

Типовой контракт N 6545
на оказание услуг по организации горячего питания

20 22 год

г. город Чебоксары

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 4» города Чебоксары Чувашской Республики, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Михайлова Андрея Петровича, действующего на основании Устава с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Центр», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Митиной Натальи Валентиновны, действующего на основании Устава с другой стороны, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Митиной Натальи Валентиновны, действующего на основании Устава с другой стороны, именуемый в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 года N 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» субъектом малого предпринимательства (или в соответствии с Федеральным законом от 12.01.1996 N 7-ФЗ «О некоммерческих организациях» организацией) с другой стороны, именуемый в дальнейшем «Сторона», в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту - Федеральный закон N 44-ФЗ) (идентификационный код закупки 223112803140821300100100060015610244), заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства: оказание услуги по организации горячего питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 4» города Чебоксары Чувашской Республики, именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовленные блюда осуществляются из продуктов Исполнитель ежедневно.

1.3. Включенные, количество, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой Услуге установлены в спецификации (Приложение N 1), описания объекта закупки (Приложение N 2), которые являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Место оказания услуг: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энгельса, д. 1А.

1.5. Сервировка столов в обеденном зале (наращивание хлебобулочные изделия в хлебнице, поднос с напитками (чай, кофе), тарелки с фруктами), выдача тарелок с готовыми блюдами осуществляется: с использованием, в том числе и за счет средств Исполнителя.

2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

2.1.1. Качество услуг и организации питания должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28;
- Методические рекомендации по организации системы образования и воспитательных образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 N 213н/178;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. N 06-731);
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Производство сырых и пищевых продуктов. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003г;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Производство сырых и пищевых продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001г;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 N 65 «Об утверждении СП СанПиН 2.3.686-21» (вместе с « СанПиН 2.3.685-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»);
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 «О введении в действие

Санитария протиз - СП 1.1.1058.01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие нормы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитария протиз и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитария протиз", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

2.2. Требования к персоналу:

2.2.1. При приеме на работу персонал должен проходить медицинский осмотр, состоящий в плане Исполнителя, имеющих соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании или присвоении квалификации, наличием медицинских книжек установленного образца, и соответствия с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан проводить и своевременно проводить профилактические медицинские осмотры всего персонала только через специализированные медицинские организации.

Известно перед началом работы персонал Исполнителя, медицинский работник Заведения обязан проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в "Журнал здоровья" (форма № 2-ЛШ, утвержденная Приказом № 330).

2.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, имеющих носителей возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, выполнившими персонал, оспами, скарлатиной, а также с открытой формой двукратных укусов, лиц, больных кожными заболеваниями, язвенной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших санитарно-гигиеническое обучение.

Исполнитель несет ответственность за поиск указанных лиц к оказанию услуг по приложению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации и предоставлении питания.

2.2.3. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, выбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или острой диареи, а также кашля, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний контактным инфекционным в семье работников;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий избегать контакта с кожей, волосами, ногтями, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не использовать украшения, часы и другие блестящие предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не использовать украшения, часы и другие блестящие предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не использовать украшения, часы и другие блестящие предметы;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прямом или в специально отведенном помещении или месте).

Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перевозить инструменты в специально закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения орудий, оборудования и готовой продукции.

2.2.4. Работники Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством мыла, дезинфицирующими средствами и другими предметами материально-технического оснащения.

2.2.5. Исполнитель несет ответственность за поиск лиц к оказанию услуг по приложению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет гражданскую, административную и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании больных Заведения.

2.3. Требования к помещению:

2.3.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и протиз должная готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организация производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

2.3.2. Исполнитель должен обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками предприятий, организацию производственного и лабораторного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, доступ к работе лиц по состоянию здоровья, соответствия профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением данных в личную медицинскую карту в установленном порядке, своевременное проведение профилактических при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками предприятий. Журнал "Здоровье" предоставлять по первому требованию Заведения.

2.3.3. Предоставлять Заведению результаты (протокола) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

2.3.4. Исполнитель должен обеспечить чистоту и соблюдение санитарных производственных помещений, оборудования и инвентаря предприятий, предназначенного для оказания услуг. Осуществлять уборку помещений с учетом их качества, определяемой правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, предназначенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований санитарно-гигиенического надзора.

2.3.5. Исполнитель обязан обеспечивать чистоту и соответствие используемых при оказании услуг

производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям санитарности (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

2.3.6. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Автоматическую посуду можно использовать только для кратковременного и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

2.3.7. Исполнитель обязан осуществлять мытье столовой посуды и приборов, кухонной посуды в соответствии с требованиями и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

2.3.8. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с мыющим эффектом, разрешенные и примененные на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

2.3.9. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышкой, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет Заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов, с указанием кратности вывоза и объемов.

Бачки и ведро после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, обеззараживаться горячей водой 40-50С и просушиваться.

2.4. Требования к сырым и пищевым продуктам, используемым для приготовления питания:

2.4.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники выданных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, срока и условий хранения продукции, указание на качество и безопасности пищевых продуктов, материалы и этикетки, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, сертификаты соответствия, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Для поставки продукции в документ должны соответствовать друг на товарном ярлыке указание количества и наименования продукции.

Поставляемые продукты питания должны соответствовать требованиям технического регламента, нормативной, технической документацией и сопроводительным документам, подтверждающим их безопасность, находиться в чистой таре.

2.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должно быть пригодным для использования в пищу, безопасным, соответствовать требованиям стандартов, метро-биологической нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. N29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическим приложением и нормативом СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продолжительное сырое и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности животных продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентах Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.03.2010 N 290, нормативной документацией, технической документацией и т.д.

Пищевые продукты не должны содержать химических консервантов - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сорбиновой кислоты и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E265 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаминат и др.) дополнительные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (сиреневых-красных индигенинов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, шпоре или порошок, лава, окрашенные натуральные препараты, в том числе каротиноиды (Е100), рибофлавин (Е101), витаминные (анилиновые-минеральные) препараты (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе промисленурин и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, консервные изделия, замороженную рыбу и др., сырные массы, которые содержат в своем составе более 30 % растительных компонентов.

2.4.3. Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с двухдневным меню и перечнем торговых марок для приготовления питания, которые являются приложением к техническому заданию (Приложение N2 к настоящему контракту).

2.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документацией, удостоверяющей их качество и безопасность (заявления о соответствии, подлинники сертификатов справки или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, срока и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

2.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документацией и технической документацией изготовителем, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и после выработки, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утвержденная форма СП 2.4.3648-20).

2.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на складе (или складе поставщика), предусмотренного двухдневным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых ингредиентов в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологического приложении и нормативом СанПиН 2.3.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации при отсутствии продукта, полного производственного количества продукта и т.д.

2.4.7. На случай возникновения чрезвычайной ситуации технического, природного, техногенного и другого характера, Исполнитель должен обеспечить хранение на складе-складе поставщика пищевых ингредиентов для приготовления продуктов в размере трехсуточной потребности Заказчика на количество человек Заказчика. Альтернативным производственным количеством запасов Исполнитель должен согласовать с Заказчиком.

По требованию Заказчика представлять хранение на складе поставщика продукты питания, для определения количества фактически хранящихся продуктов питания и сравнения полученных данных с нормой содержания продуктов

питания населенного пункта.

2.4.8. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, оборудованных, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 "Санитарно-гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

2.5. Технологии приготовления пищи:

2.5.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечивать качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

2.6. Требования к транспорту:

2.6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан проводить транспортировку сырья и пищевых продуктов специализированным, частным транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать специализированным или коммерческим транспортом, обеспечивающим соблюдение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с мясными, остро пахнущими, радиационными и другими опасными веществами не допускается. Исполнитель специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (исключая от их упаковки), для других целей не допускается.

2.7. Требования к результатам оказанных услуг:

2.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухдневным меню, разработанным с учетом сезонности.

2.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного двухдневным меню Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения питательного состава и пищевой ценности используемых продуктов.

2.7.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по месту с выделением блоча и количеством порций в установленном в утверждении Заказчика режиме питания.

2.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение брикерации готовой продукции с учетом работы Заказчика меню разноименных или Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также брикерации пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления и в зависимости от количества, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в холодильных морозильных и холодильных камерах.

2.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.7.6. При раздаче питания и пункте раздачи Исполнитель должен соблюдать температурный режим подаваемой пищи: горячие блюда - не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С. Горячие первые и вторые блюда могут подаваться на тарелке или горячей плите не более 2-3 ч с момента приготовления. Соусы, консервы, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки разливаются в охлажденном виде в течение одного часа. Оборудование для подогрева представляет Исполнитель.

2.7.7. Выдача питания осуществляется только после сдачи пробы. Оценка органолептических показателей и качества блюд проводит брикерация совместно с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае некачественности блюд и питания не допускается до устранения выявленных нарушений предоставления. Результат брикерации регистрируется в журнале брикерации готовой продукции.

Для оценки брикерационной комиссии выделяются отдельные комнаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на площадке Исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством персонал) Исполнителя в присутствии Заказчика в специально выделенные обозначенные и пронумерованные специальные емкости с помощью жароустойчивых крышек или отделе каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, вторые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, белочки, колбасы, сырники, оладьи, сосиски, булочки/бурбурды остаются поступают, целиком (в объеме одной порции).

Суточная проба хранится не менее 48 часов с момента выделения пробы реализации блюд и специально отведенном в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических правил при температуре +2 - +6 °С.

После для анализа суточной пробы (емкости и крышки) обрабатываются кипячением в течение 5 минут.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с 01.09.2022 г. по 31.12.2022 г.

3.2. График выезда Исполнителем готового питания Заказчику в пункт раздачи (в случае раздачи в филиалы Заказчика) устанавливается Приложением № 2 (Специфика области закупок) к настоящему контракту.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Общая цена Контракта составляет рублей 1752800 (Одну миллион семьсот девяносто две тысячи восемьсот) руб.

01 лпн. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, указывается за размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, отчисляемых с оплаты 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.

Цена Контракта включает стоимость продукции питания, стоимость услуг по их приготовлению, доставку продукции питания, доставку готового питания, инструментально-ремонтные работы, стоимость услуг курьерского персонала, суточные проездной билет, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

4.2. Цена настоящего Контракта может быть изменена по соглашению сторон без заключения дополнительного Контракта, количества оказанной услуги и иных условий исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличилась предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшился предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом деловой практики бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально достигнутому объему оказанной услуги не более чем на установленной в Контракте цене оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.3. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.

4.4. Расчеты между Заказчиком и Исполнителем производятся путем безналичного расчета по подписан 7 рабочих дней со дня оказания услуги и подписании Заказчиком оформленного в соответствии с требованиями действующего законодательства и предоставленного Исполнителем документа о приеме оказанной услуги, товарно-транспортные накладные и счета-фактуры. Автоматические платежи не предусмотрены.

4.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежным поручением путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения способа расчета счета Исполнитель обязан заблаговременно письменно форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все расчеты, связанные с перечислением денежных средств по указанным в Контракте счетам производится, в том числе Исполнителем.

4.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

4.7. Источники финансирования за счет субсидий на иные цели, выделенных на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, обучающихся военного образования в муниципальных образовательных организациях города Чебоксары из Федерального бюджета, Республиканского бюджета и бюджета г. Чебоксары.

4.8. В случае возникновения или возникновения исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указывается сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта, размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий возмещению, основания возникновения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени), итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителем по Контракту.

5. Права и обязанности сторон

5.1. Заключив обмен

5.1.1. Определить взаимные лиц, непосредственно участвующих в выполнении составления и подписание - сведений по количеству человек, составных по штатной, которые должны предоставляться Исполнителем за подписью 16.00 часов дня, трехстороннего акта при подписании и выдачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть изменен и дополнен с учетом количества человек, поступающих в период с 16.00 часов до 17.00 часов и 08.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителем не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

- заверенного законными полномочиями Исполнителем услуг в части их соответствии условиям настоящего Контракта.

5.1.2. Своевременную и в установленном сроки передать Исполнителю документы, указанные в п. 5.1.1. настоящего Контракта.

5.1.3. Оплатить услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

5.1.4. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Контракта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

5.1.5. В целях контроля за добросовестностью и безопасностью приготовления питания за потребных Исполнителем проводить отбор образцов проб от каждой партии приготовленных блюд.

5.1.6. Информировать органы Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

5.1.7. Перечислять денежные средства, внесенные Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется исполнителем), при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты подписания Исполнителем своих обязательств, по банковским реквизитам, указанным в настоящем Контракте.

5.1.8. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям Контракта в соответствии с Федеральным законом N 46-ФЗ.

5.1.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что исполнителем не соответствует установленным условиям об осуществлении закупки и (или)

документацией о наличии требований к учетным закупкам или представил достоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определений Исполнителем.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступивших на склад (склад пищеблока) Исполнителем. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводятся ознакомление с документацией, сопровождающей продукты питания, а также их органолептическая оценка.

5.2.2. Осуществлять контроль пригодности хранения запасов продукции питания Исполнителем.

5.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Журнала здоровья" (форма №2-ЛП, утвержденная Приказом №330).

5.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, лицензия, посуды, а также за наличием работником пищеблока Исполнителя личной личной гигиены.

5.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работам лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц и приготовления пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

5.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документацией и материалов, подтверждающих выполнение обязательств по Контракту.

5.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, проводить независимых экспертиз.

5.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

5.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказываемых услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, подбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ.

5.2.11. При невыполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательств, предусмотренного Контрактом, осуществлять списание выполненных Исполнителем работ за вычетом всех одновременно начисляемых Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 7 настоящего Контракта.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

5.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухмесячным меню, составленным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларации о соответствии, подписанные ветеринарными органами или свидетельства и т.д.) с указанием даты изготовления, срока и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукции питания.

5.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 2.6.1, и 2.6.2. настоящего Контракта.

5.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов на складе и в точках пищеблока, а также вести "Журнал проверки пищевых продуктов и продовольственного сырья".

5.4.4. Осуществлять и обеспечить при приготовлении пищи в соответствии с двухмесячным меню, разработанным с учетом санитарности, санитарного состояния кухни.

5.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухмесячным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения пищевого состава и энергетической ценности используемых продуктов.

5.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроснабжения, износ оборудования) и на случай снятия с реализации готовой продукции.

5.4.7. Соблюдать температурный режим хранения пищи в соответствии с требованиями п. 2.7.6. настоящего Контракта.

5.4.8. Организовать выдачу пищи во время с выходом бригад и коллективов рабочих и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

5.4.9. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, данные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать и своевременно проводить профилактические медицинские осмотры своего персонала только лицензированные медицинские организации.

5.4.10. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, выпавшими порезами, ожогами, ссадинами, а также с другими видами длительно незаживающих ран, лиц, больных кишечными заболеваниями, лихорадкой, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиеническую подготовку. Исполнитель несет ответственность за доступ указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также лиц нарушающих указанный требования Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

5.4.11. Ежедневно перед началом работы персонала, выполняющей работы (либо пищу, имеющую медицинские образцы) Исполнитель обязан осуществлять внутреннюю санитарную обработку помещений пищеблока с занесением результатов осмотра в "Журнал здоровья" (форма №2-ЛП, утвержденная Приказом №330 Минздрава РФ от 5 августа 2003 года мерх по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации).

5.4.12. Обеспечить сотрудником Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продукции, поступающей на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

5.4.13. Обеспечить сотрудником Заказчика возможность свободного осуществления контроля правильности хранения готовой продукции питания Исполнителя.

5.4.14. Обеспечить сотрудником Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работником пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.4.15. Исполнителем обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при возникновении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также насморка, кашля, ожогов особенно в период эпидемии Исполнителем и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работников;
- при возникновении болей, катаральных явлений и конъюнктивных явлений снимать контактные линзы, часы и другие бытовые предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешается в специально отведенном помещении или месте). Сигареты, электронные сигареты и другие изделия Исполнителем, включая ремонтные работы в производственных и складских помещениях, обязаны работать в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабриката и готовой продукции.

5.4.16. Обеспечить сотрудником Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблок, столовая и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, санитации и дератизации.

5.4.18. Обеспечить работников персонала пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

5.4.19. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий труда, термост, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

5.4.20. Соблюдать обязательные требования к качеству готового изделия, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, технических регламентах, санитарно-эпидемиологических требованиях.

5.4.21. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, а также данные осуществления ветеринарной лабораторной.

5.4.22. Безвозмездно исправлять по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

5.4.23. Соблюдать требования противоэпидемиологической безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

5.4.24. Предоставлять в течение 3 календарных дней после заключения настоящего Контракта копию уведомлений о начале предоставления услуг общественного питания, выданного в орган государственного контроля (надзора).

5.4.25. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологического правила и пункта СанПиН 2.3.12.4.3390-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5.4.26. Возвратить клиенту увеличение за оказанные услуги денежного средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов завышения объема и (или) стоимости оказанных услуг в течение трех лет с момента подписания акта сравнительной оценки услуг.

5.5. Стороны обязуются

5.5.1. Проводить взаимную проверку финансовых расчетов не позднее 5 (пяти) числа месяца, следующего за месяцем исполнением, в котором осуществлены оказания услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 5 (пяти) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

6. Порядок приема услуг

6.1. Исполнитель предоставляет оказание услуг в соответствии с Объемом работ (Приложение №2 к настоящему Контракту), являющимся неотъемлемой частью Контракта.

6.2. Исполнитель вправе договором оказывать услуги и сдать Заказчику их результат в установленном настоящим Контрактом порядке.

6.3. Для проверки соответствия качества выполняемых Исполнителем услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

6.4. Подписанный Заказчиком и Исполнителем документ о приеме оказанных услуг является основанием для

ошибки Исполнителю оказывают услуги.

6.5. Приемка оказанных услуг осуществляется в соответствии с требованиями части 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) с использованием единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС).

6.6. По решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая должна состоять не менее чем из пяти человек (далее – приемочная комиссия).

6.7. По итогам оказания услуг Исполнителем в целях оформления документа о приемке оказанных услуг в установленном пунктом 3.1 Контракта срок формирования и использования ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке оказанных услуг с приложением к нему дополнительных документов формы застроенных образцов бумажных документов.

До размещения в ЕИС документа о приемке оказанных услуг Исполнителем обязан предоставить Заказчику обеспечение гарантийных обязательств.

6.8. В случае установления в настоящем Контракте требования об обеспечении гарантийных обязательств подписание документа о приемке оказанных услуг (за исключением отдельного листа приложения Контракта) осуществляется Заказчиком после предоставления Исполнителем такого обеспечения в соответствии с Законом о контрактной системе в порядке и в сроки, установленные в настоящем Контракте.

6.9. Заказчик либо приемочная комиссия, в случае создания такой, в течение 10 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке оказанных услуг в соответствии с пунктом 6.7 Контракта, осуществляет в соответствии с возможностями раздела 10 Контракта экспертизу оказанных услуг.

6.9.1. По результатам проведенной экспертизы Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке или 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.

6.9.2. В случае создания в соответствии с пунктом 6.6 Контракта приемочной комиссии по результатам проведенной экспертизы:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленной электронной подписью поступивший документ о приемке или формируют с использованием ЕИС, подписывают усиленной электронной подписью мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает члена, не являющегося работником Заказчика, допускается осуществлять подписывание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписывание такого отказа без исполстания усиленных электронных подписей и ЕИС;

б) после подписания членами приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» настоящего пункта документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» настоящего пункта не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, заказчик прекращает подписывание или документа в форме застроенных образцов бумажных документов.

6.10. Заказчик имеет право частично принять оказанные услуги с отражением информации о фактически принятом объеме оказанных услуг в документе о приемке в ЕИС.

6.11. В случае поступления в соответствии с пунктом 6.9.1) либо пунктом 6.9.2) Контракта мотивированного отказа Заказчика от подписания документа о приемке Исполнитель в течение 10 (десяти) дней имеет устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику скорректированный документ о приемке в порядке, предусмотренном пунктом 6.7 Контракта.

6.12. Датой приемки указанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.13. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с настоящим разделом, осуществляется путем формирования, подписания усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

7. Обеспечение исполнения обязательств

7.1. Исполнитель предоставляет Заказчику обеспечение исполнения Контракта в размере 15% от цены контракта, на сумму 268920 (Двести шестьдесят восемь тысяч девятьсот двадцать) рублей.

7.2. При выборе способа обеспечения в виде внесения денежных средств.

7.2.1. Внесение денежных средств осуществляется Исполнителем на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учтен отчет операций со средствами, поступившими Заказчику.

7.2.2. Возврат Исполнителем денежных средств, внесенных им на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту не позднее 10 (Десяти) дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств.

Денежные средства перечисляются по банковским реквизитам Исполнителя, указанным в настоящем Контракте.

7.2.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств внесением денежных средств обеспечения, Заказчик имеет право удержать из внесенных Исполнителем денежных средств сумму, равную сумме денежных средств, которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве штрафов (пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной суммы денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту.

7.3. При выборе способа обеспечения в виде некассовой гарантии.

7.3.1. Заказчик в качестве обеспечения исполнения Контракта принимает некассовую гарантию, выданную в соответствии с требованиями, установленными Правительством Российской Федерации в соответствии с частью 1 статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.3.2. Некассовая гарантия, предоставляемая Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта, должна быть выдана в рассрочку некассовых гарантий, размещенной в единой информационной системе.

7.3.3. Независимая гарантия оформляется в письменной форме на бумажном носителе (в случае оформления на электронных носителях - обязательно наличие нумерации на всех листах независимой гарантии, которые должны быть прошиты, подписаны и скреплены печатью гаранта) или в форме электронного документа, подписанного электронной подписью, вид которой предусмотрен Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при условии право действовать от имени банка.

7.3.4. Независимая гарантия должна быть безусловной и содержать:

- 1) сумму независимой гарантии, подлежащую уплате гарантом Заказчику в случае неисполнения Исполнителем (принципиалом) предусмотренных Contractом обязательств;
- 2) обязательства Исполнителя (принципиала), надлежащее исполнение которых обеспечивается независимой гарантией;

- 3) обязанность гаранта уплатить Заказчику неустойку в размере 0,1% денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый день просрочки;

- 4) условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по независимой гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику;

- 5) срок действия независимой гарантии. Срок действия независимой гарантии должен превышать срок действия Contractа не менее чем на 1 (один) месяц;

- 6) платежные условия, предусмотренные заключенным договором предоставления независимой гарантии по обязательствам принципала, возникшим из Contractа при его заключении, в случае предоставления независимой гарантии в качестве обеспечения исполнения Contractа;

- 7) установленной Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых Заказчиком (бенефициаром) банку одновременно с требованием об осуществлении платежа денежной суммой по независимой гарантии;

- 8) условие о праве Заказчика на безвозвратное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 3 (три) рабочих дней не удовлетрено требование Заказчика об уплате денежной суммой по независимой гарантии, предусмотренно вышеуказанным об осуществлении платежа, документацией о платеже;

- 9) право Заказчика (бенефициара) в случае неисполнения или неисполнения Исполнителем (принципиалом) обязательств, обеспечиваемых независимой гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммой по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения Contractа, в размере цены Contractа, увеличенной на сумму, пропорциональную объему фактически исполненным Исполнителем (принципиалом) обязательствам, предусмотренных Contractом и оплаченным Заказчиком (бенефициаром), но не превышающей размер обеспечения исполнения Contractа;

- 10) право Заказчика по передаче права требования по независимой гарантии при передаче Заказчика в случаях, предусмотренных законодательством, о преимущественном взыскании об этом гаранта;

- 11) условие о том, что расходы, возникающие в связи с перечислением денежных средств гарантом по независимой гарантии, несет гарант.

7.3.5. Запрещается включение в условия независимой гарантии:

- 1) требования о представлении Заказчиком (бенефициаром) гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение Исполнителем (принципиалом) обязательств, обеспечиваемых независимой гарантией;

- 2) положений о праве гаранта отказывать в удовлетворении требования Заказчика о платеже по независимой гарантии в случае непредоставления гаранту Заказчиком уведомления о нарушении Исполнителем условий Contractа или расторжении Contractа (за исключением случаев, когда направление такого уведомления предусмотрено условиями Contractа или законодательством);

- 3) требований о предоставлении Заказчиком гаранту отчетов об исполнении Contractа;

- 4) требований о предоставлении Заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммой по независимой гарантии документов, не предусмотренных документом 7 пункта 7.3.4. Contractа.

7.4. Случаев, когда Заказчик получает право требования выплаты денежной суммы в возмещение причиненных Исполнителем неисполнением Contractа, виновных фактов возможного причинения вреда Заказчиком вследствие нарушения им обязательств по Contractу, включая возмещение или возмещение исполнения им обязательств по Contractу.

7.5. В ходе исполнения Contractа Исполнитель вправе представлять Заказчику обеспечение исполнения Contractа, увеличенное на размер исполненных обязательств, предусмотренных Contractом, иным ранее предоставленного обеспечения исполнением контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Contractа.

8. Ответственность сторон

8.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Contractу в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. 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). Пеня взыскивается за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом и размере одной трехсотой действующей на дату уплаты неустойки ставки Центрального банка Российской Федерации от ее уплаты и в срок сумм.

8.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- 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).

Размер штрафа составляет 1000 руб. 00 коп.

8.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем

обязательства, предусмотренных Contractом, Заказчик извещает Исполнителя требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, и устанавливается Contractом в размере одной трехсотой действующей за день уплаты пеня начисленной суммы Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа (отдельного этапа исполнения Contractа), умноженной на сумму, приходящуюся на объем обязательства, предусмотренных Contractом (соответствующим отдельным этапом исполнения Contractа) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.5. Размер штрафа устанавливается Contractом в соответствии с пунктами 8.3, 8.6-8.8 настоящего Contractа, в том числе рассчитывается как процент цены Contractа, или в случае, если Contractом предусмотрены иные наказания Contractа, как процент от этапа исполнения Contractа (далее – цена Contractа (сумма)).

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренных Contractом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с приложением 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", за исключением просрочки исполнения обязательства (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Contractа (сумма), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

Размер штрафа составляет 5000 руб. 00 коп.

8.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренных Contractом, заключенным в виде договора купли-продажи (или с иным указанием купли-продажи в случаях, установленных Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"), предоставляющим победителю начальную цену за право заключения Contractа, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Приказом определения размера штрафа, начисляемого в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) Contractом (за исключением просрочки исполнения обязательства заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденным постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042, за исключением просрочки исполнения обязательства (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Contractа не превышает начальную (максимальную) цену Contractа:

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

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

б) в случае, если цена Contractа превышает начальную (максимальную) цену Contractа:

10 процентов цены Contractа, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;

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

Размер штрафа составляет 179280 руб. 00 коп.

8.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Contractе таких обязательств) в следующем порядке:

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

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

Размер штрафа составляет 1000 руб. 00 коп.

8.9. Объем суммы начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательства, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

8.10. Объем суммы начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательства, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

8.11. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренных Contractом, Заказчик производит оплату по Contractу за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

8.12. Стороны настоящего Contractа освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени) если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренных Contractом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.13. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

8.14. В случае установления уполномоченных контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме и/или качествах их стоимости Исполнитель осуществляет возмещение Заказчику стоимости указанных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (ребования) Заказчика.

9. Обязательства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или частичное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и ее последствий: землетрясения, наводнения, пожар, ураган, землетрясение, сильное снижение уровня, другие чрезвычайные естественные бедствия, а также военные действия, массовые забастовки, забастовка, протесты перевозок, импорт товаров операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить. При этом инфляционные процессы и изменения к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Contractа не относятся.

9.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего Contractа сторонами определяется соразмерно времени, в течение которого действует обстоятельство непреодолимой силы и ее последствия.

9.3. Сторона, которая не исполняет своих обязательств вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о прекращении и его влиянии на исполнение обязательств по

Контракту.
9.4. Документ, являющийся собственностью Компонента при этом, является достоянием подразделением Компонента и продолжительности действия непроходящей силы.
9.5. В случае, когда обстоятельства непроходящей силы и их последствия продолжают или будут продолжаться действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в дальнейшем короткой срок проведут переговоры с целью нахождения приемлемых для обеих Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

10. Порядок урегулирования споров

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.
10.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, возникающих по настоящему Контракту, Стороны, к которой адресована данная претензия, должны дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензии оформляются в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложения, отражаются существенная оценка ответственности (виновности), а также действия, которые должны быть предприняты Сторонами для устранения нарушений.
10.3. Любые споры, не урегулированные на досудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Чувашской Республики.

11. Антикоррупционные гарантии

11.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их уполномоченные лица, работники или посредники не используют, не предлагают использовать и не разрешают использовать какие-либо денежные средства или привилегий, а также или косвенно, любым другим, как описанным способом или иным способом, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какое-либо несправедливое преимущество или иные несправедливые выгоды.
11.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их уполномоченные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как коррупционные практики, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противостоят легитимности (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.
11.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение законодательства или положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не происходит. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты уведомления, если иное не предусмотрено.

В письменном уведомлении Стороны обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или другие основания предполагать, что произошло или может произойти нарушение законодательства или положений настоящего раздела контрактом, его уполномоченными лицами, работниками или посредниками, нарушающиеся в действии, квалифицируемые применимым законодательством, - а) дата или получение контракта, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противостоят легитимности доходов, полученных преступным путем.

11.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств поддерживать от запрещенных в разделе 10 настоящего Контракта действий или не происходит, другая Сторона имеет право передать обоснованные факты или предоставить материалы в соответствующие органы, в соответствии с применимым законодательством.

12. Особые условия

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения Контракта и действует по 31 января 2023 года (исключительно) (срок действия Контракта включает срок оказания услуг, период приема результатов поставок, в том числе экспертных результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплата за оказанные услуги). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения обязательств Сторон по Контракту.
12.2. Разрешение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации (далее - ГК РФ) для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь) указанным):

- наступления Исполнителем от условий Контракта или иных условий при оказании услуг, которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо возникла существенная и неустраняемая;
- если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным условиям об осуществлении работы и (или) документацией о закупке требованиям в установленный заказчик или заказчик после совершения информации о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему сдать по бюджету определенную Исполнителем.

12.3. Исполнитель предоставляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.
12.4. При исполнении Контракта не допускается передача Исполнителем, за исключением случаев, если иной Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту в силу действия юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.
12.5. В случае передачи Заказчиком права и обязанности Заказчика, предусмотренных Контрактом, переходят к новому Заказчику.
12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме (в том числе электронной), факсимильной способом либо иным доступным способом,

осоворены Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте.
 Уведомление вручить в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения уведомления либо информации о получении уведомления, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

12.7. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются двусторонними соглашениями Сторон в письменной форме.

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.9. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение N 1 - спецификация на _____ листов;

Приложение N 2 - описание объекта закупки на _____ листов;

Приложение N 3 - Перечень продуктов, которые не допускаются в питание детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений)

Приложение N 4 - Экспертное заключение;

Приложение N 5 Идентификационный код закупки (ИЗК) и адрес оказания услуг

13. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик:
 Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 4» города Чебоксары Чувашской Республики
 Юридический адрес: Чувашская Республика, г. Чебоксары ул. Энгельса, д. 1А
 ИНН 2138031409
 КПП 213001001
 № 20156005950
 № 21156005950
 Р/с 03234643977010001500 в Отделении №6 Чувашской Республики Банка России/УФК по Чувашской Республике г. Чебоксары
 БИК 019706900
 Кор/сч 00102810945370000084

М.П.

Исполнитель:
 Общество с ограниченной ответственностью «Центро»
 ИНН 2130098368
 КПП 213001001
 ОГРН 1122130000849
 Юридический адрес: Российская Федерация, 428000, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Московский пр., д.17
 Телефон: 7-8352-450341, 43-79-25
 e-mail: oos@hrp@mail.ru
 Банковские реквизиты ФЕДЕРАЛ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» БАНКА ВТБ (ПАО) Г.МОСКВА
 Р/с/ч: 40702810210530009179
 Кор/сч: 30101810144230000041
 БИК: 044525411

М.П.

Приложение N 1
 к контракту
 N 6545 от "___" ____ 2022г.

Спецификация

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу без НДС, руб. коп.	Сумма без НДС, руб. коп.
1	Платные обучающие, консультационные занятия по начальному этапу образования, общ. (1-4 кл.)	д/з.	29 860	60,00	1790600,00

Заказчик

Исполнитель

Описание объекта закупки на оказание услуг по организации горячего питания

Срок выполнения Исполнителем своих обязательств с 01 сентября 2022 года по 31 декабря 2022 года.

Требования к качеству услуг и материалам:

Организация горячего питания учащихся следует осуществлять на основе документального меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся, согласно методическим указаниям по организации рационального питания, в соответствии со СанПиН и ГОСТами, внутренняя система контроля качества оказываемых услуг, все промышленные продукты питания, полуфабрикаты и сырье должны иметь действующий сертификат соответствия, сертификаты качества, ветеринарные справки и протоколы лабораторных исследований и разрешения для использования на территории РФ.

Требования, предъявляемые к услугам:

1. Предоставлять через специальную ученическую репрезентацию питания, дифференцированное по возрастным группам, по графику, разработанному и утвержденному руководителем специальной комиссии с директором Исполнителя, имеет право на периодические проверки на услуги по организации горячего питания для другой категории учащихся и преподавателей образовательной организации.

2. Исполнитель автоматизированное информационное обеспечение учета и оборота денежных средств на питание обучающихся, в том числе для персонализированного контроля использования денежных средств Заказчиком и ростелев обучающимся от них с помощью специального оборудования.

3. Использовать в школе оборудование (термовышки) для безналичного приема денежных средств с использованием магнитных (магнитных) карт, либо без таковых.

В школьной столовой (буфете) использовать необходимое оборудование для связи с информацией с электронным (магнитным) носителем.

4. Услуги по организации горячего питания должны предоставляться в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.3/2.4.5591-20). Обеспечить присутствие обедов. Проводить ежедневные проверки пищи с участием медицинских работников учреждения в соответствии с действующим положением о проверке на предприятиях общественного питания.

5. Обеспечить специальную необходимую сырье и полуфабрикаты и другие продукты в соответствии с меню.

6. Обеспечить строгое соблюдение правил приема и пользования полуфабрикатами и сырьем, требований санитарной обработки пищевых продуктов, в том числе условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечить санитарно-гигиеническое содержание производственных помещений столовой обучающихся и персонала.

7. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по совершенствованию культуры обслуживания.

8. Обеспечивать доставку автоперевозкой продуктов питания.

9. Обеспечивать своевременное и обязательное проведение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных профилактических медицинских осмотров лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, в детских учреждениях и др., утвержденной Главной Государственной санитарной инспекцией.

10. Не превышать установленные Постановлением Администрации г. Чебоксары Чувашской Республики от 1 июля 2012 г. N 2076 "Об установлении предельной стоимости питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Чебоксары" и Постановлением Администрации г. Чебоксары Чувашской Республики от 12.09.2007г. № 214 от 05 утвержденные Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Чебоксары, средние цены на школьный обед, по согласованию с Заказчиком может организовывать дополнительные варианты меню, свободный выбор блюд (двуховой стол).

11. Исполнитель должен использовать свою посуду и моющие средства. Обеспечить эксплуатацию оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. Производить расход электроэнергии в соответствии с установленными Заказчиком нормами.

12. Средний размер потребления трех приемов пищи на одного учащегося должен составлять:

- с численностью обучающихся до 500 чел. 14 кВт/ч в месяц;
- с численностью обучающихся от 500 до 900 чел. 12 кВт/ч в месяц;
- с численностью обучающихся свыше 900 чел. не более 10 кВт/ч в месяц.

В случае увеличения размера потребления электроэнергии разница оплачивается за счет средств Исполнителя.

Требования к безопасности в оказании услуг и безопасности результатов услуг:

За основу безопасности, пожарную безопасность, охрану труда берет Исполнитель.

Условия оказания услуг:

Услуги оказываются в соответствии с Описанием объекта закупки и Контрактом.

Исполнитель в процессе оказания услуг несет ответственность за порчу оборудования и произойдет ремонт за свой счет, если ущерб превышает по его вине.

После завершения срока оказания услуг Исполнитель обязан вернуть принадлежащее ему оборудование, инвентарь, а также провести уборку помещений.

Период сдачи-приемки услуг:

Приемка услуг осуществляется комиссией с участием представителей Исполнителя.

Приемка услуг завершается подписанием акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Место оказания услуг:

МБОУ "Гимназия №40 г. Чебоксары	Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энгельса, д. 1А
---------------------------------	---------------------------------------------------------

Количество оказываемых услуг:

Учреждение:	Питание обучающихся, получающих основное образование, обед (1-4 кл.)
	д/гг.
МБОУ "Гимназия №40 г. Чебоксары	19 880

Заказчик



Перечень

- пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32
1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшим сроком годности и (или) при наличии недоброкачественности.
 2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
 3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
 4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
 5. Неотрошенные яйца.
 6. Мясо диких животных.
 7. Яйца и мясо недоплавившихся птиц.
 8. Яйца с увеличенной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйства, птицы оскудевших по сальмонеллезам.
 9. Колбасы с нарушением герметичности бачок, бомбалажи, "хлопуши", бачки с различной, деформированные.
 10. Крупа, мука, субпродукты, за исключением различных примесей или зараженных вредными вредителями.
 11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
 12. Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты).
 13. Зелье, изделия из засохшей обреш, джемы, джемы из мякоти фруктов, крупные и длинные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студия, фарширы из сельди.
 14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым мясом.
 15. Творог из пастеризованного молока, фактовой творог, фактовую сметану без термической обработки.
 16. Простокваша - "самосвал".
 17. Грибы и продукты (кушарные изделия), из них приготовленные.
 18. Квас.
 19. Соли концентрированные диффузные.
 20. Молоко и молочная продукция из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также по прошедших первичную обработку и пастеризацию.
 21. Сыростенные мясные гастрономические изделия и колбасы.
 22. Вязель, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших термическую обработку.
 23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
 24. Жареные во фритюре пищевые продукты и продукты общественного питания.
 25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
 26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
 27. Соусы и фрукты консервированные, содержащие уксус.
 28. Кофе натуральной, концентрированные напитки (в том числе энергетические).
 29. Кушарные, гидроэмульсионные масла и жиры, маргарин (кроме высшего).
 30. Ядро ореховой پوستки, арахис.
 31. Газированные напитки, газированная вода питьевая.
 32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
 33. Желтешная сметана.
 34. Кумыс, кисломолочные продукты с содержанием жира (более 0,5%).
 35. Карамель, в том числе для выпечки.
 36. Хлебные изделия и маисы (без термической обработки) из пшенично-ячменного сырья.
 37. Овощные и хозяйственные супы.
 38. Ячмень-пшеница.
 39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
 40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, бачки и оладьи, приготовленные в условиях планового доезда.
 43. Сыры творожные, изделия творожные более 9% жирности.
 44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности, кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
 45. Горячие кушарные блюда, не включенные в меню текущего дня, реализуемые через

Знаменит



Инициалы

Форма
Экспертное заключение
по результатам _____ года N _____
по контракту от _____

г. _____
В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от _____ N _____, в части их соответствия условиям Контракта, установленным:

согласно контракту, Заказчику, расположенному по адресу _____ (наименование
предмет контракта) _____

Существенные условия Контракта _____ выполнены / не выполнены
Претензий по количеству и качеству _____ (нет/есть, указать какие претензии)
Учитывая изложенное, сделано следующее:

Заключение:

1. _____
(опишите качество услуги) соответствует условиям контракта / не соответствует условиям контракта
2. Оснований для отказа в приеме услуги не имеется / имеется _____
(укажите основания для отказа в приеме)

Экспертное заключение _____ / Ф.И.О.

Заказчик

Исполнитель

Идентификационный код закупки (ИКЗ) и адрес оказания услуг:

№ п/п	Наименование организации	Идентификационный код закупки	Адрес оказания услуг
1	МБОУ «Гимназия №4» г. Чебоксары	223212803140821300100100060015610244	Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Энгельса, д. 1А

Сведения о документе

Тип документа: Контракт
Реестровый номер закупки: 0815500000522006545
Предмет контракта: Оказание услуг по организации горячего питания
Номер контракта: 6545
Заказчик: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГИМНАЗИЯ № 4" ГОРОДА ЧЕБОКСАРЫ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ИНН: 2128031408 / КПП: 213001001 / ОГРН: 1022101147540
Исполнитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР"
ИНН: 2130098368 / КПП: 213001001 / ОГРН: 1122130000849
Наименование документа: КТ_6545_гимн_4_на_1792800,00.doc
Контрольная сумма: a447c0e68661e08bd2c57a1ce815434a15b4cbb8f8ec63bf18a207919fa501d5
Дата заключения: 29.07.2022 15:57:48

Сведения о сертификатах

От заказчика документ подписан:	От исполнителя документ подписан:
<p>Владелец сертификата: Михайлов Андрей Петрович Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ № 4" ГОРОДА ЧЕБОКСАРЫ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ Должность: Серийный номер сертификата: 5dd9c22083764b7fe76eadd34f09224e3928f0586 Дата выдачи сертификата: 16-09-2021 06:40:04 UTC Издатель: Федеральное казначейство Сертификат действителен до: 16-12-2022 06:40:04 UTC Алгоритм цифровой подписи: ГОСТ Р 34.10-2012 Дата подписания: 29.07.2022 15:57 [GMT +3]</p>	<p>Владелец сертификата: Мишина Наталья Васильевна Организация: ООО "ЦЕНТР" Должность: ДИРЕКТОР Серийный номер сертификата: 01d7f7275e299e500b00000a381d0002 Дата выдачи сертификата: 22-12-2021 11:30:00 UTC Издатель: АО "Аналитический Центр" Сертификат действителен до: 22-12-2022 11:30:00 UTC Алгоритм цифровой подписи: ГОСТ Р 34.10-2012 Дата подписания: 21.07.2022 10:10 [GMT +3]</p>



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ В СИСТЕМЕ ЭТП АО «ТЭК-
ТОРГ»
<https://td.tektorg.ru>

Дата формирования печатной формы: 07.09.2022