КОНТРАКТ № 2-2022

(организация горячего питания на базе буфета-раздаточного)

г. Тверь «05» сентября 2022 год

МОУ «Гимназия 10», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Садовой Ирины Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Тверской комбинат школьного питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Османовой Людмилы Александровны, действующего на основании Устава, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, на основании результатов проведения совместного конкурса в электронной форме на право заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания (протокол № 0836600003322000341 от 24.08.2022 г. в ЕИС № ИЭОК1 от 24.08.2022 г., ИКЗ - 223690300768969500100100050015629000),заключили настоящий контракт (далее по тексту - контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания в соответствии с заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение №1 к контракту).

1.2. Срок оказания услуг: *с 12.09.2022 г. по 30.12.2023 г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.*

Этапы оказания услуг:

Этапы	Дата начала и окончания оказания услуг
1 этап	*с 12.09.2022 по 30.09.2022*
2 этап	*с 01.10.2022 по 31.10.2022*
3 этап	*с 01.11.2022 по 30.11.2022*
4 этап	*с 01.12.2022 по 31.12.2022*
5 этап	*с 09.01.2023 по 31.01.2023*
6 этап	*с 01.02.2023 по 28.02.2023*
7 этап	*с 01.03.2023 по 31.03.2023*
8 этап	*с 01.04.2023 по 30.04.2023*
9 этап	*с 01.05.2023 по 31.05.2023*
10 этап	*с 01.09.2023 по 30.09.2023*
11 этап	*с 01.10.2023 по 31.10.2023*
12 этап	*с 01.11.2023 по 30.11.2023*
13 этап	*с 01.12.2023 по 30.12.2023*

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу: 170100, г. Тверь, ул. Вагжанова, д.2, приготовление горячего питания осуществляется на базе школьной столовой полного цикла *МОУ СОШ № 48**, расположенной по адресу:** г. Тверь, бульвар Гусева, дом 11.*

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет **4 819 900 (Четыре миллиона восемьсот девятнадцать тысяч девятьсот) рублей 47 копеек**. НДС не облагается.

2.2. Цена единицы услуги (представлена в приложении № 1 к настоящему контракту) включает в себя все налоги, сборы и другие обязательные платежи, а также иные издержки и расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимальное значение цены контракта.

2.4. Аванс не предусмотрен. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком за каждый этап, указанный в п. 1.2. настоящего контракта, в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя платежным поручением в течение 7 рабочих дней после подписания Заказчиком усиленной электронной подписью документа о приемке в единой информационной системе в сфере закупок. С документом о приемке Исполнитель одновременно размещает счет на оплату оказанных услуг, счет-фактуру (для плательщиков НДС). Датой оплаты является дата списания средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. В случае если настоящий контракт заключен с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате такому юридическому лицу или физическому лицу, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

При этом оплата по контракту осуществляется на основании документа о приемке, подписанного усиленной электронной подписью Заказчика в единой информационной системе в сфере закупок (далее – ЕИС), в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию;

основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по контракту. Оплата осуществляется на основании документа о приемке.

2.7. Исполнитель, обособленное подразделение которого осуществляет исполнение обязательств по контракту, должен встать на учет в налоговом органе по месту нахождения такого обособленного подразделения (после заключения контракта), в соответствии с требованиями статьи 83 Налогового кодекса Российской Федерации. По факту исполнения настоящего пункта Исполнитель направляет Заказчику соответствующее уведомление.

2.8. Источник финансирования: Муниципальная программа города Твери «Развитие образования города Твери» на 2021 – 2026 годы, доходы от иной приносящей доход деятельности.

3.Права и обязанности сторон.

3.1 **Заказчик обязан:**

3.1.1. В течение 1 рабочего дня с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий и график выдачи готовой пищи.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту помещения и оборудование, указанные в задании на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту), на основании договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.1.4. Информировать Исполнителя по количеству питающихся до 10-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.5. Согласовывать ежедневное меню до 12-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.6. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

3.1.7. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.1.8. Осуществлять оплату коммунальных услуг за исключением оплаты за электроэнергию и вывоза отходов, образовавшихся в результате исполнения обязательств по контракту.

3.1.9. Для проверки результатов исполнения контракта в части их соответствия условиям контракта провести экспертизу оказанных услуг в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.10. Принять и оплатить оказанные услуги на условиях настоящего контракта.

3.1.11. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.1.12. Обеспечить Исполнителю доступ к месту оказания услуг, в том числе месту, используемому для приготовления питания, указанному в задании на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту).

3.2. **Исполнитель обязан:**

3.2.1. В течение одного рабочего дня с даты заключения контракта направить Заказчику:

- сведения о своих представителях, уполномоченных на организацию и выполнение обязательств по контракту с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек.

В случае последующей необходимости замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

3.2.2. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

3.2.3. Осуществлять услугу по организации питания в соответствии с заданием на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту).

3.2.4. Обеспечить условия для получения горячего питания всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.5. Обеспечить предоставление услуг горячего питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

3.2.6. Обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, за наличный расчет, безналичный расчет, с понедельника по пятницу (включительно) в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.7. Обеспечить место оказания услуг персоналом соответствующим требованиям законодательства Российской Федерации, в том числе при работе с несовершеннолетними детьми, имеющим личные медицинские книжки установленного образца, с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, аттестации, данных о проведенных профилактических прививках, данных о проведении обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.

3.2.8. Производить производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

3.2.9. Не допускать в помещение буфета-раздаточной образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.10. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое безвозмездное пользование помещение буфета с отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, на основании договора о передаче имущества в безвозмездное пользование, и использовать его строго по целевому назначению.

3.2.11. В целях исполнения требований п.3.2.10. в течение одного рабочего дня с даты заключения контракта заключить договор о передаче имущества в безвозмездное пользование.

3.2.12. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования буфета-раздаточной, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

3.2.13. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.14. Использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные специальные изотермические емкости. Лица, осуществляющие доставку горячих блюд и холодных закусок, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.15. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.2.16. Вести необходимую документацию на пищеблоке, в т.ч. гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.17. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях". На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

3.2.18. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

3.2.19. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.2.20. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.2.21. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря, **переданного Исполнителю для оказания услуг по контракту**, в течение срока оказания услуг по настоящему контракту.

3.2.22. Предоставлять Заказчику ежедневное меню для согласования до 10 час. 00 мин. предшествующего дня.

3.2.23. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовляемых блюд.

3.2.24. Отпускать горячее питание по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

3.2.25. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

3.2.26. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

3.2.27. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных школ, в т.ч. за:

-качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, на котором осуществляется приготовление горячего питания, условиями их хранения;

-правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

-санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;

-выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.2.28. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта.

3.2.29. По завершению оказания услуг Исполнитель обязан вернуть Заказчику по акту приема-передачи имущество, помещения, оборудование, переданные в соответствии с п. 3.1.3. настоящего контракта в технически исправном состоянии.

3.2.30. Оплатить неустойку (штраф, пени), начисленную Заказчиком в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

3.2.31. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2., 3.2.24. настоящего контракта.

3.2.32. Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

3.2.33 Вести журнал отпуска завтраков и обедов.

3.2.34. Компенсировать Заказчику затраты на проведение экспертизы в случае, если по результатам проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой кулинарной продукции обнаружатся нарушения.

3.2.35. **Использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в буфет - раздаточный специальные изотермические емкости. Лица, осуществляющие доставку горячих блюд и холодных закусок, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.**

3.2.36. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме 25 процентов от цены контракта.

3.2.37. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить заказчику:

а) декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

3.2.38. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 3.2.37. настоящего Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

3.2.39. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты выполненных работ, предусмотренного контрактом (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

3.2.40. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

3.2.41. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 3.2.37-3.2.39, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятых оказанных услуг в установленные контрактом сроки.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг.

3.3.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.4.2. Отказаться от приемки оказанных услуг, в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным контрактом.

3.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим контрактом.

3.4.4. Привлекать независимую экспертную организацию (эксперта) для проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой кулинарной продукции.

3.4.5. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий настоящего Контракта.

3.4.6. Осуществлять иные права, предусмотренные контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4. Порядок сдачи-приемки услуг

4.1. Проверка качества и количества готовой продукции, а также бракераж поступающих продуктов питания, используемых для оказания услуг, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

4.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям действующего законодательства РФ, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

4.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При этом Заказчик составляет акт с указанием выявленных недостатков и времени устранения и передает его Исполнителю в день составления. Исполнитель должен устранить выявленные недостатки в срок, установленный Заказчиком за счет собственных средств.

Если Исполнитель в течение срока, установленного Заказчиком, не устранит выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.

4.4. В течение пяти рабочих дней по окончании этапа оказания услуг, на основании Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной

системе документ о приемке. К документу о приемке должны прилагаться платежные документы (счет, счет - фактуры (для плательщиков НДС)). Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

4.5. Заказчик в срок не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 4.4 настоящего контракта, осуществляет одно из следующих действий:

4.5.1. подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

4.5.2. формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.5.3. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются автоматически с использованием ЕИС Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом документа о приемке, мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

4.5.4. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке.

4.5.5. Внесение исправлений в документ о приемке, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

4.6. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.7. Для проверки результатов исполнения контракта, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов исполнения контракта может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению Заказчиком могут привлекаться эксперты, экспертные организации в порядке и случаях, предусмотренных Законом о контрактной системе.

4.8. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций по отдельному контракту, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке должны учитываться отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4.9. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы, проводимой Заказчиком своими силами, определяется Заказчиком самостоятельно.

4.10. Подписанный Заказчиком в единой информационной системе документ о приемке по настоящему контракту является основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Размер штрафа определён в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утверждёнными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее – Правила).

5.2. Исполнитель несёт ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней):

5.2.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

5.2.2. ** За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 5 %* от цены контракта (этапа).

* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта (этапа):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

** в случае если контракт, заключается с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, пункт 5.2.2. указывается в следующей редакции: «5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом Исполнитель уплачивает Заказчику штраф.

В случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта размер штрафа устанавливается в размере 5 %*** от начальной (максимальной) цены контракта.»

*** - размер штрафа устанавливается в зависимости от начальной (максимальной) цены контракта:

а)10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно)

В случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта размер штрафа устанавливается в размере 5 %**** от цены контракта.»

**** - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а)10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в размере 5000,00 руб. *****

***** - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.3. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. Все неустойки (пени, штрафы), подлежащие выплате Исполнителем Заказчику, перечисляются на счет Заказчика.

5.5. В случае если Исполнитель в добровольном порядке в установленный Заказчиком срок не оплатил неустойку (штраф, пени), Заказчик вправе принять решение об удержании суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Подрядчику в порядке, предусмотренном п. 2.6. контракта.

5.6. Заказчик несёт ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Подрядчик вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней):

5.6.1. В случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трёхсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.6.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 5000,00 руб. ******

****** - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. Исполнитель несёт полную ответственность за причинение ущерба третьим лицам, возникшего по вине Исполнителя в ходе оказания услуг.

5.9. За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций Исполнитель уплачивает штраф в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного пунктом 3.2.36. контракта.

5.10. Применение неустоек (штрафов, пени) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств по контракту.

5.11. Все непредвиденные расходы оплачиваются за счёт Исполнителя и являются его риском при исполнении контракта.

5.12. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны (в том числе из-за отсутствия тепло, водо - и электроснабжения, разрыва канализации и т.п.).

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если оно явилось следствием непредсказуемых природных явлений, военных действий, изменения законодательных актов, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего контракта.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении вышеуказанных обстоятельств не позднее 10 (десяти) календарных дней с момента их наступления.

6.3. Наличие и продолжительность обстоятельств непреодолимой силы должны быть подтверждены соответствующим компетентным органом.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут длиться более одного месяца, Стороны встречаются, чтобы обсудить, какие меры следует принять.

6.5. Решение о полном или частичном неисполнении обязательств, в связи с обстоятельствами непреодолимой силы, оформляется двусторонним соглашением.

7.Обеспечение исполнения контракта*

7.1. Обеспечение исполнения контракта установлено в размере 30%** от максимальной цены контракта.

7.2. Исполнение контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику

7.3. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

7.4. В случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по контракту Заказчик оставляет за собой право применить меры ответственности, предусмотренные разделом 5 контракта, а также будет вынужден:

- обратиться к гаранту с требованием о выплате денежной суммы (в пределах размера обеспечения по контракту) (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта в форме независимой гарантии);

- удержать денежную сумму из суммы, перечисленной Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта путем внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет);

- обратиться в суд с иском о взыскании суммы неустойки (штрафа, пени), начисленных в соответствии с разделом 5 контракта, а также судебных расходов.

7.5. Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный настоящим контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

7.6. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

7.7. В случае отзыва у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.10, 7.11 настоящего контракта. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

7.8. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по контракту выбрал внесение денежных средств, возврат таких денежных средств Исполнителю производится в течение 15 календарных дней после подписания документа о приемке в единой информационной системе в следующем порядке:

- в случае надлежащего исполнения Исполнителем взятых на себя обязательств по контракту возврат денежных средств осуществляется в полном объеме на расчетный счет, указанный в контракте.

- в случае неисполнения принятых на себя обязательств по контракту (за исключением основного обязательства) или ненадлежащего исполнения обязательств возврат денежных средств осуществляется на расчетный счет, указанный в контракте, в размере, пропорционально уменьшенном на сумму денежных средств, удержанных Заказчиком в счет возмещения неустоек (штрафов, пеней), отнесения расходов на Исполнителя при оказании услуг третьими лицами (в случаях предусмотренных контрактом) и иных убытков, связанных с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по контракту.

В случае неисполнения основного обязательства по контракту, денежные средства Исполнителю не возвращаются.

7.9. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.10, 7.11 настоящего контракта.

7.10. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьёй 103 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приёмка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путём предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещённой в соответствующем реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путём внесения денежных средств на счёт, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются заказчиком денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещённой в соответствующем реестре контрактов. Срок возврата части денежных средств определяется в соответствии с п. 7.8. настоящего контракта.

7.11. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта, предусмотренное п. 7.10 настоящего контракта, осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком. Такое уменьшение не допускается в случаях, определённых Правительством Российской Федерации.

** - Раздел 7 настоящего контракта исключается в случае, если Исполнителем является казенное учреждение. В случае если предложенная участником закупки сумма цен единиц услуг снижена на 25% и более по отношению к начальной сумме цен единиц услуг, обеспечение исполнения контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Закона о контрактной системе.*

*** - Размер обеспечения исполнения контракта устанавливается в соответствии с извещением об осуществлении электронного конкурса.*

8. Расторжение контракта

8.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с положениями статьи 95 Закона о контрактной системе.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения договора возмездного оказания услуг, договора подряда.

8.3. Подрядчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9. Изменение условий контракта

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ о контрактной системе.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения обязательств Сторонами.

Сроки начала и окончания исполнения контракта по этапам:

Этапы оказания услуг	Дата начала исполнения контракта по этапу	Дата окончания исполнения контракта по этапу
1 этап	*12.09.2022*	*16.11.2022*
2 этап	*01.10.2022*	*15.12.2022*
3 этап	*01.11.2022*	*20.01.2023*
4 этап	*01.12.2022*	*21.02.2023*
5 этап	*09.01.2023*	*21.03.2023*
6 этап	*01.02.2023*	*14.04.2023*
7 этап	*01.03.2023*	*19.05.2023*
8 этап	*01.04.2023*	*19.06.2023*
9 этап	*01.05.2023*	*17.07.2023*
10 этап	*01.09.2023*	*15.11.2023*
11 этап	*01.10.2023*	*15.12.2023*
12 этап	*01.11.2023*	*23.01.2024*
13 этап	*01.12.2023*	*20.02.2024*

10.2. Все споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение в течение 10-ти дней разрешаются в соответствии с законодательством РФ в Арбитражном суде Тверской области (в случае заключения контракта с физическим лицом - в иных судебных инстанциях города Твери).

10.3. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регламентируются действующим законодательством РФ.

10.4. Стороны обязуются информировать друг друга в течение 3-х рабочих дней об изменении адресов и реквизитов, указанных в контракте.

10.5. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

10.6. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.7. Рабочими днями являются дни с понедельника по пятницу, нерабочими днями являются суббота и воскресенье и установленные статьей 112 Трудового кодекса РФ праздничные дни, в том числе праздничные дни, перенесенные Правительством РФ на рабочие дни.

10.8. Настоящий Контракт подписан электронной подписью и имеет юридическую силу.

10.9. Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1- Задание на оказание услуг;

Приложение №2 – Цена единицы услуги.

11. Адреса и реквизиты сторон:

Исполнитель:
ООО «Тверской комбинат школьного питания»
170041, Тверская область,
город Тверь, ул.Михаила Румянцева,
дом 38, корп.1
ИНН 6952032014 КПП 695201001
ОГРН 1126952004277
БИК 042809679
р/с 40702810363000001036
Отделение №8607 Сбербанка России г. Тверь
к/с 30101810700000000679

Генеральный директор

_____Л.А.Османова
М.п.

Подписан ЭЦП

Заказчик:
МОУ "Гимназия №10"
Адрес: 170000 г. Тверь, ул. Вагжанова, 2
ИНН 6903007689 КПП 695001001
Л/с 004030037 в Департаменте Финансов
Администрации города Твери
Тел. 34-11-57 (бухгалтерия) , 32-10-94 (директор)

Директор

_____ И.В. Садовая
М.п.

Подписан ЭЦП

Приложение №1
к контракту № 2-2022
от «05» сентября 2022 г.

Задание на оказание услуг
по организации горячего питания

Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1515 от 21 сентября 2020 года;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020г.);
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ № 28 от 28.09.2020);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4 0179 – 20 (утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

Информация об объеме и месте оказываемых услуг по организации горячего питания

МОУ «Тверская гимназии № 10» (буфет-раздаточная):
Исполнитель осуществляет оказание услуг в здании, расположенном по адресу: г. Тверь, ул. Вагжанова, д.2 по:
- организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1смена);
- организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена);
- организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов;
- организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.

Количество детей по МОУ «Тверская гимназии № 10»:
* максимальное количество обучающихся 1-4 классов (завтрак 1 смена) в день –178 чел.
* максимальное количество обучающихся 1-4 классов (обед 2 смена) в день – 97 чел.
* максимальное количество обучающихся по дополнительной мере социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов –7 чел.
* максимальное количество обучающихся по дополнительной мере социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов –8 чел.

Приготовление горячего питания осуществляется на базе школьной столовой Заказчика, оборудованной набором технологического и холодильного оборудования *(приложение № 1.8. к настоящему заданию),* имеющей производственные и складские помещения.

Приготовление горячего питания для учреждений с буфетом - раздаточной МОУ «Тверская гимназия № 10» осуществляется на базе школьной столовой полного цикла *МОУ СОШ № 48 (по адресу г. Тверь, бульвар Гусева, д. 11),* оборудованной набором технологического и холодильного оборудования (*приложение № 1.9. к настоящему заданию*), имеющей производственные и складские помещения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Доставка питания до места оказания услуг осуществляется Исполнителем. Технологическое оборудование буфетов - раздаточных представлено *в приложении № 1.8. к настоящему заданию.*

Срок оказания услуг: *с 12.09.2022 г. по 30.12.2023 г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.*

Этапы оказания услуг:

Этапы оказания услуг	Дата начала и окончания оказания услуг по этапу
1 этап	*с 12.09.2022 по 30.09.2022*
2 этап	*с 01.10.2022 по 31.10.2022*
3 этап	*с 01.11.2022 по 30.11.2022*
4 этап	*с 01.12.2022 по 31.12.2022*
5 этап	*с 09.01.2023 по 31.01.2023*
6 этап	*с 01.02.2023 по 28.02.2023*
7 этап	*с 01.03.2023 по 31.03.2023*
8 этап	*с 01.04.2023 по 30.04.2023*

9 этап	*с 01.05.2023 по 31.05.2023*
10 этап	*с 01.09.2023 по 30.09.2023*
11 этап	*с 01.10.2023 по 31.10.2023*
12 этап	*с 01.11.2023 по 30.11.2023*
13 этап	*с 01.12.2023 по 30.12.2023*

1. Общие требования к услуге по организации питания.

1.1.Требования к персоналу Исполнителя: К приготовлению питания допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

1.2. Требование к информационному сопровождению организации питания.

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

1.3.Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательном учреждении:

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательном учреждении в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*), а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

1.4.Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции:

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна обеспечиваться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

1.5.Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов:

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.
- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках, и правил товарного соседства.

Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

1.6.Требования к реализации готовой кулинарной продукции:

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299). Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

1.7. Требования к уборке помещений.

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2. Требования к оказанию услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена)

При оказании услуги по организации **завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена)** Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм)

- организовать завтрак для обучающихся 1-4 классов (1смена) в соответствии с меню, (*Приложение 1.1 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*).
- обеспечить условия для получения завтрака всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование (Приложение №4 к извещению).
- обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование (Приложение № 4 к извещению).

Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг завтрака, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

2.1.Требования к приготовлению кулинарной продукции

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.5. к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.1 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление завтраков для обучающихся 1-4 классов (1 смена) должно осуществляться в соответствии с меню, (*Приложение 1.1 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*) и в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.5. к настоящему заданию*). Завтрак для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

2.2.Требования к отпуску завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена)

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск завтрака обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанном в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

После приема пищи учащиеся самостоятельно производят уборку посуды.

По окончанию перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

3. Требования к оказанию услуг по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена).

При оказании услуги по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм):

- организовать обед для обучающихся 1-4 классов (2 смена) в соответствии с меню (*Приложение 1.2. к настоящему заданию)*, набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*). Обед для обучающихся 1-4 классов, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Обед должен быть свежеприготовленным.

3.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.6. к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или

уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.2 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.2. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений *(Приложение №1.9. к настоящему заданию)* и в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.6. к настоящему заданию*). Обед для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

3.2. Требования к отпуску обеда 1-4 классов (2 смена)

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск обеда обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончанию перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

4. Требования к оказанию услуг по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов

При оказании услуги по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать дополнительную меру социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов в соответствии с меню (*Приложение 1.3. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*). Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течении учебного дня.

4.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами *(Приложение №1.7. к настоящему заданию),* оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню *(Приложение 1.3. к настоящему заданию).*

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.3. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов *(Приложение №1.9. к настоящему заданию)* и в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.7. к настоящему заданию*).

Питание для дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

4.2. Требования к отпуску дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончанию перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

5. Требования к оказанию услуг по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов

При оказании услуги по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11классов Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать дополнительную меру социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11классов в соответствии с меню (*Приложение 1.4. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*). Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11классов, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11классов должна быть свежеприготовленной.

5.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами *(Приложение №1.8. к настоящему заданию),* оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню *(Приложение 1.4. к настоящему заданию).*

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.4. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов *(Приложение №1.9. к настоящему заданию)* и в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.8. к настоящему заданию*). Питание для дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

5.2. Требования к отпуску дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11классов необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончанию перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

Приложения:

1.1 Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1 смена)
1.2 Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена)
1.3 Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов.
1.4 Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.
1.5 Технологические карты, используемые при приготовлении завтрака для обучающихся 1-4 классов
1.6 Технологические карты, используемые при приготовлении обеда для обучающихся 1-4 классов
1.7 Технологические карты, используемые при приготовлении дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов.
1.8 Технологические карты, используемые при приготовлении дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.
1.9 Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.
1.10 Перечень технологического и холодильного оборудования

Контрактный управляющий «Гимназии № 10» Красильникова Н.В.

Основное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов

Основание:

1. **Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. **Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20.** Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачём РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г. (Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов. Вариант № 1)
3. **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**
   Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года

Сезон: осенне - зимний
Возрастная категория: 7-10 лет

День: понедельник
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
175	**Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)**	250	6,09	9,8	31,32	237,5	0,08	0,65	16,7	-	13,7	144,5	30,9	0,6
382	**Какао с молоком**	180	5,9	1,2	17,1	85,3	0,05	1,2	21,96	-	119,9	112,1	23,0	1,8
	Бутерброд:													
б/н	***батон нарезной***	30,0	2,25	0,84	15,51	85,8	0,3	-	-	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
16	***колбаса полукопченая***	20,0	3,0	8,0	0,06	84,6	0,04	-	-	1,2	5,2	40,4	5,0	0,44
б/н	**Вафли**	30,0	0,84	7,36	15,3	139,16	0,04	-	28,8	0,52	50,0	34,8	6,0	0,4
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		**510**	**18,08**	**27,2**	**79,29**	**632,36**	**0,51**	**1,85**	**67,46**	**2,11**	**195,7**	**357,9**	**74,8**	**3,57**

День: вторник
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
403	**Оладьи с повидлом**	150/50	10,7 /0,12	11,23 -	68,44 19,5	418,0 75,0	0,01	1,61 0,15	- -	- -	110,18 4,2	- 2,7	47,77 2,0	2,3 0,3
377	**Чай с сахаром и лимоном**	180/5	0,12	0,02	9,18	27,3	-	2,55	-	0,01	13,78	3,96	2,16	0,32
б/н	**Шоколад «Аленка»**	15,0	1,05	5,1	7,5	82,5								
338	**Фрукты(Яблоко,или киви, или банан, или груша)**	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,0	-	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		**500**	**12,39**	**16,75**	**118,92**	**649,8**	**0,04**	**14,31**	**-**	**0,21**	**144,16**	**17,66**	**61,03**	**5,12**

День: среда
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
12	Жаркое по-домашнему с мясом птицы	250,0	14,75	11,35	22,32	244,8	0,1	8,8	2,6	0,4	40,0	5,07	50,8	4,9
379	Кофейный напиток	180,0	2,85	2,41	10,76	74,94	0,03	1,17	18,0	-	113,2	81,0	12,6	0,11
б/н	Хлеб ржаной	40,0	1,8	0,4	5,2	56,0	0,04	-	-	0,48	12,2	56,4	13,2	1,6
б/н	Зефир	30,0	0,36	0,06	35,91	146,7	0,03	4,5	-	0,04	11,25	5,4	2,7	0,63
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		500	19,76	10,62	77,72	503,24	0,2	14,47	20,6	0,92	176,65	147,87	79,3	7,24

День: четверг
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
223	Пудинг творожно-рисовый с повидлом	150/30	20,2/0,08	14,1	30,3/10,2	343,6/45,0	0,05/0,01	0,40/0,08	108,3	0,7	191,7/2,0	320,4/35,3	35,3/1,5	1,2/0,12
376	Чай с сахаром	180	0,1	0,02	6,3	25,78	-	1,44	-	-	13,78	3,96	2,16	0,3
	Бутерброд:													
б/н	*батон нарезной*	30	2,25	0,84	15,51	85,8	0,3	-	+	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
15	*сыр*	15	3,48	4,43	-	54	0,01	0,11	39,0	0,08	132,0	75,0	5,25	0,15
14	*масло сливочное*	5,0	0,04	3,62	0,06	33	-	-	20,0	0,05	1,2	1,5	-	0,1
338	Фрукты(Яблоко,или киви, или банан, или груша)	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,0	-	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		510	26,55	23,41	72,17	634,18	0,4	12,03	167,3	1,42	364,58	439,26	63,11	7,45

День: пятница
Неделя: первая

150№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
309	Макароны отварные с маслом сливочным	150	5,53	5,12	26,5	174,25	0,06	-	-	0,97	6,06	37,17	21,12	1,12
294	Тефтели мясные	90/50/40/	12,7	9,29	12,17	183,72	0,04	3,87	32,87	3,29	62,33	-	47,59	1,09
377	Чай с лимоном и сахаром	180/5	0,12	0,02	9,18	27,3	-	2.83	-	0.01	14.20	4.40	2.40	0.36
418	Бантик из слоеного теста	50,0	3,05	2,9	22,93	127,9	0,034	-	-	-	6,0	27,3	4,17	0,35
б/н	Хлеб ржаной	25	1,9	0,7	12,85	71,4	0,25	-	-	0,3	5,75	21,75	8,3	0,3
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		500	23,3	18,03	83,63	584,57	0,38	6,7	32,87	4,57	94,34	90,62	83,58	3,22

День: понедельник
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
174	Каша вязкая молочная рисовая (с маслом сливочным)	200	5,93	4,2	42,8	233,8	0,06	0,96	14,8	0,12	128,24	154,4	36,48	0,4
382	Какао с молоком	180	5,9	1,2	16,2	81,4	0,05	1,2	21,96	-	119,9	112,1	23,0	1,8
	Бутерброд:													
б/н	*Батон нарезной*	*30*	*2,25*	*0,84*	*15,51*	*85,8*	*0,3*	-	-	*0,39*	*6,9*	*26,1*	*9,9*	*0,33*
16	*Колбаса полукопченая*	*20*	*3,0*	*8,0*	*0,06*	*84,6*	*0,04*			*1,2*	*5,2*	*40,4*	*5,0*	*0,44*
338	Фрукты(Яблоко,или киви, или банан, или	100	0.40	0.40	9.80	47.00	0,03	10.00	-	0.20	16.00	11.00	9.00	2.20
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		530	17,48	14,64	84,4	532,6	0,48	12,16	36,76	1,91	276,24	344,0	83,38	5,17

День: вторник
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
35	**Плов с курицей,**	250	25,38	24,44	44,67	500,75	0,08	1,26	60,0	-	56,38	249,13	59,38	2,74
376	**Чай с сахаром**	180	0,1	0,02	6,3	25,78	-	1,44	-	-	13,78	3,96	2,16	0,3
б/н	**Хлеб ржаной**	20	0,9	0,4	5,2	28	0,02	-	-	0,24	6,1	28,2	6,6	0,8
	Бутерброд:													
б/н	***Батон нарезной***	*30*	2,25	0,84	15,51	85,8	0,3	-	-	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
15	***сыр***	*15*	3,48	4,43	-	54,0	0,01	0,11	39,0	0,08	13,20	75,0	5,25	0,15
14	***Масло сливочное***	*5,0*	4,04	3,62	0,06	33,0	-	-	20,0	0,05	1,2	1,5	-	0,1
б/н	**Вафли**	15	0,42	3,68	7,65	69,58	0,02	-	14,4	0,26	25,0	17,4	3,0	0,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		**515**	**36,57**	**37,43**	**79,39**	**796,91**	**0,41**	**2,81**	**133,4**	**0,78**	**116,46**	**373,09**	**79,69**	**3,82**

День: среда
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
204	**Макароны отварные с сыром**	150/20	10,16	12,5	25,6	256,6	0,06	0,17	86,4	0,8	221,4	151,6	15,24	0,9
379	**Кофейный напиток с молоком**	180	2,85	2,41	10,76	74,94	0,04	1,3	20,0	-	125,78	90,0	11,0	0,13
	Бутерброд													
Б/н	***Батон нарезной***	30	2,25	0,84	15,51	85,8	0,3	-	-	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
16	***Колбаса полукопченая***	20	3,0	8,0	0,06	84,6	0,04			1,2	5,2	40,4	5,0	0,44
338	**Фрукты(Яблоко,или киви, или банан, или груша)**	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,0	-	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		**500**	**18,66**	**24,15**	**60,73**	**548,94**	**0,47**	**11,47**	**106,4**	**2,41**	**375,28**	**319,1**	**53,14**	**4,0**

День: четвертый
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
210	Омлет с вареной колбасой	200,0	13,98	28,02	2,7	319,15	0,11	0,26	324,57	-	289,65	215,77	16,14	2,64
377	Чай с лимоном и сахаром	180/5	0,12	0,02	9,18	27,3	-	2.83	-	0.01	14.20	4.40	2.40	0.36
б/н	Хлеб ржаной	30,0	1,4	0,47	7,8	42,0	0,04	-	-	0,36	9,2	42,4	10,0	1,24
418	Штолик с яблоком	85	5,56	10,0	36,0	247,8	0,05	-	-	28,7	10,2	46,4	7,1	0,6
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		500	21,06	38,51	55,68	636,25	0,2	3,09	324,57	29,07	323,25	308,97	35,64	4,84

День: пятница
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У			С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
312	Картофельное пюре с маслом сл.	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16	-	0,18	36,98	86,59	27,75	1,01
234	Котлета рыбная	75,0	9,7	7,5	11,82	111,60	-	0,5	6,99	3,65	53,9	128,9	31,1	1,1
376	Чай с сахаром	180	0,1	0,02	6,3	25,78	-	1,44	-		13,78	3,96	2,16	0.3
338	Фрукты(Яблоко,или киви,	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,0	-	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20
б/н	Хлеб ржаной	30,0	1,4	0,47	7,8	42,0	0,04	-	-	0,36	9,2	42,4	10,0	1,24
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		535	14,66	13,19	56,16	363,63	0,2	34,6	6,99	4,07	131,91	235,85	72,71	4,24

Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности

(к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Основные показатели / Дни по меню	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
	Б	Ж	У	
1 день	18,08	27,2	79,29	632,36
2 день	12,39	16,75	118,92	649,8
3 день	19,76	10,62	77,72	503,24
4 день	26,55	23,41	72,17	634,18
5 день	23,3	18,03	83,63	584,57
6 день	17,48	14,64	84,4	532,6
7 день	36,57	37,43	79,39	796,91
8 день	18,66	24,15	60,73	548,94
9 день	21,06	38,51	55,68	636,25
10 день	14,66	13,19	56,16	363,63
Итого за весь период:	**208,51**	**223,93**	**768,09**	**5882,48**
Итого в среднем за 1день (прием пищи):	**20,85**	**22,39**	**76,8**	**588,24**
Завтрак – 20-25% от нормы	20-25% - от нормы - 77.00, составит 15.40 – 19.25	20-25% - от нормы - 79.00, составит 15.80 – 19.75	20-25% - от нормы - 335.00, составит 67.00 – 83.75	20-25% - от нормы - 2350.00, составит 470.00 – 587.50

Приложение №1.2 к заданию на оказание услуг

Основное меню обедов для обучающихся 1-4-х классов

Основание:

1. **Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**
   Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года.

Сезон: осенне - зимний
Возрастная категория: 7-10 лет

День: понедельник
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
71	**Овощи свежие (**огурец)	60	0.42	0.06	1.14	7.20	0.02	2.94	-	0.06	10.20	18.00	8.40	0.30
102	**Суп с бобовыми** (горох) **на курином бульоне**	200	6,7	1,9	18,8	119,1	0,19	0,64	-	14,24	33,9	61,1	23,7	1,7
255	**Печень «по-строгоновски»**	90	13.09	15.10	2,59	198.90	0,02	0,83	-	2,35	19,63	138,7	19,82	2,75
304	**Рис отварной**		3,65	5,37	36,68	209,7	0,03			0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
388	**Напиток из шиповника**	180	0.61	0.25	18.68	79.38	0.01	90.00		0.68	19.21	3.09	3.10	0.50
б/н	**Батон нарезной**	20	1.50	0.56	10.28	57.20	0.20	-	-	0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
б/н	**Хлеб ржаной**	30	2.10	0.60	11.70	63.00	0.06	-	-	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		730	28,07	23,82	111,93	792,98	053	94.41		18,41	102,71	362,84	92,96	7,86

День: вторник
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
52	**Салат из свеклы с р/м**	60	0.85	3.61	4.96	55.68	0.01	3.99	-	1.62	21.28	24.38	12.42	0.79
88	**Щи из свежей капусты на курином бульоне**	200	4,96	4,25	13,8	113,29	0.06/	12,89	10.50	1.92	40,60	64,85	17.70	0.66
294	**Котлета рубленная (из мяса птицы)**	90 (50/40	15.69	15.08	14.65	257.40	0.17	0.81	30.26	61.56	53.79	72.00	19.98	3.26
312	**Картофельное пюре**	150	3.06	4.80	20.44	137.25	0.14	18.16	-	0.18	36.98	86.59	27.75	1.01
349	**Компот из сухофруктов**	180	0,58	0,07	28,8	119,52	0,01	0,657	-	0,4	29,2	21,0	15,7	0,6
б/н	**Батон нарезной**	30	2,25	0.84	15,42	85,8	0,3	-	-	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
б/н	**Хлеб ржаной**	30	2.10	0.60	11.70	63.00	0.06	-	-	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86

	Соль йодированная													
ИТОГО:		**740**	**29,49**	**29,25**	**109,7**	**831,94**	**0.75**	**36,51**	**40,76**	**66,61**	**202,55**	**385,52**	**118,45**	**8,51**

День: среда
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
б/н	**Салат: помидор порционный**	**60**	**0,66**	**0,12**	**2,28**	**13,2**	**-**	**10,5**	**-**	**-**	**8,4**	**-**	**12**	**0.52**
103	**Суп картофельный с вермишелью** (на курином бульоне)	**200**	**2.15/ 3,54**	**2.27/ 0,29**	**13.97/ 0,06**	**94.60/ 16,95**	**0.09/ 0,01**	**6.60/ 0,27**	**10,5-**	**1.14/ 0,03**	**23.36/ 1,2**	**54.06/ 25,65**	**21.82/ 12,9**	**0.90/ 0,21**
256	**Мясо тушеное (**свинина)	**100** (50/50)	**10,58**	**28,17**	**2,56**	**305**	**0.01**	**1.33**						
302	**Каша рассыпчатая** (греча)	**150**	**8.68**	**9.72**	**38.70**	**276.75**	**0.21**	**-**	**-**	**0.61**	**16.20**	**203.93**	**135.83**	**5.57**
342	**Компот из свеж. яблок**	**180**	**0,14**	**0,14**	**21,5**	**87,84**	**0,01-**	**1,6**	**-**	**0,06-**	**18,3**	**17,4**	**7,3**	**0,4**
б/н	**Батон нарезной**	**20**	**1.50**	**0.56**	**10.28**	**57.20**	**0.20**	**-**	**-**	**0.26**	**4.60**	**17.40**	**6.60**	**0.22**
б/н	**Хлеб ржаной**	**30**	**2.10**	**0.60**	**11.70**	**63.00**	**0.06**	**-**	**-**	**0.54**	**13.80**	**63.60**	**15.00**	**1.86**
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		**740**	**29,35**	**41,87**	**101,05**	**914,54**	**0,59**	**20,3**	**10,5**	**2,64**	**85,86**	**382,04**	**249,7**	**14,55**

День: четверг
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
55	**Салат из свеклы с соленым огурцом,**	**60**	**0,8**	**3,5**	**3,9**	**51,1**	**-**	**1,9**	**-**	**1,7**	**16,4**	**21,5**	**10,2**	**0,6**
84	**Борщ с картофелем, фасолью на кур. бульоне**	**200**	**2.84/ 3.54**	**4.09/ 0.29**	**11.33/ 0.06**	**102.20/ 16.95**	**0.08/ 0.01**	**5.36/ 0.27**	**-/ 10.50**	**1.94/ 0.03**	**43.34/ 1.20**	**79.60/ 25.65**	**27.56/ 12.90**	**1.73/ 0.21**
291	**Плов из мяса птицы**	**180**	**15,2**	**7,6**	**32,1**	**235,0**	**0,06**	**5,4**	**36,0**	**2,16**	**67,5**	**49,6**	**3,7**	**1,8**
349	**Компот из сухофруктов**	**180**	**0,58**	**0,07**	**28,8**	**119,52**	**0,01**	**0,657**	**-**	**0,4**	**29,2**	**21,0**	**15,7**	**0,6**
б/н	**Батон нарезной**	**20**	**1.50**	**0.56**	**10.28**	**57.20**	**0.20**	**-**	**-**	**0.26**	**4.60**	**17.40**	**6.60**	**0.22**
б/н	**Хлеб ржаной**	**30**	**2.10**	**0.60**	**11.70**	**63.00**	**0.06**	**-**	**-**	**0.54**	**13.80**	**63.60**	**15.00**	**1.86**
338	**Фрукт свежий (яблоко, банан, др.)**	**100**	**0.40**	**0.40**	**9.80**	**47.00**	**0.03**	**10.00**	**-**	**0.20**	**16.00**	**11.00**	**9.00**	**2.20**
	Соль йодированная	1												

ИТОГО:	770	26,96	17,11	107,97	691,97	0,46	23,59	48,66	5,31	177,14	273,95	90,8	8,82

День: пятница
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
47 45	Салат из квашеной капусты или свежей белокоч. капусты	60 60	1.02 0,78	3.00 1,9	5.07 3,9	51.42 36,24	0.01	11.89 10,3	-	9.24	31.35	20.37	9.61	0.40
99/ 105	Суп овощной с мясными фрикадельками (из свинины)	200,0/ 40	1,44 7,9	4,21 4,7	8,55 0,3	84,68 78,4	0.06/ 0.01	8.30/ 0.89	-/ -	1.86/ 0.13	27.88/ 2.38	39.42/ 41.53	16.60/ 2.37	0.62/ 0.09
234	Котлета рыбная	90	11.63	7.38	14.13	120.00	-	0.57	8.39	4.38	64.67	154.64	37.35	1.32
312	Картофельное пюре	150	3.06	4.80	20.44	137.25	0.14	18.16	-	0.18	36.98	86.59	27.75	1.01
388	Напиток из шиповника	180	0,6	0,24	18,63	79,4	0.01	90,0	-	0,6	19,2	3,06	3,06	0,5
б/н	Батон нарезной	20	1.50	0.56	10.28	57.20	0.20	-	-	0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
б/н	Хлеб ржаной	30	2.10	0.60	11.70	63.00	0.06	-	-	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Соль йодированная													
ИТОГО:		770	29,25 29.01	25,49 24,39	89,1 87,93	671,35 656.17	0.49	129,81 128,22	8.39	17.19	200,86	426,61	118,34	6.02

День: понедельник
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
б/н	Салат из кабачковой икры	60	1,6	4,3	8,7	80,28	0,01	2,8	-	-	54,6	-	10,86	0,4
81	Борщ на кур. бульоне	200	4.90	4.63	7.02	94.81	0.03	9.02	17.61	1.95	46.70	55.34	31.67	1.10
243	Сосиска отварная	50	6.56	14.30	6.23	157.20	0.11	-	-	0.24	19.32	95.40	12.00	0.96
309	Макароны отварные	150	5.60	8.15	26.51	201.45	0.06	-	-	0.97	6.06	37.17	21.12	1.12
346	Компот из апельсинов и мандарин	180	0,4	0,09	30,59	127,1	-	0,9	-	-	14,18		5,14	0.95
б/н	Батон нарезной	20	1.50	0.56	10.28	57.20	0.20	-	-	0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
б/н	Хлеб ржаной	30	2.10	0.60	11.70	63.00	0.06	-	-	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
б/н	вафли	15	0,42	3,68	7,65	69,58	0,02		14,4	0,26	25,0	17,4	3,0	0,2
	Соль йодированная	1												

ИТОГО:	705	21.68	32.05	94,64	744,6	0.47	15,62	17,61	3,96	125,75	293,49	104,07	7,01

День: вторник
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
59	Салат из моркови с яблоком	60	0,63	0,1	5,1	23,94	0,03	2,6		0,2	14,39	26,7	18,2	0,6
103	Суп картофельный с вермишелью (на курином бульоне)	200	2.15/ 3.54	2.27/ 0.29	13.97/ 0.06	94.60/ 16.95	0.09/ 0.01	6.60/ 0.27	-/ 10.50	1.14/ 0.03	23.36/ 1.20	54.06/ 25.65	21.82/ 12.90	0.90/ 0.21
290	Птица тушеная в соусе	90(60/3	8.87	18.01	2.81	128.00	0.03	0.53	23.44	0.39	23.87	60.24	12.48	0.83
302	Каша рассыпчатая (гречка)	150	8.68	9.72	38.70	276.75	0.21	-	-	0.61	16.20	203.93	135.83	5.57
349	Компот из сухофруктов	180	0,58	0,07	28,8	119,52	0,01	0,657	-	0,4	29,2	21,0	15,7	0,6
б/н	Батон нарезной	20	1.50	0.56	10.28	57.20	0.20	-	-	0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
б/н	Хлеб ржаной	30	2.10	0.60	11.70	63.00	0.06	-	-	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		730	28,05	31,62	111,42	779,96	0,64	10,66	33.94	3,57	126,62	472,58	238,53	10.79

День: среда
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
47	Салат из квашеной капусты или	60	1.02	3.00	5.07	51.42	0.01	11.89	-	9.24	31.35	20.37	9.61	0.40
45	свежей белокоч. капусты	60	0,78	1,9	3,9	36,24		10,3						
99	Суп овощной (на курином бульоне) со сметаной	200	4,8	4,28	7,38	93,15	0,07	8,57	10.50	1,91	29,08	65,07	29,5	0,83
259	Жаркое по-домашнему со свининой	200	14,08	33,68	18,8	437,7	0,1	7,72	2,6	0,4	40,1	5,07	50,8	4,9
342	Компот из свежих плодов (яблок)	180	0,14	0,14	21,5	87,84	0,01-	1,6	-	0,06-	18,3	17,4	7,3	0,4
б/н	Батон нарезной	20	1.50	0.56	10.28	57.20	0.20	-	-	0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
б/н	Хлеб ржаной	30	2.10	0.60	11.70	63.00	0.06	-	-	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
б/н	Сушки	15	1,65	0,3	10,80	52,50								
	Соль йодированная	1												

ИТОГО:	705,0	25,29 25,05	42,56 41,46	85,53 84,36	842,81 827,63	0,45	29,78 28,19	13,1	12,41	137,23	188,91	118,81	8,61

День: четверг
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
67	Винегрет	60	0,85	6,0	0,43	75,06	0,03	5,7	-	2,7	18,7	25,9	11,7	0,5
88	Щи из свежей капусты с картофелем на кур бульоне	200/10	4,96	4,25	13,8	113,29	0,06	12,89	10,5	1,92	40,6	64,85	30,6	0,87
297	Фрикадельки (птица) с соусом	90 (60/30)	12.27	11.89	7.18	185.40	0.03	0.91	35.82	0.18	41.41	93.69	12.97	0.84
304	Рис отварной	150	3.65	5.37	36.68	209.70	0.03	-	-	0.28	1.37	60.95	16.34	0.53
349	Компот из сухофруктов	180	0,58	0,07	28,8	119,52	0,01	0,657	-	0,4	29,2	21,0	15,7	0,6
б/н	Батон нарезной	20	1.50	0.56	10.28	57.20	0.20	-	-	0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
б/н	Хлеб ржаной	30	2.10	0.60	11.70	63.00	0.06	-	-	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		740	25,91	28,74	108,87	823,17	0,42	20,16	46,32	6,28	149,68	346,79	108,91	4,42

День: пятница
Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
46	Салат из белокочанной капусты с яблоком	60	1.56	6,2	13,5	115,8	0.02	10.37	17.76	1.74	19.93	29.89	9.03	0.52
96	Рассольник «Ленинградский» на курином бульоне	200	5,15	4,36	9,64	102,75	0,08	6,97	10.50	1,91	24,52	71,03	32,24	0,95
278	Тефтели из мяса птицы	90 (50/40)	15,69	15,08	14,65	257,4	0,02	0,81	-	2,35	19,63	138,7	19,82	2,75
309	Макароны отварные	150	5.60	8.15	26.51	201.45	0.06	-	-	0.97	6.06	37.17	21.12	1.12
388	Напиток из шиповника	180	0,6	0,24	18,63	79,4	0.01	90,0	-	0,6	19,2	3,06	3,06	0,5
б/н	Батон нарезной	20	1.50	0.56	10.28	57.20	0.20	-	-	0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
б/н	Хлеб ржаной	30	2.10	0.60	11.70	63.00	0.06	-	-	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Соль йодированная	1												

ИТОГО:	730	30,64	28,99	91,41	761,2	0.45	97,78	28,26	8,37	107,74	360,85	106,87	7,92

Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности
(Приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Основные показатели **Дни по меню**	**Пищевые вещества (г)**			**Энергетическая ценность (ккал)**
	Б	**Ж**	**У**	
1 день	28,07	23,84	99,87	734,48
2 день	29,49	29,25	109,77	831,94
3 день	29,35	41,87	101,5	914,54
4 день	26,96	17,11	107,97	691,97
5 день	29,25	25,49	89,1	671,35
6 день	21,68	32,05	94,64	744,6
7 день	28,05	31,62	111,42	779,96
8 день	25,29	42,56	85,53	842,81
9 день	25,91	28,74	108,87	823,17
10 день	30,64	28,99	91,41	761,2
Итого за весь период:	**274,69**	**301,52**	**1000,08**	**7796,02**
Итого в среднем за 1 день (прием пищи):	**27,4**	**30,1**	**100,0**	**779,6**
Обед – 30-35% от нормы	30-35% - от нормы - 77.00, составит 23.10 – 26.95	30-35% - от нормы - 79.00, составит 23.70 – 27.65	30-35% - от нормы - 335.00, составит 100.50 – 117.25	30-35% - от нормы - 2350.00, составит 705.00 – 822.50

Приложение № 1.3. к заданию на оказание услуг

«СОГЛАСОВАНО»
Директор _____

_____

«___» _____ 20_____ года.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор _____

_____

«___» _____ 20_____ года.

Дополнительная
мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов

Основание:

1. **Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**
   Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года.

Сезон: осенне - зимний
Возрастная категория: 7-10 лет

10-ти дневное меню на 40 рублей

№ п/п	Наименование	Вес гр
	1 неделя	
	1 день (понедельник)	
1	Сок	0,2
2	Булочка Школьная	50
	итого	
	2 день (вторник)	
1	Чай с сахаром	180
2	Пицца	80
	итого	
	3 день (среда)	
1	Молочный коктейль	200
	итого	
	4 день (четверг)	
1	Сок	0,2
2	Плюшка с сахаром	50
	итого	
	5 день (Пятница)	
1	Чай с сахаром	180
2	Сосиска в тесте	90
	итого	
	2 неделя	
	6 день (Понедельник)	
1	Чай с сахаром	180
2	Бантик слоеный	90
	итого	
	7 день (вторник)	
1	Сок	0,2
2	Булочка Домашняя	50
	итого	
	8 день (среда)	
1	Чай с сахаром	180
2	Печенье	50-60
	итого	
	9 день (четверг)	
1	Чай с сахаром	180
2	Сосиска в тесте	90
	итого	
	10 день (пятница)	
1	Чай с сахаром	180
2	Пицца	80
	итого	

Приложение № 1.7 к заданию на оказание услуг

Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Молоко *	Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное. Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %. Без растительных жиров и масел.	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Йогурты*	Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт. Массовая доля жира - не менее 2,5 % с наполнителем.	
Молоко сгущенное цельное с сахаром*	Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 %	Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Молочный коктейль*	Классификация по ГОСТ Р 53914-2010: ультрапастеризованный, с массовой долей жира от 0,5% до 6,0 %. Молочный напиток термически обработан, упакован в потребительскую тару, предназначенную для непосредственного употребления в пищу.	
Сметана*	Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира: не более 15%. Без растительных жиров и масел.	
Сыр*	Тип - полутвердый. Сорт высший. Массовая доля жира - не менее 45%.	
Творог	Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Массовая доля жира – 9%.	
Масло коровье сливочное	Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Массовая доля жира не менее 72,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов.	
Маргарин	Классификация по ГОСТ 32188-2013: маргарин твердый. Марка по ГОСТ 32188-2013: МТ, и (или) МТС, (или) МТК	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо говядина	Термическое состояние: замороженное в блоках Класс по ГОСТ 31799-2012 - А Группа по ГОСТ 31799-2012 - первая Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно).	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Мясо свинина	Термическое состояние: замороженное в блоках Класс по ГОСТ 31799-2012 – А Группа по ГОСТ 31799-2012 – вторая Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно).	эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе цыплят-бройлеров*	Термическое состояние: охлажденное.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров)	Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно. Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошеные	
Мясо кур (части тушек)*	Сорт первый. Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.	
Печень говяжья*	Термическое состояние: замороженная.	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Изделия колбасные вареные (сосиски)	Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 –батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы	Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Колбаса полукопченая	Внешний вид по ГОСТ 31779-2012 - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы	
Ветчина вареная	Внешний вид по ГОСТ Р 54753-2011 – батоны с чистой сухой поверхностью в оболочке, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Батоны с чистой, сухой поверхностью; без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая	
Яйцо куриное	Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой. Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Минтай	Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженая Вид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная.	Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Филе трески	Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный. Поверхность чистая. Цвет: свойственный мясу трески.	28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Филе минтая	Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая. Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный. Поверхность чистая.	
Филе хека	Категория по ГОСТ 3948-2016 – высшая. Внешний вид: филе целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга. Цвет: свойственный данному виду рыбы. Термическое состояние: мороженое.	
Капуста белокочанная свежая	Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Свекла столовая свежая	Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Лук репчатый свежий	Товарный сорт по ГОСТ 34306-2017– первый. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой)	
Морковь столовая свежая	Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Картофель продовольственный	Внешний вид по ГОСТ 7176-2017: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла	
Чеснок свежий	Сорт по ГОСТ 33562-2015 – высший. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые.	
Укроп свежий*	Внешний вид: растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, без корней, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.	
Лук свежий зеленый*	Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, с аккуратно подстриженными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности	
Томаты свежие	Сорт по ГОСТ 34298-2017 – высший. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	
Огурцы свежие	Сорт по ГОСТ 33932-2016 –высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Перец сладкий свежий	Сорт по ГОСТ 34325-2017 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
Кабачки свежие	Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший. Плоды целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Яблоки свежие	Товарный сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лимоны	Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	
Апельсины	Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	
Мандарины	Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.	
Бананы свежие	Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.	
Груши свежие	Товарный сорт по ГОСТ 33499-2015 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности.	
Киви	Товарный сорт по ГОСТ 31823-2012- высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски.	
Быстрозамороженные фрукты (ягоды)	Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший. Без посторонних привкуса и запаха.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Горошек зеленый	Классификация по ГОСТ Р 54683-2011 – быстрозамороженный. Зерна целые молочной стадии зрелости, не битые, без примесей оболочек, остатков створок бобов.	
Капуста квашеная	Не мороженая, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашенная, шинкованная.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Горошек зеленый	Товарный сорт по ГОСТ 34112-2017 – высший. Промышленного производства. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток	
Фасоль консервированная	Внешний вид по ГОСТ Р 54679-2011: зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Вкус и запах свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах	
Фасоль *	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине. Без наличия зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.	
Огурцы соленые	Классификация по ГОСТ 34220-2017 – огурцы соленые. Внешний вид по ГОСТ 34220-2017 - целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.	
Томаты консервированные*	Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты. Промышленного производства.	
Курага	Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Чернослив	Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.	
Изюм	Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый. Сорт по ГОСТ 6882-88: высший.	
Шиповник	Внешний вид по ГОСТ 1994-93: плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая.	
Компотная смесь	Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых.	
Томатная паста	Классификация по ГОСТ 3343-2017 – томатная паста, категория «Экстра».	
Икра овощная	Сорт по ГОСТ 2654-2017 - высший, икра из кабачков. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая.	

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Сок	Вид по ГОСТ 32920-2014, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах.	Соответствие: ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Чай черный	Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовой, крупный.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кофейный напиток	Вид: растворимый Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Внешний вид: порошкообразный, без комков.	
Какао – порошок	Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок.	
Хлеб пшеничный (батон нарезной)	Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта. Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами. Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	Классификация по ГОСТ 31807-2018 – смесь ржаной и пшеничной муки. Форма: формовой.	
Батон отрубной*	Из пшеничной муки высшего сорта с пшеничными отрубями	
Мука пшеничная, хлебопекарная	Сорт по ГОСТ 26574-2017– не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Макаронные изделия	Группа по ГОСТ 31743-2017 - А, сорт по ГОСТ 31743-2017 - высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа манная	Марка по ГОСТ 7022-2019 - МТ. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	
Хлопья овсяные	Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес.	
Крупа гречневая	Вид крупы по ГОСТ Р 55290-2021 - быстроразваривающаяся ядрица Сорт по ГОСТ Р 55290-2021 - высший	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа пшено	Вид - шлифованное Сорт по ГОСТ 572-2016 - высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Крупа пшеничная	Вид по ГОСТ 276-2021 – Полтавская Номер по ГОСТ 276-2021 - №2 и(или) №3 и(или) №4.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа рисовая	Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого. Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крупа ячменная	Вид по ГОСТ 5784-60 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-60 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Горох	Вид: колотый, шлифованный Сорт по ГОСТ 28674-2019 - первый.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сухари панировочные	Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей. Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кислота лимонная	Внешний вид и цвет по ГОСТ 908-2004 – бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Структура – сыпучая и сухая. Без механических примесей.	
Печенье	Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки. Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.	
Пряники	Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки.	
Печенье	Классификация по ГОСТ 24901-2014- затяжное, без начинки, слоистой структуры. Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: со сквозными проколами на поверхности.	
Повидло	Вид: фруктовое, однокомпонентное. Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого. Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы). Консистенция - не засахаренное.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Шоколад молочный *	Вид: молочный в форме плитки. Продукция упакована. Масса нетто - 15 гр.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименование товара	Сорт, другие требования	Соответствие нормативному документу
1	2	3
Зефир *	Без консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Вафли	Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой. Начинка: жировая или пралине или типа пралине. Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы. Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010 г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Сахар белый	Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический. Цвет: белый, чистый.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Соль поваренная пищевая, йодированная	Сорт по ГОСТ Р 51574-2018 – не ниже высшего. Без посторонних запахов.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Масло растительное	Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Дрожжи хлебопекарные сушеные	Сорт по ГОСТ Р 54845-2011 – высший.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Лист лавровый сухой	Внешний вид по ГОСТ 17594-81: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса	
Крахмал картофельный	Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями.	
Ванилин*	Внешний вид: кристаллический порошок. Цвет: от белого до светло-желтого. Запах: ваниль.	

**В соответствии с Приказом Минпромторга России от 27.05.2016 N 1730 «Об утверждении Порядка свободного доступа к документам, разрабатываемым и применяемым в национальной системе стандартизации» документы национальной системы стандартизации размещаются на официальном сайте Росстандарта http://www.gost.ru. Действующие документы национальной системы стандартизации на продукты питания не покрывают потребность Заказчика в части качественных и иных характеристик продуктов. На основании вышеизложенного, Заказчиком установлены иные требования, связанные с определением соответствия закупаемых продуктов питания потребностям Заказчика.*

Перечень технологического оборудования МОУ «Гимназия № 10»

№ п/п	Наименование оборудования	Количество, шт.
1	Ванна моечная, ВМ1/5	2
2	Ванна моечная двойная, ВМ2/5	2
3	Ванна моечная двойная, ВМ2-60	1
4	Весы электронные «CAS» SW-10	1
5	Весы товарные «CAS» DBII-150E	1
6	Зонт вытяжной центральный ЗВП-1100х1000х350	1
7	Посудомоечная машина купольного типа «Abat» МПК-1100К	1
8	Облучатель настенный «АЗОВ» ОБН-150	2
9	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом «Abat» ЭП-4ЖШ	1
10	Подставка под электрокипятильник ПК-3/870	1
11	Полка навесная ПН 6*3	2
12	Полка навесная для разделочных досок ПД 600/11	1
13	Мармит универсальный «Abat» ЭМК-70КМУ	1
14	Прилавок для столовых приборов «Abat» ПСП-70КМ	1
15	Витрина охлаждаемая с нейтральным шкафом «Abat» ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ	1
16	Рукомойник консольный ВРК-400	2
17	Стеллаж для тарелок СТР-22С/903	1
18	Стеллаж технологический СКЭ-4-1200/500/1800	2
19	Стеллаж технологический СКЭ-4-900/300/1800	2
20	Стол для отходов SSO-060/6	1
21	Стол пристенный СПП 12*6	3
22	Стол пристенный СПП 9*6	1
23	Стол пристенный «Cryspi» СРП-Z-800/600	1
24	Стол для чистой посуды универсальный (правый, левый) СБ-361/800/760 ПММ/М	1
25	Стол для грязной посуды универсальный (правый, левый) СБ-361/1200/760 ПММ/М	1
26	Тележка для сбора посуды двухуровневая ТС-2 8/5	1
27	Шкаф холодильный с глухой металлической дверью. «Polair» CM105-S	1
28	Шкаф холодильный «Polair» CM110-S	1
29	Шкаф для одежды металлический односекционный ШРМ-11	3
30	Шкаф для посуды металлический ШАР-17.800.5	1
31	Набор гастроемкостей Н-1-2-3	1
32	Печь конвекционная «АРАСН» А8/U	1

Приложение №2
к контракту № 2-2022
от «05» сентября 2022 г.

Перечень оказываемых услуг и их стоимость

Таблица №1

№	Наименование услуги	Ед. изм	Цена за единицу, руб.*
1	2	3	**4**
1	Организация завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена)	чел-дн	**59,93**
2	Организация обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена)	чел-дн	**59,93**
3	Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов	чел-дн	**35,56**
4	Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов	чел-дн	**59,92**

**При заключении контракта в Таблице №1 Приложения №2 указывается цена единицы услуги, предложенная участником закупки, с которым заключается контракт. При этом для установления цены единицы услуги рассчитывается коэффициент снижения суммы цен услуг по результатам электронного конкурса от начальной суммы цен услуг. Цена за единицу услуг снижается на рассчитанный коэффициент прямо пропорционально по каждой позиции. Цена за единицу услуги, принятая Заказчиком, представлена в приложении №2 к извещению об осуществлении электронного конкурса.*

Исполнитель:
ООО «Тверской комбинат школьного питания»
170041, Тверская область,
город Тверь, ул.Михаила Румянцева,
дом 38, корп.1
ИНН 6952032014 КПП 695201001
ОГРН 1126952004277
БИК 042809679
р/с 40702810363000001036
Отделение №8607 Сбербанка России г. Тверь
к/с 30101810700000000679

Генеральный директор

_____Л.А.Османова
М.п.

Подписан ЭЦП

Заказчик:
МОУ "Гимназия №10"
Адрес: 170000 г. Тверь, ул. Вагжанова, 2
ИНН 6903007689 КПП 695001001
Л/с 004030037 в Департаменте Финансов
Администрации города Твери
Тел. 34-11-57 (бухгалтерия) , 32-10-94 (директор)

Директор

_____ И.В. Садовая
М.п.

Подписан ЭЦП

Протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № 0836600003322000341

Дата подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя): 24.08.2022

1. Организатор закупки: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВ"

   Заказчик(и):
   МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22"
   МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №48
   МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 45 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ"
   МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТВЕРСКАЯ ГИМНАЗИЯ № 10
   МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11

2. Номер закупки: 0836600003322000341

3. Идентификационный код закупки: 2236903031850695001001000700156290 00, 2236903032438695001001000700156290 00, 2236903031829695001001000800156290 00, 2236903007689695001001000500156290 00, 2236903031949695001001000700156290 00

4. Наименование закупки: Оказание услуг по организации питания

5. Начальная (максимальная) цена контракта: 36632076,13 рублей
   Начальная сумма цен единиц товара, работы, услуги: 242,23 рублей

6. Извещение о проведении электронного конкурса размещено на официальном сайте единой информационной системы в сфере закупок http://zakupki.gov.ru/, а также на сайте электронной площадки «РТС-тендер» http://www.rts-tender.ru/.

7. Состав комиссии по осуществлению закупок:

Член комиссии по осуществлению закупок	Роль	Статус
Цымбал Андрей Александрович	Председатель комиссии	присутствовал
Прохныч Оксана Владимировна	Зам. председателя комиссии	отсутствовал
Садовая Ирина Владимировна	Член комиссии	присутствовал
Мамедов Айдын Нураддин_оглы	Член комиссии	присутствовал

   Всего на заседании присутствовало 3 члена(ов) комиссии по осуществлению закупок. Кворум имеется. Заседание правомочно.

8. Комиссия по осуществлению закупок рассмотрела и оценила вторые части заявок на участие в закупке, а также рассмотрела информацию и документы участника, предусмотренные пунктами 2, 3 части 6 статьи 43 Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ в порядке, установленном частью 11 статьи 48 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ, на соответствие требованиям, установленным извещением об осуществлении закупки, и приняла решение:

Идентификационный номер заявки, присвоенный оператором	Решение о признании второй части заявки соответствующей извещению об осуществлении закупки или об отклонении второй части заявки на участие в закупке	Обоснование решения об отклонении второй части заявки на участие в закупке	Итоговая оценка второй части заявки по критерию, установленному п. 4 ч. 1. ст. 32 Закона № 44-ФЗ
112463481	Соответствует требованиям		60,00
112470861	Соответствует требованиям		60,00

9. Информация о решении и оценке каждого члена комиссии по осуществлению закупок в отношении каждой второй части заявки на участие в закупке:

Идентификационный номер заявки, присвоенный оператором	Решение о признании второй части заявки соответствующей извещению об осуществлении закупки или об отклонении второй части заявки на участие в закупке	Оценка второй части заявки по критерию, установленному п. 4 ч. 1. ст. 32 Закона № 44-ФЗ каждого члена комиссии по осуществлению закупок/ Обоснование решения об отклонении второй части заявки на участие в закупке	Члены комиссии по осуществлению закупок
112463481	Соответствует требованиям	60,00	Мамедов Айдын Нураддин_оглы
	Соответствует требованиям	60,00	Цымбал Андрей Александрович
112470861	Соответствует требованиям	60,00	Мамедов Айдын Нураддин_оглы
	Соответствует требованиям	60,00	Цымбал Андрей Александрович

10. На основании сведений о содержании третьих частей заявок, направленных оператором электронной площадки, были оценены ценовые предложения следующих участников закупки:

Идентификационный номер заявки, присвоенный оператором	Ценовое предложение	Время подачи предложения	Итоговая оценка ценового предложения по критерию, установленному п. 1 ч. 1 ст. 32 Закона №44-ФЗ
112463481	215,34 руб.	21.08.2022 21:27:23 (по московскому времени)	40,00
112470861	242,23 руб.	21.08.2022 21:35:22 (по московскому времени)	35,00

11. Информация об оценке каждого члена комиссии по осуществлению закупок в отношении каждого ценового предложения участников закупки:

Идентификационный номер заявки, присвоенный оператором	Оценка ценового предложения по критерию, установленному п. 1 ч. 1 ст. 32 Закона №44-ФЗ	Члены комиссии по осуществлению закупок
112463481	40,00	Цымбал Андрей Александрович
	40,00	Садовая Ирина Владимировна
	40,00	Мамедов Айдын Нураддин_оглы
112470861	35,00	Цымбал Андрей Александрович
	35,00	Садовая Ирина Владимировна
	35,00	Мамедов Айдын Нураддин_оглы

12. Комиссия по осуществлению закупок на основании результатов оценки вторых частей заявок на участие в закупке, а также оценки ценовых предложений участников закупки, в соответствии с частью 15 статьи 48 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ, приняла решение:

Идентификационный номер заявки, присвоенный оператором	Порядковый номер заявки, присвоенный заказчиком	Оценка заявки по критерию, установленному п. 1 ч. 1 ст. 32 Закона №44-ФЗ	Оценка заявки по критерию, установленному п. 4 ч. 1 ст. 32 Закона №44-ФЗ	Итоговая оценка заявки по критериям, установленным п. 1 -4 ч. 1. ст. 32 Закона № 44-ФЗ
112463481	1	40,00	60,00	100,00
112470861	2	35,00	60,00	95,00

13. По результатам подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) Победителем электронного конкурса признается участник закупки идентификационный № 112463481.

14. Настоящий протокол сформирован заказчиком с использованием электронной площадки «РТС-тендер», подписан усиленными электронными подписями всех присутствующих членов комиссии, подписан усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика и направлен оператору электронной площадки «РТС-тендер», по адресу в сети «Интернет»: http://www.rts-tender.ru/.

Документ подписан электронной подписью

Члены комиссии:

Роль	Владелец сертификата	Сертификат	Дата и время подписания
Член комиссии	Мамедов Айдын Нураддин_оглы, МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВ"	4368D642DBB803961FD84A0D0E58B908BC8E47C5, действителен с 02.09.2021 по 02.12.2022	24.08.2022 14:09 МСК
Член комиссии	Садовая Ирина Владимировна, МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТВЕРСКАЯ ГИМНАЗИЯ № 10	3F469D44A2F333323B91FDBB5A99852AB5E23391, действителен с 08.10.2021 по 08.01.2023	24.08.2022 14:12 МСК
Председатель комиссии	Цымбал Андрей Александрович, МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВ"	28E3A8D0D861559DFAD496018A42D51F77CB2017, действителен с 06.09.2021 по 06.12.2022	24.08.2022 14:18 МСК

Лицо, имеющее право действовать от имени заказчика:

Владелец сертификата	Сертификат	Дата и время подписания
Мамедов Айдын Нураддин_оглы, МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВ"	4368D642DBB803961FD84A0D0E58B908BC8E47C5, действителен с 02.09.2021 по 02.12.2022	24.08.2022 14:18 МСК

УРАЛСИБ | БАНК
119048, Россия, г. Москва, ул. Ефремова, д.8
www.uralsib.ru bg@uralsib.ru

НЕЗАВИСИМАЯ ГАРАНТИЯ № 9991-4R1/924633
для целей обеспечения исполнения контракта

г. Москва «01» сентября 2022 года

Публичное акционерное общество «БАНК УРАЛСИБ» (ПАО «БАНК УРАЛСИБ») (лицензия на осуществление банковских операций Центрального банка Российской Федерации № 30 от «10» сентября 2015 г., адрес места нахождения: 119048, Россия, Москва, Ефремова, 8, ОГРН 1020280000190, ИНН 0274062111, корреспондентский счет № 30101810100000000787 в ГУ Банка России по Центральному федеральному округу, БИК 044525787), именуемое в дальнейшем – **«Гарант»**, в лице Клевновой Ольги Константиновны, действующей на основании доверенности №051 от 26.01.2021 года, обязуется на условиях, указанных в настоящей Независимой гарантии (далее – Гарантия), уплатить Бенефициару, по его требованию, денежную сумму не превышающую Сумму гарантии, в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Принципалом обеспеченных настоящей Гарантией обязательств Принципала по контракту, который будет заключен с Бенефициаром в результате проведения закупки (номер извещения об осуществлении закупки на сайте www.zakupki.gov.ru: 0836600003322000341; идентификационный код закупки 223690300768969500100100050015629000; предмет закупки: Оказание услуг по организации питания) в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 **№ 44-ФЗ** «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Контракт).

Сведения о Бенефициаре, Принципале и Сумме гарантии

Бенефициар

Полное наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТВЕРСКАЯ ГИМНАЗИЯ № 10
ИНН	6903007689
ОГРН	1026900556650
Адрес места нахождения	170100, Российская Федерация, ТВЕРСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ТВЕРЬ, ВАГЖАНОВА УЛ., Д.2

Принципал

Полное наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ТВЕРСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ"
ИНН	6952032014
ОГРН	1126952004277
Адрес места нахождения	170041, Российская Федерация, ТВЕРСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОРОД ТВЕРЬ, УЛИЦА МИХАИЛА РУМЯНЦЕВА, 38, СТР.1

Сумма гарантии, руб.

1 445 970,14 (Один миллион четыреста сорок пять тысяч девятьсот семьдесят рублей 14 копеек)

1. Обстоятельствами, при наступлении которых Гарантом выплачивается Бенефициару Сумма Гарантии или её часть, являются обстоятельства неисполнения или ненадлежащего исполнения Принципалом своих обязательств по Контракту, в результате которых у Принципала возникают следующие обязательства перед Бенефициаром:
– обязательства уплатить суммы неустоек (штрафов, пеней), предусмотренные Контрактом.
– обязательства возместить убытки, возникшие по причине неисполнения Контракта или ненадлежащего исполнения Принципалом Контракта.
2. Никакие изменения и дополнения к Контракту, а также расторжение Контракта по вине Принципала, не освобождают Гаранта от обязательств по настоящей Гарантии.
3. Настоящая Гарантия является безотзывной.
4. Бенефициар в случае ненадлежащего выполнения или невыполнения Принципалом обязательств, обеспеченных настоящей Гарантией, вправе представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по Гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, в размере цены контракта, уменьшенном на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных Принципалом обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных Бенефициаром, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта.
5. В целях исполнения условий Гарантии под электронным документом понимается документ, созданный в электронной форме без предварительного документирования на бумажном носителе, подписанный усиленной квалифицированной электронной подписью соответствующего лица. Под электронным образом документа (или электронной копией документа, изготовленного на бумажном носителе) понимается переведенная в электронную форму с помощью средств сканирования копия документа, изготовленного на бумажном носителе, заверенная усиленной квалифицированной электронной подписью соответствующего лица. Электронный образ документа не расценивается как электронный документ.
6. Электронный документ должен позволять Гаранту определить лицо, от которого он исходит и наличие у лица, его подписавшего, соответствующих полномочий.
7. Требование Бенефициара к Гаранту об уплате денежной суммы и (или) ее части по настоящей Гарантии (далее – Требование) должно быть подписано лицом, указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара, либо иным уполномоченным им лицом с предоставлением соответствующей доверенности. В случае направления требования в форме электронного документа, требование должно быть подписано усиленной квалифицированной электронной подписью лица, указанного в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара, или усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного им по доверенности лица с предоставлением соответствующей доверенности. В Требовании Бенефициар должен указать обстоятельства, наступление которых влечет выплату по настоящей Гарантии, а также реквизиты банковского счета, на который Гарант должен перечислить истребованную Бенефициаром сумму.
8. К Требованию должны быть приложены следующие документы:
8.1. Расчет суммы, включаемой в требование по Гарантии.
8.2. Платежное поручение, подтверждающее перечисление Бенефициаром аванса Принципалу, с отметкой гаранта Бенефициара либо органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена Контрактом, а требование по Гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств по возврату аванса).
8.3. Документ, подтверждающий факт наступления гарантийного случая в соответствии с условиями Контракта (если требование по Гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств в период действия гарантийного срока).

8.4. Документ, подтверждающий полномочия лица, подписавшего требование по Гарантии (доверенность) (в случае, если требование по Гарантии подписано лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара).
Указанный документ должен быть предоставлен в форме оригинала либо копии, заверенной лицом, указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара. При этом в случае предоставления указанного документа в форме электронного документа/электронного образа документа, такой документ/электронный образ документа должен быть подписан усиленной квалифицированной электронной подписью лица, указанного в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара.
Указанные в пунктах 8.1-8.3. Гарантии документы должны быть предоставлены в форме оригинала либо в форме копии, заверенной лицом, указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара либо иным уполномоченным им лицом с предоставлением соответствующей доверенности. В случае предоставления документов в виде электронного документа/электронного образа (электронной копии документа, изготовленного на бумажном носителе), необходимо подписание их усиленной квалифицированной электронной подписью лица, указанного в Едином государственном реестре лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара, или усиленной квалифицированной электронной подписью иного уполномоченного им лица с предоставлением соответствующей доверенности.
9. Требование должно быть направлено Бенефициаром на бумажном носителе по адресу: 119048, Россия, Москва, Ефремова, 8, или в форме электронных документов по электронному адресу: garantii@uralsib.ru, до истечения срока действия настоящей Гарантии.
10. Гарант отказывает в удовлетворении Требования Бенефициара, если Требование будет направлено Бенефициаром по окончании срока действия настоящей Гарантии либо если Требование и/или приложенные к нему документы не соответствуют условиям настоящей Гарантии.
11. Гарант обязуется уплатить Бенефициару денежную сумму по Гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения Гарантом требования Бенефициара, соответствующего условиям настоящей Гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении данного требования.
12. Обязательство Гаранта перед Бенефициаром считается надлежаще исполненным с даты фактического поступления денежных средств на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции с денежными средствами, поступающими Бенефициару, и указанный Бенефициаром в Требовании.
13. Расходы, возникающие в связи с перечислением денежных средств Гарантом по настоящей Гарантии, несет Гарант.
14. Обязательства Гаранта перед Бенефициаром ограничиваются Суммой Гарантии и уменьшаются на сумму исполненных Гарантом обязательств по настоящей Гарантии. Ответственность Гаранта перед Бенефициаром за невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательства по Гарантии не ограничена суммой, на которую выдана Гарантия.
15. В случае просрочки исполнения обязательств по Гарантии, требование об уплате денежной суммы по которой соответствует условиям настоящей гарантии и предъявлено Бенефициаром до окончания срока ее действия, за каждый день просрочки Гарант обязан уплатить Бенефициару неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по Гарантии.
16. Принадлежащее Бенефициару по настоящей Гарантии право требования к Гаранту может быть передано другому лицу при перемене заказчика в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации, с предварительным извещением об этом Гаранта.
17. Обязательства Гаранта перед Бенефициаром по Гарантии прекращаются:
- уплатой в полном объеме Суммы Гарантии Бенефициару;
- окончанием срока действия Гарантии;
- вследствие отказа Бенефициара от своих прав по Гарантии;
- по письменному соглашению Гаранта с Бенефициаром о прекращении обязательства по Гарантии.

18. Настоящей Гарантией допускается возможность ее изменения Гарантом с письменного согласия Бенефициара. Увеличение суммы и срока Гарантии допускается без согласия Бенефициара.
19. Настоящая Гарантия вступает в силу с даты ее выдачи и действует по **«31» марта 2024** года включительно.
20. Настоящая Гарантия подчиняется действующему законодательству Российской Федерации.
21. Гарант настоящим подтверждает наступление отлагательного условия в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», предусматривающего заключение договора предоставления гарантии по обязательствам Принципала, возникшим из Контракта при его заключении, в случае предоставления Гарантии в качестве обеспечения исполнения Контракта, и подтверждает факт заключения с Принципалом до момента заключения Принципалом с Бенефициаром Контракта договора предоставления настоящей гарантии по обязательствам Принципала, возникшим из Контракта при его заключении.
22. Сведения, определенные статьей 4 Федерального закона от 30.12.2004 № 218-ФЗ «О кредитных историях», в отношении Принципала подлежат предоставлению Гарантом в бюро кредитных историй на основании соответствующего договора об оказании информационных услуг.
23. Споры и разногласия, возникающие при исполнении настоящей Гарантии, разрешаются в Арбитражном суде Тверской области.

Руководитель группы оформления гарантий		Клевнова Ольга Константиновна
Должность	*Подпись*	*ФИО*

Публичное акционерное общество «БАНК УРАЛСИБ» ИНН 0274062111 • ОГРН 1020280000190 • г. Москва •
Департамент администрирования и сопровождения кредитных операций корпоративного и малого бизнеса №6

заключения контракта

Подписи

Документ подписан электронной подписью

01.09.2022 17:03:57 (МСК)

Перейти на электронную площадку

Пользователь: Османова Людмила Александровна

Сертификат: 3110bb00b2ad15a342178e27fcb10119

Выдан: ООО "КОМПАНИЯ "ТЕНЗОР"

Период действия сертификата: с 29.09.2021 по 29.09.2022

ООО "ТВЕРСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ"

05.09.2022 08:34:43 (МСК)

Пользователь: Садовая Ирина Владимировна

Сертификат: 3f469d44a2f333323b91fdbb5a99852ab5e23391

Выдан: Федеральное казначейство

Период действия сертификата: с 08.10.2021 по 08.01.2023

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТВЕРСКАЯ ГИМНАЗИЯ № 10

Закрыть