

Контракт № 4690/274

на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Красноармейского района Волгограда в 2019 году.

г. Волгоград

09.01.2018 г.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 274 Красноармейского района Волгограда», именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице заведующего Нургалеевой Светланы Сергеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Стрельников Александр Викторовича, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Стрельникова Александра Викторовича, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании именуемые как «Стороны», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании Решения Департамента Финансов администрации Волгограда № 519 от 28.12.2018 г., протокола рассмотрения единственной заявки на участие в конкурсе с ограниченным участием № 28-30.ЗКОУ от 27.12.2018, п. 25 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, 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), а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 274 Красноармейского района Волгограда» на 2019 год.

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 09.01.2019 по 31.12.2019 г.

1.5. Место оказания услуг: 400080, г. Волгоград, ул. 50-лет Октября, 11.

1.6. Идентификационный код закупки: 183344802027734480100100080015629000.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта составляет 4 745 122.11 (Четыре миллиона семьсот сорок пять тысяч сто двадцать два) рублей 11 коп., согласно приложению № 3 к Контракту, с учетом НДС (если исполнитель является плательщиком НДС), налогов, сборов и других обязательных платежей, единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях и иных расходов, которые Исполнитель может понести в ходе выполнения Контракта. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта. В случае если настоящий Контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма Контракта 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.

2.2. Оплата производится безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счетов-фактур и актов оказанных услуг без предоплаты путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя не более чем в течение тридцати дней с момента подписания обеими сторонами Акта оказанных услуг согласно п. 2.3. настоящего Контракта.

2.3. Источниками финансирования настоящего Контракта являются средства бюджетного учреждения на 2019 год 4 745 122 рублей 11 копеек.

3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 4). В день следующий после выходных и праздничных дней Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя корректировочную Заявку не позднее 8-00 по форме, согласованной сторонами (Приложение № 4).

3.1.1. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 5). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя. Талон и Корешок талона служат отчетными документами по настоящему контракту. Заказчик ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у Исполнителя.

- 3.1.2. Не позднее 7-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.
- 3.1.3. Акт оказанных услуг должен содержать:
- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
 - место оказания услуг;
 - наименование, объем и цену оказываемых услуг;
 - указание недостатков или отсутствие таковых;
 - фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.
- 3.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения каждого календарного месяца оказания Услуг (далее – отчетный месяц), Исполнитель направляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг.
- 3.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней с даты получения Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик обязан подписать 2 (два) экземпляра соответствующего Акта и один его экземпляр предоставить Исполнителю, либо предоставить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.
- 3.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу, а также вправе создать приёмочную комиссию. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных между Заказчиком и экспертом, экспертной организацией в соответствии с законом о Контрактной системе.
- 3.5. В случае получения от Заказчика мотивированного отказа от принятия результатов оказанных Услуг, или акта с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения, Исполнитель в течение 1 рабочего дня срок, установленный в таком акте, обязан устранить выявленные недостатки и передать Заказчику повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных Услуг.
- 3.6. В случае устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг в порядке, установленном п. 3.5 настоящего контракта, Заказчик принимает оказанные Услуги и в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты получения повторного Акта сдачи-приемки услуг от Исполнителя, подписывает 2 (два) экземпляра соответствующего Акта, один из которых направляет Исполнителю.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

- 4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.
- 4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.
- 4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.
- 4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.
- 4.1.5. Передать Исполнителю договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.4. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".
- 4.1.6. Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.5. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".
- 4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания воспитанников дошкольного учреждения.
- 4.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.
- 4.1.9. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МДОУ.
- 4.1.10. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 4.1.11. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.
- 4.1.12. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания
Заведующий хозяйством Журавскя С.В.

- 4.1.13. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания, с привлечением медицинского персонала.
- 4.1.14. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).
- 4.1.15. Создать на базе учреждения бракеражную комиссию в составе не менее 3 —х человек с включением в состав комиссии представителя Исполнителя.
- 4.1.16. Обеспечить выдачу готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля зарегистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.1.17. Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых услуг требованиям настоящего Контракта, требованиям СанПиН, регулирующих процесс организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания услуг.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказывать услуги в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.2399-08 «Дополнения и изменения № 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

4.2.2. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

Заведующий хозяйством Журавская С.В.

4.2.3. Соблюдать следующие требования к условиям оказываемых услуг:

4.2.3.1. Оказывать услуги общественного питания детей в соответствии с 20 дневным меню Заказчика, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с нормами СанПиН 2.4.1.3049-13. Исполнителю следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13, при которой получаемая калорийность питания в учреждении должна составлять не менее 85%, а так же сборниками рецептур для детского питания п 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 (далее – сборник рецептур)..

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

Допускается замена отдельных продуктов на другие в соответствии с Таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно приложению № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обеспечить безопасным питанием всех воспитанников Заказчика.

4.2.3.2. Обеспечивать соблюдение в меню удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии, в суточной потребности витаминов, а также соответствие массы порционных блюд, выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.3.3. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептур. Исполнитель вправе изменять технологическую карту строго в соответствии со сборниками рецептур.

4.2.3.4. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 при приготовлении блюд по меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.2.3.5. Оказывать услуги в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно - эпидемиологическими требованиями.

4.2.3.6. Обеспечивать разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений.

4.2.3.7. Организация питания должна производиться Исполнителем ежедневно по месту оказания услуг.

4.2.3.8. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.

4.2.3.9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм и учетом сезонных изменений.

4.2.3.10. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.3.11. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых

- продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.
- 4.2.3.12. Обеспечивать бесперебойное питание при возникновении кредиторской задолженности по оплате Заказчиком до 20% от цены контракта.
- 4.2.3.13. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ, СТО.
- 4.2.3.14. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающими безопасность продукции (товаров) - свидетельствами о государственной регистрации на товары.
- 4.2.3.15. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.
- 4.2.3.16. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 4.2.3.17. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 4.2.3.18. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с регистрацией результатов контроля в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 4.2.3.19. Обеспечивать условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 4.2.3.20. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- 4.2.3.21. Осуществлять производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.
- 4.2.3.22. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом Заказчика.
- 4.2.3.23. Обеспечивать нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.
- 4.2.3.24. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.
- 4.2.3.25. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:
- за качеством и безопасностью услуг;
 - за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.
- 4.2.3.26. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.
- 4.2.3.27. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек:
- 4.2.3.28. Обеспечить соблюдение работниками Исполнителя следующие правила личной гигиены:
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать 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 появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
 - при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
 - слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося

инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

4.2.3.29. 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, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

4.2.3.30. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.3.31. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.3.32. Соблюдать иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.

4.2.3.33. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной инспекции, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.3.34. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.3.35. Не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

4.2.3.37. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.3.38. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы.

4.2.4. Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих качественному исполнению обязательств по настоящему Контракту.

4.2.5. Обеспечить устранение недостатков, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

4.2.6. Подписать направленные Заказчиком договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.4. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".

4.2.7. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной инспекции, техническое обслуживание оборудования и инвентаря. Обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока. По окончании срока оказания услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах Заказчика. Соблюдать требования внутриобъектного и пропускного режима на территории Заказчика.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проводить проверку муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. В течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения об изменении меню, принять эти изменения путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. При необходимости изменять меню в течение всего срока действия контракта. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования

к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами, при которой получаемая калорийность питания в учреждении должна составлять 85%.

4.4.3. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи).

4.4.4. Исполнитель вправе привлекать к исполнению настоящего Контракта соисполнителей, заключив с ними договора соисполнения.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 237 256,11 рублей в форме безотзывной банковской гарантии (безотзывная банковская гарантия, выданная банком, или внесение денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими заказчику).

В банковскую гарантию включается условие о праве заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

5.2. В случае если предложенная Исполнителем цена Контракта снижена на 25% и более по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, обеспечение исполнения Контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

5.3. В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.4. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц.

5.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

5.6. Денежные средства возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по настоящему Контракту в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней после подписания Сторонами окончательного документа по оказанию услуг. Денежные средства возвращаются на счет, реквизиты которого указаны в настоящем контракте.

5.7. В случае если Исполнителем в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.6. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность по уплате неустоек (штрафов, пеней).

Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Стороной обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик (Подрядчик, Исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

6.5. Размер штрафа по каждому факту ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, устанавливается в виде фиксированной суммы в размере _____ (_____) рублей, определяемой в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил 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), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15.05.2017 № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063» (далее по тексту – Постановление № 1042) 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).

6.6. В случае просрочки исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Поставщику (Подрядчику, Исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем).

6.8. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом.

6.9. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, устанавливается в виде фиксированной суммы в размере _____ (_____) рублей, определяемой в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

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

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

6.10. Размер штрафа Поставщика (Подрядчика, Исполнителя) как победителя закупки (или иного участника закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившего наиболее **высокую цену за право заключения контракта**, по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, устанавливается в виде фиксированной суммы в размере _____ (_____) рублей, определяемой в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

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

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

6.11. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое **не имеет стоимостного выражения** (при наличии в контракте таких обязательств), устанавливается в виде фиксированной суммы в размере _____ (_____) рублей, определяемой в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

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

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

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по 31.12.2019 г., а в части возмещения убытков, выплаты неустойки, исполнения гарантийных обязательств – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ч. 8 - 25 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

8.2.1. если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем

на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

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

8.3.1. Основания расторжения контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

8.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

8.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Контрактом.

8.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению контракта в срок, установленный Контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Контрактом срок.

8.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустранимыми.

8.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленным документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.3.1.7. В случае получения заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с пунктом 4.2.1. настоящего Контракта.

8.3.1.8. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной банковской гарантии.

8.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

8.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через пятнадцать дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.7. 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. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через пятнадцать дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.9. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.11. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

8.12. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.

8.13. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

8.14. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 15 дней со дня её получения. В случае недостижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1- Примерное 20-ти дневное меню (со свежими овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования; Примерное 20-ти дневное меню (со свежими овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования;

10.2. Приложение № 2 Примерное 20-ти дневное меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования; Примерное 20-ти дневное меню (с солеными овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования;

10.3. Приложение № 3 Расчет объема заказа и цены услуг оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 274 Красноармейского района Волгограда» в 2019 году.

10.4. Приложение № 4 Форма заявки.

10.5. Приложение № 5 Форма Абонементной книжки.

10.6. Приложение №6 Информация о наличии и отсутствии обязательных производственных и складских помещений с технологическим оборудованием в пищеблоке Заказчика, необходимые для оказания услуг в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

II. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 274 Красноармейского района Волгограда»

Юридический адрес: 400082, Россия, Волгоград, ул.
Фактический адрес: 400082, Россия, Волгоград, ул.

Департамент финансов администрации Волгограда
(МОУ Детский сад № 274, л/с 20763004870)

ИНН 3448020277

КПП 344801001

Р/с 40701810900003000001

БИК 041806001

ОКАТО 18401000000

Отделение по Волгоградской области Южного главного

управления Центрального банка Российской Федерации

К/с 30101810100000000715



С. Нургалева

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Стрельников Александр Викторович
Свидетельство серия 34 № 003698112
от 20.04.2010г. ОГРН 310345911000018
ИНН 344205629150 ОКПО 0171496000
р/с 40802810301000036692 Южный филиал
ПАО "Промсвязьбанк" г. Волгоград
к/с 30101810100000000715 БИК 041806715
Юридический адрес: 400105, г. Волгоград
ул. Хользунова, д. 18/1, кв. 85



Приложение №1
к Контракту № _____
от _____ 201_г.

Примерное 20-ти дневное меню (со свежими овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Формируется на основании Приложения № 1 к Разделу 6 «Техническое задание» настоящей конкурсной документации

Примерное 20-ти дневное меню (со свежими овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Формируется на основании Приложения № 1 к Разделу 6 «Техническое задание» настоящей конкурсной документации

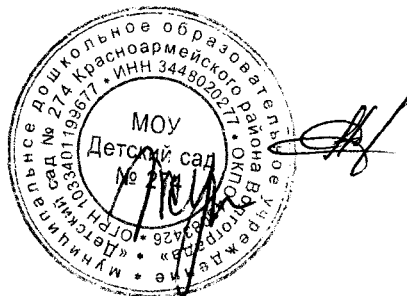
Приложение №2
к Контракту № _____
от _____ 201_г.

Примерное 20-ти дневное меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Формируется на основании Приложения № 1 к Разделу 6 «Техническое задание» настоящей конкурсной документации

Примерное 20-ти дневное меню (с солеными овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Формируется на основании Приложения № 1 к Разделу 6 «Техническое задание» настоящей конкурсной документации



Расчет объема заказа и цены услуг оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 274 Красноармейского района Волгограда» в 2019 году.*

Наименование категории	Общее кол-во дето-дней	Стоимость питания в день на одного воспитанника, (руб.)	Затраты на продукты питания в соответствии с Решением ВГД от 16.07.2013 № 79/2437 (ред. от 09.11.2016) (руб.)	Затраты на организацию услуг (руб.)	Объем заказа на организацию услуг питания (руб.)	Объем заказа для организации и питания воспитанников (руб.)	Цена контракта, (рублей)
1	2	3	4	5	6	7	8
Дети возраста до 3-х лет (ясли) 12 часов	7 989,00	118,79	104,20	14,39	116559,51	832453,80	949013,31
Дети возраста 3-7 лет (сад) 12 часов	26015,00	145,92	128,00	17,92	466188,80	3329920,00	3796108,80
ИТОГО:							4745122,11

* заполняется по основанию предложения победителя конкурса



Форма Заявки.

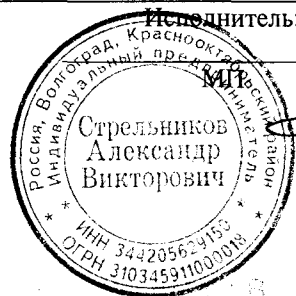
Заявка на " ____ " _____ 201_г

Номер (наименование) группы	Дети в возрасте до 3 лет в учреждении с пребыванием		Дети в возрасте от 3 до 7 лет в учреждении с пребыванием		
	12 часов	5 часов с 1 приемом пищи	8-10 часов	12 часов	24 часа
Итого:					



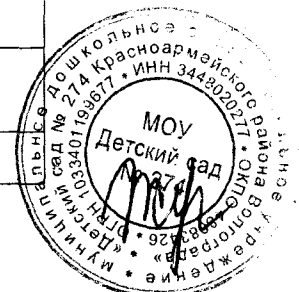
Форма Абонементной книжки

<p>Абонементная книжка</p> <p>Корешок талона</p> <p>Дата оказания услуг " ____ " _____ 20 ____ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____</p> <p>Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Комплект _____ руб. _____</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">кол-во</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">цена</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">сумма</td> <td style="width: 40%;"></td> </tr> <tr> <td>Комплект _____ руб. _____</td> <td style="text-align: center;">кол-во</td> <td style="text-align: center;">цена</td> <td style="text-align: center;">сумма</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Комплект _____ руб. _____</td> <td style="text-align: center;">кол-во</td> <td style="text-align: center;">цена</td> <td style="text-align: center;">сумма</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Комплект _____ руб. _____</td> <td style="text-align: center;">кол-во</td> <td style="text-align: center;">цена</td> <td style="text-align: center;">сумма</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Комплект _____ руб. _____</td> <td style="text-align: center;">кол-во</td> <td style="text-align: center;">цена</td> <td style="text-align: center;">сумма</td> <td></td> </tr> </table> <p>Итого оказано услуг на сумму:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-bottom: 1px solid black;">цифрами</td> <td style="width: 50%; border-bottom: 1px solid black;">прописью</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> </td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> </td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> </td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> </td> </tr> </table> <p>Представитель Исполнителя _____ подпись</p> <p>М.П. (Штамп)</p>	Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		цифрами	прописью					<p>Абонементная книжка</p> <p>Талон</p> <p>Дата оказания услуг " ____ " _____ 20 ____ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____</p> <p>Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Комплект _____ руб. _____</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">кол-во</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">цена</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">сумма</td> <td style="width: 40%;"></td> </tr> <tr> <td>Комплект _____ руб. _____</td> <td style="text-align: center;">кол-во</td> <td style="text-align: center;">цена</td> <td style="text-align: center;">сумма</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Комплект _____ руб. _____</td> <td style="text-align: center;">кол-во</td> <td style="text-align: center;">цена</td> <td style="text-align: center;">сумма</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Комплект _____ руб. _____</td> <td style="text-align: center;">кол-во</td> <td style="text-align: center;">цена</td> <td style="text-align: center;">сумма</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Комплект _____ руб. _____</td> <td style="text-align: center;">кол-во</td> <td style="text-align: center;">цена</td> <td style="text-align: center;">сумма</td> <td></td> </tr> </table> <p>Итого оказано услуг на сумму:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-bottom: 1px solid black;">цифрами</td> <td style="width: 50%; border-bottom: 1px solid black;">прописью</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> </td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> </td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> </td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"> </td> </tr> </table> <p>Представитель Заказчика _____ подпись</p> <p>М.П.</p>	Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма		цифрами	прописью				
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
цифрами	прописью																																																														
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
Комплект _____ руб. _____	кол-во	цена	сумма																																																												
цифрами	прописью																																																														



Информация о наличии и отсутствии обязательных производственных и складских помещений с технологическим оборудованием в пищеблоке Заказчика, необходимые для оказания услуг в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

№ п/п	Назначение помещения	Наличие (+) Отсутствие (-)
1	Склады	+
1	Стеллажи (не менее 2-х)	+
2	Подтоварники (не менее 2-х)	+
3	Среднетемпературные холодильные шкафы (не менее 2-х)	+
4	Низкотемпературные холодильные шкафы (не менее 2-х)	-
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-
1	Производственные столы (не менее 2-х)	-
2	Картофелеочистительная машина	-
3	Овощерезательная машина	+
4	Моечные ванны (не менее 2-х)	-
5	Раковина для мытья рук	-
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
1	Производственные столы (не менее 2-х)	-
2	Моечная ванна	-
3	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	-
4	Раковина для мытья рук	-
4	Холодный цех	-
1	Производственные столы (не менее 2-х)	-
2	Контрольные весы	-



3	Среднетемпературные холодильные шкафы (не менее 2-х)	-
4	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	-
5	Бактерицидная установка для обезвреживания воздуха	-
6	Моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	-
7	Раковина для мытья рук	-
5	Мясо-рыбный цех	+
1	Производственные столы(не менее 2-х)	+
2	Контрольные весы	-
3	Среднетемпературные холодильные шкафы(не менее 2-х)	-
4	Низкотемпературные холодильные шкафы(не менее 2-х)	-
5	Электромясорубка	+
6	Моечные ванны(не менее 2-х) штук	+
7	Раковина для мытья рук	+
6	Горячий цех	+
1	Производственный стол (для сырой продукции)	-
2	Производственный стол (для готовой продукции)	+
3	Электрическая плита	+
4	Электрическая сковорода	+
5	Духовой (жарочный) шкаф	+
6	Электропривод для готовой продукции	-
7	Электрокотел	-
8	Контрольные весы	+
9	Раковина для мытья рук	+
7	Моечная кухонной посуды	-
1	Производственный стол	-
2	Моечные ванны(не менее 2-х) штук	+
3	Стелаж	+
4	Раковина для мытья рук	-
8	Моечная тары	-
1	Моечная ванна	-

