

## КОНТРАКТ № 27

организация горячего питания на базе школьной столовой

г. Тверь

« 30 » мая 2023 год

МОУ СОШ № 43, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Александровой Нины Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Аутсорсинг», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лавреновой Светланы Евгеньевны, 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 № 0836600003323000166 от 05.05.2023г., протокол с ЕИС от 05.05.2023г. № ИЭОК1 ИКЗ-233690303200469500100100030015629000), заключили настоящий контракт о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации горячего питания на базе школьной столовой Заказчика и для его нужд в соответствии с заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение №1 к контракту).

1.2. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта по 29.02.2024 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 даты заключения контракта по 30.05.2023
2 этап	с 01.09.2023 по 29.09.2023
3 этап	с 02.10.2023 по 31.10.2023
4 этап	с 01.11.2023 по 30.11.2023
5 этап	с 01.12.2023 по 29.12.2023
6 этап	с 09.01.2024 по 31.01.2024
7 этап	с 01.02.2024 по 29.02.2024

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу: г. Тверь, ул. Склизкова, дом 95.

### 2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет 8031246,58 руб. (Восемь миллионов тридцать одна тысяча двести сорок шесть руб. 58 коп.) (в т.ч. НДС не облагается).

2.2. Цена единицы услуги (представлена в приложении № 2 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 с даты 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 графиком выдачи готовой пищи.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту полностью оснащенное для оказания услуг помещение пищеблока, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями на основании договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.1.4. Подавать заявки Исполнителю по количеству питающихся, а также варианте Меню, в соответствии с которым будет осуществляться питание, в срок 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.

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

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

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

3.1.8. 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".

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

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

#### 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. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные заказчиком сроки, а также 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 пищеблок 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 столовой образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.10. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое безвозмездное пользование помещение пищеблока 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 пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

3.2.13. Производить поверку весоизмерительного оборудования.



3.2.14. Обеспечивать в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продуктами питания для оказания услуги по питанию.

3.2.15. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт. При перевозке продуктов соблюдать требования ст.17 ТР ТС 021/2011. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

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

3.2.17. 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.

3.2.18. 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 продукты животноводства, яйца и рыбопродукты. На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

3.2.19. 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.

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

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

3.2.22. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока оказания услуг по настоящему Контракту.

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

3.2.24. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготавливаемых блюд.

3.2.25. 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.

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

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

3.2.28. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, в т.ч. за:

-качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, 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.

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

3.2.30. 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.

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

3.2.32. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2., 3.2.25. настоящего контракта.

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

3.2.34 Вести журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.35. 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.

3.2.36. 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 пищевой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда 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 пищевой 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 определен 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. Пени 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).

5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, 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.

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 Исполнителю 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, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней):

5.6.1. В случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю пени. Пени 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.

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 максимального значения 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.

## 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. Исполнитель 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	<i>с даты заключения контракта</i>	14.07.2023



2 этап	01.09.2023	15.11.2023
3 этап	02.10.2023	15.12.2023
4 этап	01.11.2023	23.01.2024
5 этап	01.12.2023	20.02.2024
6 этап	09.01.2024	20.03.2024
7 этап	01.02.2024	16.04.2024

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 «АУТСОРСИНГ»  
 170026, Тверская область, г. Тверь,  
 ул. Мусоргского, д. 12, помещ. XXXVIB  
 ИНН 6952032871  
 КПП 695201001  
 ОГРН 1126952012483  
 Р/сч 40702810863000001099 в Отделение № 8607  
 Сбербанк России г. Тверь  
 БИК 042809679  
 Корр/сч 30101810700000000679

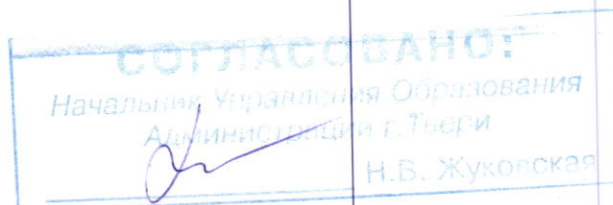
Заказчик:  
 МОУ СОШ № 43  
 170028, г. Тверь, ул. Склизкова, 95  
 ИНН 6903032004  
 КПП 695001001  
 л/сч 004030097/004030098 в Департаменте финансов  
 администрации г. Твери

Директор ООО «Аутсорсинг»

С.Е.Лавренова

Директор МОУ СОШ № 43

И.И.Александрова





### Задание на оказание услуг по организации горячего питания

1. 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. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм");
- 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.

Объем оказываемых услуг невозможно определить (ч. 24 ст. 22 Федерального закона от 05.04.2013 44-ФЗ).

2. Информация о наименовании и месте оказываемых услуг по организации горячего питания

МОУ СОШ № 43:

Исполнитель осуществляет оказание услуг в здании, расположенном по адресу: г. Тверь, ул. Склизкова, 95 по:

- организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1 смена);
- 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 СОШ № 43:

- \* максимальное количество обучающихся 1-4 классов (завтрак 1 смена) в день – 201 чел.
- \* максимальное количество обучающихся 1-4 классов (обед 2 смена) в день – 533 чел.
- \* максимальное количество обучающихся по дополнительной мере социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов – 9 чел.
- \* максимальное количество обучающихся по дополнительной мере социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов – 28 чел.

#### Этапы оказания услуг для МОУ СОШ №43:

Этапы оказания услуг	Дата начала и окончания оказания услуг по этапу
1 этап	с даты заключения контракта по 30.05.2023
2 этап	с 01.09.2023 по 29.09.2023
3 этап	с 02.10.2023 по 31.10.2023
4 этап	с 01.11.2023 по 30.11.2023
5 этап	с 01.12.2023 по 29.12.2023
6 этап	с 09.01.2024 по 31.01.2024
7 этап	с 01.02.2024 по 29.02.2024

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 №1.8. 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. Обратную 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 оставаться 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 выбранным Заказчиком меню, (Приложение 1.2, 1.3. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение №1.8. 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 №1.7. 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 1.2,1.3. 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 завтраков для обучающихся 1-4 классов (1 смена) должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню, (Приложение 1.2,1.3. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение №1.8. к настоящему заданию) и в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.7. к настоящему заданию). Завтрак для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

#### 2.2. Требования к отпуску завтрака обучающихся 1-4 классов (1 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 завтрака 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, блюда, 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 материалов.

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 окончании 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 выбранным Заказчиком меню (Приложение 1.4,1.5. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение №1.8. 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 №1.7. 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 1.4,1.5. 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 1.4,1.5. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение №1.8. к настоящему заданию) и в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.7. к настоящему заданию). Обед для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 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, блюда, 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 материалов.

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 окончании 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 1.5. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов (Приложение №1.8. 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 течение 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 утвержденному меню (Приложение 1.5. 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 1.5. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов (Приложение №1.8. 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 до 10-00 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, блюда, 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 окончании 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 5-11 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 5-11 классов в соответствии с меню (Приложение 1.6. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов (Приложение №1.8. к настоящему заданию). Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 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). Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов должна быть свежеприготовленной.

5.1. 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 1.6. 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 1.6. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов (Приложение №1.8. 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 5-11 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 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 5-11 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, блюда, 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 окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

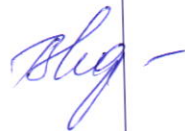
Приложения:

- 1.1 Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 1 вариант).
- 1.2 Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 2 вариант).
- 1.3 Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 1 вариант).
- 1.4 Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 2 вариант).
- 1.5 Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов.
- 1.6 Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.
- 1.7 Технологические карты, используемые при приготовлении школьного питания



- 1.8 Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.  
 1.9 Перечень технологического и холодильного оборудования.

Руководитель контрактной службы МОУ СОШ №43



Королева В.В.

Приложение №2  
 к контракту № 27  
 от « 30 » мая 2023 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) I вариант	чел-дн	68,27
2	Организация завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена) II вариант	чел-дн	106,70
3	Организация обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) I вариант	чел-дн	68,27
4	Организация обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) II вариант	чел-дн	106,70
5	Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов	чел-дн	68,27
6	Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов	чел-дн	68,27

*\*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 «АУТСОРСИНГ»  
 170026, Тверская область, г. Тверь,  
 ул. Мусоргского, д. 12, помещ. XXXVIБ  
 ИНН 6952032871  
 КПП 695201001  
 ОГРН 1126952012483  
 Р/сч 40702810863000001099 в Отделение № 8607  
 Сбербанк России г. Тверь  
 БИК 042809679  
 Корр/сч 30101810700000000679

Заказчик:  
 МОУ СОШ № 43  
 170028, г. Тверь, ул. Склизкова, 95  
 ИНН 6903032004  
 КПП 695001001  
 л/сч 004030097/004030098 в Департаменте финансов  
 администрации г. Твери

Директор ООО «Аутсорсинг»

С.Е.Лавренова

Директор МОУ СОШ № 43

Н.И.Александрова





## Подписи заключивших контракт 08366000033230001660011

## Сведения о контракте

№ карточки контракта:	08366000033230001660011
Номер извещения:	0836600003323000166
Наименование объекта закупки:	Оказание услуг по организации горячего питания
Дата подписания участником:	26.05.2023 11:39 (по московскому времени)
Дата подписания заказчиком:	30.05.2023 00:00 (по московскому времени)

Файл Проект контракта СОШ 43.doc в информационной системе по адресу <http://www.rts-tender.ru/> подписан (удостоверен) следующими электронными подписями:

## Расшифровка подписи участника

## Сертификат

Дата выдачи сертификата: 13.04.2023 11:42:50  
 Срок действия сертификата: 13.07.2024 11:52:50  
 Номер сертификата: 0139589200E3AF418D4447397269566B54

## Подписавший

Имя: Светлана  
 Отчество: Евгеньевна  
 Фамилия: Лавренова  
 Организация: ООО "АУТСОРСИНГ"

Роль: Директор  
 Email: aut\_69@mail.ru  
 Департамент:  
 Местоположение: Тверь  
 ИНН: 6952032871  
 КПП:  
 ОГРН: 1126952012483

## Расшифровка подписи заказчика

## Сертификат

Дата выдачи сертификата: 22.04.2022 14:13:00  
 Срок действия сертификата: 16.07.2023 14:13:00  
 Номер сертификата: 00AE231DB51C384AC0235B1EBB166588DB

## Подписавший

Имя: Нина  
 Отчество: Ивановна  
 Фамилия: Александрова  
 Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ  
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
 ШКОЛА № 43"

Роль: Директор  
 Email: sosh43@school.tver.ru  
 Департамент:  
 Местоположение: "г.Тверь  
 ИНН: 690204113704  
 КПП:  
 ОГРН: