

КБК:

913 0701 3410000180 244 226 00500-018-0101 – 1 068 900,00 рублей;

913 0701 3410000180 244 226 00504-018-0107 – 2 402 220,00 рублей;

Карточка электронного проекта контракта

Процедура заключения электронного контракта № 03292000622230103500014

Основание заключения контракта

Номер извещения (приглашения)	0329200062223010350
Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	Открытый конкурс в электронной форме
Идентификационный код закупки	233342894441834280100100030015629244
Реквизиты итогового протокола	Протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 26.12.2023 №ИЭОК1

Информация о заказчике

Наименование заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД "СЕМИЦВЕТИК" Г. КРАСНОСЛОБОДСКА СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
Адрес	Российская Федерация, 404160, Волгоградская обл, Среднеахтубинский р-н, Краснослободск г, ПЕРЕУЛОК ДАЧНЫЙ 50-Й, ПЕР. ДАЧНЫЙ-50 10
ИНН	3428944418
КПП	342801001

Информация о поставщике

Вид	Юридическое лицо
Полное наименование поставщика	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВЕНЕРА"
ИНН	3445079459
КПП	344301001

Информация о контракте

Предмет контракта	Оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области, реализующих программу дошкольного образования в 2024 году
Цена контракта	3471120.00
Валюта контракта	Российский рубль
Номер контракта	10
	1 Проект контракта_Заказчик 8 (Проект контракта_Заказчик 8.docx - 96573)
Перечень документов электронного контракта	2 Меню ясли 12 ч 1-3 лет (1) (2) (Меню ясли 12 ч 1-3 лет (1) (2).xls - 193536)
	3 Меню сады 12 ч 3-7 лет (1) (2) (Меню сады 12 ч 3-7 лет (1) (2).xls - 193536)

Контракт № 10

на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области, реализующих программу дошкольного образования в 2024 году

Среднеахтубинский район

«09» января 2024г.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Семицветик» г. Краснослободска Среднеахтубинского района Волгоградской области (МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Останковой Юлии Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Венера» (сокращенное наименование ООО «Венера»)**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Погосовой Аллы Валентиновны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий Контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. 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» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), протокола рассмотрения на участие в совместном открытом конкурсе в электронной форме от 26.12.2023 г. №10350 в соответствии с положениями Федерального закона № 44-ФЗ.

Идентификационный код закупки: 233342894441834280100100030015629244.

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, 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 Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать **услуги по организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Семицветик» г. Краснослободска Среднеахтубинского района Волгоградской области (далее - МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска)**, реализующем программу дошкольного образования (далее – услуги), согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1).

1.4. Изменение предмета Контракта не допускается.

1.5. Срок оказания услуг по настоящему Контракту: с даты заключения контракта, но не ранее **09.01.2024г. по 31.12.2024г.**

2. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

2.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет Исполнителю (ответственному представителю Исполнителя) Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 3).

2.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 4). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество воспитанников, получивших питание на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.

2.3. На основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком в течение 10 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель с использованием Единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС) формирует, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную пунктом 1 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

2.4. В течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС документ о приемке или формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

2.5. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя и Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

2.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказания услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика, Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае если по результатам такой экспертизы установлены нарушения условий Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений с указанием срока их устранения.

2.8. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

3. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Цена Контракта обосновывается в Приложении № 2 к Контракту и составляет 3 471 120 (три миллиона четыреста семьдесят одна тысяча сто двадцать) рублей 00 копеек, без НДС.

3.2. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения предусмотренного Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.

3.3. В цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

3.4. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

3.4.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

3.4.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 3.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании Документа о приемке без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 7 рабочих дней со дня подписания Заказчиком Документа о приемке.

3.5. Источник финансирования: Бюджет Среднеахтубинского муниципального района.

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 воспитанников, 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. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения (объектами муниципального недвижимого и движимого имущества Среднеахтубинского района, закрепленными за Заказчиком на праве оперативного управления) в целях исполнения и на срок исполнения Контракта в соответствии с решением Среднеахтубинской районной Думы Волгоградской области от 6 июня 2019 года №70/466 «Об утверждении положений об организации питания, методики расчета финансового обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области» безвозмездно.

4.1.6. В целях исполнения Контракта безвозмездно обеспечивать Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов.

4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания воспитанников.

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 Заказчика.

4.1.10. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.11. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем.

4.1.12. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания воспитанников.

4.1.13. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания воспитанников. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, одна Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

4.1.14. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.15. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным Законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.1.16. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

4.2. Исполнитель обязан:

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

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – СанПиН 2.3.2.1324-03);

- СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СанПиН 2.3.2.2401-08. Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.2.1.1. Оказывать услуги в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

4.2.2. Оказывать услуги по адресу/адресам:

4.2.3. Оказывать услуги в соответствии с Меню (Приложение № 1) Заказчика. Допускается замена отдельных продуктов на другие в соответствии с Таблицей замены пищевой продукции согласно Приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.3.1. Меню может изменяться с согласия обеих сторон путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в МОУ.

4.2.5. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.2.6. Изготавливать продукцию общественного питания согласно технологическим документам, разработанным и утвержденным руководителем (уполномоченным им лицом) организации общественного питания и/или согласно карточек-раскладок, предоставленных Заказчиком, и/или согласно сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, сборников мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

4.2.7. Производить приготовление пищи на производственных площадях МОУ и производственных площадях Исполнителя и в дни согласно Заявкам на питание по форме Приложения № 3 к Контракту. Исполнитель обязуется предоставить допуск для проверки всех помещений Заказчику согласно п.4.3.2 настоящего контракта.

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

4.2.9. Нести ответственность за состояние транспорта, работу водителя-экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.10. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию воспитанников, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.11. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). В случае необходимости, по требованию Заказчика предоставить в течение 5 рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству Российской Федерации.

4.2.12. Не допускать использование продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.13. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, мытые и/или очищенные овощи и другое) согласно Приложения №6.

4.2.14. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.15. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.16. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации продуктов.

4.2.17. 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.

4.2.18. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.19. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.20. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- соблюдать правила посещения санитарной комнаты;
- 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;
- соблюдать прочие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.21. 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 катаральными 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. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

4.2.23. 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.).

4.2.24. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.25. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

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

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

4.2.28. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.29. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.30. В случае если Исполнитель сам не является субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией привлечь к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства (далее – Соисполнитель) в объеме 25 % от цены Контракта.

4.2.31. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с Соисполнителем представить Заказчику:

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

б) копию договора (договоров), заключенного с Соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.2.32. В случае замены Соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого Соисполнителя, представлять Заказчику документы, указанные в пункте 4.2.31. настоящего раздела, в течение 5 рабочих дней со дня заключения договора с новым Соисполнителем.

4.2.33. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем исполненных обязательств по договору с Соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке оказанных услуг, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им Соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем Соисполнителю – в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им Соисполнителем, предусмотрена оплата исполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных Соисполнителем).

4.2.34. Оплачивать оказанные Соисполнителем услуги (их результаты), отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким Соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанных услуг (ее результатов) отдельных этапов исполнения договора.

4.2.35. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контрактов Соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 4.2.31-4.2.33 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за не привлечение Соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

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;

- проверять помещения, согласно пункта 4.2.7 Контракта на наличие и соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, в том числе на содержание 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, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

1) перед заключением Контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется Акт Заказчика.

4.4. Исполнитель вправе:

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

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов в соответствии с требованиями Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно действующему законодательству Российской Федерации при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

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

4.4.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем во исполнение пункта 4.2.30 Контракта, осуществлять замену Соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого Соисполнителя.

4.4.6. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, выданной в соответствии с требованиями статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.2. Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет **173556,00** рублей.

5.3. Если участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на 25 и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта, Контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в извещении об осуществлении закупки, а также в пункте 5.2. настоящего Контракта, что составляет **260334,00** рублей или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере обеспечения исполнения Контракта, указанном в извещении об осуществлении закупки, а также пункте 5.2. настоящего Контракта.

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

5.5. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее 10 (десяти) рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

5.6. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.7. Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ, не должен превышать 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

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

5.9. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у организации, предоставившей независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление соответствующих операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта в срок не позднее 1 месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, предусмотренных частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.11. Положения настоящего Контракта об обеспечении исполнения Контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, об обеспечении гарантийных обязательств не применяются в случаях, указанных в части 8 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность.

Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем) производится в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением

Правительства Российской Федерации 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), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила).

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.3-6.5. настоящего Контракта):

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).

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) 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).

6.5. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителя за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

6.6. 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).

6.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.9. 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). Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пена устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

6.11. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается 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 Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

6.13. Неустойки (штрафы, пени), начисленные Исполнителю, могут быть списаны Заказчиком в порядке и случаях, установленных Правилами списания сумм неустоек (штрафов, пеней), начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 04.07.2018 № 783 «О списании начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком сумм неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом».

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Contract вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 31.12.2024г., а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Contractу.

8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Contract может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Contractа от исполнения Contractа в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном частями 8-11, 12.1-19, 20.1-23 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

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

- при снижении цены Contractа без изменения предусмотренных Contractом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Contractа;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Contractом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшается предусмотренный Contractом объем оказываемой услуги не более чем на 10 процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Contractа пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Contractе цены единицы услуги, но не более чем на 10 процентов цены Contractа. При уменьшении предусмотренного Contractом объема услуги Стороны Contractа обязаны уменьшить цену Contractа исходя из цены единицы услуги.

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

8.3.1. Основания расторжения Contractа в связи с односторонним отказом от исполнения Contractа 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 Contractом.

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

8.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Contractа 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 Contractа может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Contractа, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Contractа.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Contractа 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 установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной независимой гарантии.

8.3.1.8. Неисполнения Исполнителем пункта 4.2.7. настоящего Contractа.

8.3.2. Основания расторжения Contractа в связи с односторонним отказом от исполнения Contractа 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 Contractом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.4. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Contractа, Заказчик с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения Contractа считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель, что считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Contractа.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Contractа вступает в силу и Contract считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Contractа.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа, если в течение 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Contractа устранено нарушение условий Contractа, 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 Contractа, которые в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Contractа.

8.7. В случае отмены Заказчиком не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Contractа, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.4 настоящего Contractа, Заказчик не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Contractа, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в ЕИС.

8.8. 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.

8.9. В случае принятия Исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Исполнитель с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Заказчику решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик, что считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.10. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.11. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.12. В случае отмены Исполнителем не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.9 настоящего Контракта, Исполнитель не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое извещение в ЕИС.

8.13. 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.

8.14. 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.

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 51 Федерального Закона № 44-ФЗ.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой Стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее 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 КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1 – Меню.

10.2. Приложение № 2 – Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания воспитанников в МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска, реализующем программу дошкольного образования.

10.3. Приложение № 3 – Форма заявки.

10.4. Приложение № 4 – Форма Абонементной книжки.

10.5. Приложение № 5 – Информация о наличии (отсутствии) обязательных производственных и складских помещений с технологическим оборудованием в пищеблоке Заказчика, необходимых для оказания услуг в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

10.6. Приложение № 6 - Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики используемой продукции.

11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:	Исполнитель:
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Семицветик» г. Краснослободска Среднеахтубинского района Волгоградской области. Адрес: 404160, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, г. Краснослободск, пер.Дачный-50,10 Тел/факс: 8(84479) 6-14-72;6-13-56 ИНН: 3428944418	Общество с ограниченной ответственностью «Венера» Место нахождения: 400117, г. Волгоград, Б-Р 30-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, ДОМ 39 Б, ОФИС 19 Телефон: 88442 48-32-57 ИНН 3445079459 КПП: 344301001 ОГРН: 1063460024022 E-mail: Venera-volg@mail.ru Южный филиал ПАО «Промсвязьбанк» г.Волгоград

КПП: 342801001
ОГРН: 1023405166542
л/с: 03584038780
ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА
РОССИИ//УФК по Волгоградской области,
г.Волгогра
Казначейский/сч 03231643186510002900
Банковский/сч 40102810445370000021
БИК 011806101
e-mail dou-semicvetik@mail.ru

Заведующий МДОУ ДС Семицветик
г. Краснослободска
_____ эцп _____ Останкова Ю.В.
М.П.

БИК 041806715
р/сч 40702810201000013284
к/сч 30101810100000000715

Директор

_____ эцп _____ /Погосова А.В./
М.П.

М.П.

Меню

(прилагается отдельным файлом)

Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания воспитанников в МДОУ ДС Семицветик г.
Краснослободска, реализующем программу дошкольного образования

Наименование категории воспитанников	Код по ОКПД2	Стоимость питания в день на 1 воспитанника (руб.)	Количество дето-дней в 2024 году	Объем услуги (руб.)
Дети возраста до 3-х лет (ясли) 12 ч.	56.29.20.190	139,00	5040	700 560,00
Дети возраста 3-7 лет (сад) 12 ч.	56.29.20.190	148,00	18 720	2 770 560,00
ВСЕГО:				3 471 120,00

Заказчик:

____ эцп _____ Останкова Ю.В.
М.П.

Исполнитель:

____ эцп _____ /Погосова А.В./
М.П.

М.П.

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

в возрасте от 1 года до 3 лет с
дневным пребыванием 12 часов (ясли)

1 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
185/2011	Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным	150/5	4.4	7.2	16.1	108
392/2011	Чай с сахаром	150/7	0.1	0.0	7.0	28
	Хлеб пшеничный	20	1.4	0.4	8.8	44
	Кондитерские изделия	20	0.8	7.2	12.6	101
	Итого за прием пищи:	352	6.7	14.8	44.5	281
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
81/2011	Суп картофельный с бобовыми	150	4.3	4.2	9.8	81
282/2011 735/2002	Котлеты из говядины рубленые с соусом томатным	50/30	8.8	7.9	9.7	132
317/2011	Макаронные изделия отварные	110	4.1	5.3	19.4	123
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	20	1.4	0.4	8.8	44
	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.1	38
	Итого за прием пищи:	560	20.8	18.0	80.8	518
Уплотненный полдник						
94/2011	Суп молочный с крупой	150	5.7	3.8	12.6	107
648/2004	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	150	0.0	0.0	31.7	127
454/2011	Пирожки печеные сдобные с повидлом	60	3.5	3.8	34.8	187
	Итого за прием пищи:	360	9.2	7.6	79.1	421
	Всего:		37.4	40.4	216.6	1290

2 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
6/2011	Масло сливочное (порциями)	5	0.0	4.7	0.1	33
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	150/5	4.1	7.3	25.3	159
394/2011	Чай с молоком	150	2.7	3.3	11.3	77
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	8.8	88
	Итого за прием пищи:	350	9.6	11.4	45.4	324
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
57/2011	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	150/5	1.3	4.9	7.8	78
239/2011/	Тефтели рыбные с соусом томатным	50/30	6.1	6.8	8.4	110
321/2011	Пюре картофельное	110	2.2	4.5	15.0	101
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.1	38
	Итого за прием пищи:	575	13.9	17.0	77.5	493
Уплотненный полдник						
189/2011	Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным сладким	100/30	6.9	10.5	37.2	241
392/2011	Чай с сахаром	150/7	0.1	0.0	7.0	28
473/2011	Булочка "Веснушка"	50	3.9	5.1	26.9	153
	Итого за прием пищи:	337	10.9	15.6	71.1	422
	Всего:		35.1	44.0	206.2	1309

3 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
7/2011	Сыр (порциями)	10	3.3	3.0	0.0	36
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	150/5	4.5	6.9	19.8	134
395/2011	Кофейный напиток с молоком	150	2.3	2.0	10.6	70
	Хлеб пшеничный	35	2.5	0.7	15.4	77
	Итого за прием пищи:	350	12.6	12.6	45.8	317
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
76/2011	Рассольник ленинградский со сметаной прокипяченной	150/5	3.4	4.1	10.4	84
298/2011 735/2002	Голубцы ленивые с соусом томатным	50/50	7.1	6.9	10.2	127
314/2011	Каша гречневая вязкая	110	3.4	3.7	15.1	107
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	20	1.4	0.4	8.8	44
	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.1	38
	Итого за прием пищи:	585	17.5	15.3	77.6	500
Уплотненный полдник						
322/2002	Рагу из овощей	150	4.2	13.9	15.6	164
648/2004	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	150	0.0	0.0	31.7	127
	Хлеб пшеничный	20	1.4	0.4	8.8	44
	Кондитерские изделия	20	1.6	7.2	13.1	88
	Итого за прием пищи:	340	7.2	21.5	69.2	423
	Всего:		38.0	49.4	204.8	1310

4 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
6/2011	Масло сливочное (порциями)	5	0.0	4.7	0.1	33
185/2011	Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	150/5	1.6	6.2	16.9	109
397/2011	Какао с молоком	150	3.2	2.7	13.0	89
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	8.8	88
	Итого за прием пищи:	350	7.6	14.4	38.8	319
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
85/2011	Суп картофельный с клецками	150	1.3	2.0	7.3	52
500/2004 735/2002	Биточки рубленые из птицы с соусом томатным	50/30	9.5	9.7	6.7	119
514/2004	Бобовые отварные	110	10.3	5.1	24.5	154
г.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	20	1.4	0.4	8.8	44
	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.1	38
	Итого за прием пищи:	560	24.7	17.4	80.4	507
Уплотненный полдник						
255/2011	Котлета рыбные запеченные	50	8.0	2.8	6.0	88
520/2004	Пюре картофельное	100	2.1	4.5	14.6	109
394/2011	Чай с молоком	150	2.7	2.3	11.3	77
479/2011	Булочка молочная	50	4.7	2.1	28.5	148
	Итого за прием пищи:	350	17.5	11.7	60.4	422
	Всего:		50.5	43.5	191.8	1318

5 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
7/2011	Сыр (порциями)	10	3.3	3.0	0.0	36
185/2011	Каша молочная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным	150/5	3.9	7.0	14.3	114
395/2011	Кофейный напиток с молоком	150	2.3	2.0	10.6	70
	Хлеб пшеничный	35	2.5	0.7	15.4	77
	Итого за прием пищи:	350	12.0	12.7	40.3	297
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
82/2011	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	1.6	2.7	10.3	76
302/2011	Птица, тушеная в соусе с овощами	180	8.7	8.6	16.5	191
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Хлеб ржаной	30	2.0	0.3	12.2	57
	Итого за прием пищи:	570	15.3	12.2	77.2	490
Уплотненный полдник						
422/2002	Икра свекольная	100	2.3	8.4	13.1	129
215/2011	Омлет натуральный	50	5.4	8.5	0.8	98
648/2004	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	150	0.0	0.0	31.7	127
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Итого за прием пищи:	330	9.8	17.5	58.8	420
	Всего:		37.8	42.4	188.5	1277

6 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
185/2011	Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным	150/5	4.4	7.2	16.1	108
392/2011	Чай с сахаром	150/7	0.1	0.0	7.0	28
	Хлеб пшеничный	20	1.4	0.4	8.8	44
	Кондитерские изделия	20	1.8	7.2	12.6	110
	Итого за прием пищи:	352	7.7	14.8	44.5	290
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
67/2011	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной прокипяченной	150/5	1.2	3.9	5.3	62
287/2011	Тефтели мясные (2-й вариант) с соусом томатным	60/30	8.1	6.8	7.7	116
317/2011	Макаронные изделия отварные	110	4.1	5.3	19.4	123
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.1	38
	Итого за прием пищи:	585	17.7	16.8	78.7	505
Уплотненный полдник						
ТТК 3	Каша "Дружба" с маслом сливочным	150/5	6.0	6.3	25.6	198
393/2011	Чай с лимоном	150/7/3,5	0.1	0.0	7.1	29
470/2011	Булочка "Дорожная"	50	4.4	7.0	26.1	194
	Итого за прием пищи:	365	10.5	13.3	58.8	421
	Всего:		36.6	44.9	194.2	1286

7 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
6/2011	Масло сливочное (порциями)	5	0.0	4.7	0.1	33
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	150/5	3.5	6.9	19.8	134
397/2011	Какао с молоком	150	3.2	2.7	13.0	89
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	8.8	88
	Итого за прием пищи:	350	9.5	10.4	41.6	311
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
ТТК 1	Свекольник горячий со сметаной	150/5	1.1	5.8	7.8	75
255/2011 735/2002	Биточки рыбные запеченные с соусом томатным	50/30	7.1	5.7	7.2	103
321/2011	Пюре картофельное	110	2.2	3.5	15.0	101
г.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Хлеб ржаной	30	2.0	0.3	12.2	57
	Итого за прием пищи:	585	15.4	15.9	80.4	502
Уплотненный полдник						
93/2011	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4.3	6.7	14.1	109
648/2004	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	150	0.0	0.0	31.7	127
741/2004	Ватрушка с творогом	75	9.9	7.9	31.3	191
	Итого за прием пищи:	375	14.2	14.6	77.1	427
	Всего:		39.8	40.9	211.3	1310

8 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
7/2011	Сыр (порциями)	10	3.3	3.0	0.0	36
185/2011	Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	150/5	1.6	6.2	16.9	109
395/2011	Кофейный напиток с молоком	150	2.3	2.0	10.6	70
	Хлеб пшеничный	35	2.5	0.7	15.4	77
	Итого за прием пищи:	350	9.7	11.9	42.9	292
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
57/2011	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	150/5	1.3	4.9	7.8	78
ГТК 2	Гуляш из филе птицы	30/30	3.2	6.7	5.6	90
314/2011	Каша гречневая вязкая	110	3.4	3.7	15.1	107
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Хлеб ржаной	30	2.0	0.3	12.2	57
	Итого за прием пищи:	560	12.9	16.2	78.9	498
Уплотненный полдник						
443/2011	Вареники с картофелем с маслом сливочным	150/5	13.8	5.4	31.1	231
393/2011	Чай с лимоном	150/7/3,5	0.1	0.0	7.1	29
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Кондитерские изделия	20	0.8	7.2	12.6	110
	Итого за прием пищи:	365	16.8	13.2	64.0	436
	Всего:		40.1	41.3	198.0	1296

9 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
6/2011	Масло сливочное (порциями)	5	0.0	4.7	0.1	33
100/2016	Суп молочный с макаронными изделиями	160	4.8	4.2	7.1	116
397/2011	Какао с молоком	150	3.2	2.7	13.0	89
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	8.8	88
	Итого за прием пищи:	355	10.8	12.4	29.0	326
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
80/2011	Суп картофельный с крупой	150	1.2	1.6	8.8	54
304/2011	Плов из птицы	160	15.1	12.8	26.8	271
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	20	1.4	0.4	8.8	44
	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.1	38
	Итого за прием пищи:	530	19.9	15.0	77.5	507
Уплотненный полдник						
252/2016	Запеканка из творога с морковью с соусом молочным	100/30	12.9	12.6	18.6	238
420/2015	Кисломолочный напиток (кефир, или ряженка, или снежок)	150	4.2	4.8	6.2	88
479/2011	Булочка молочная	50	4.7	2.1	28.5	148
	Итого за прием пищи:	330	21.8	19.5	53.3	474
	Всего:		53.2	46.9	172.0	1377

10 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
7/2011	Сыр (порциями)	10	2.3	3.0	0.0	36
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	150/5	4.1	6.3	25.3	159
395/2011	Кофейный напиток с молоком	150	2.3	2.0	10.6	70
	Хлеб пшеничный	35	2.5	0.7	15.4	77
	Итого за прием пищи:	350	8.9	9.0	51.3	306
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	0.7	0.0	12.2	70
	Итого за прием пищи:	100	0.7	0.0	12.2	70
Обед						
86/2011	Суп-лапша домашняя	150	1.3	3.5	7.2	61
308/2016	Запеканка картофельная с печенью	180	11.4	7.7	30.5	221
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	30	0.4	0.0	1.4	7
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	150	0.5	0.0	23.6	93
	Хлеб пшеничный	20	1.4	0.4	8.8	44
	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.1	38
	Итого за прием пищи:	550	16.3	11.8	79.6	464
Уплотненный полдник						
133/2011	Картофель, тушеный в соусе томатном	150	3.2	9.4	24.0	190
394/2011	Чай с молоком	150	2.7	2.3	11.3	77
473/2011	Булочка "Веснушка"	50	3.9	3.1	26.9	153
	Итого за прием пищи:	350	9.8	14.8	62.2	420
	Всего:		35.7	35.6	205.3	1260
	Всего за 10 дней:		381.3	427.3	1,987.1	12816
	Средний итог в целом за период реализации:		38.1	42.7	198.7	1282

Форма заявки

Заявка на "___" _____ 2024г.

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	12 часов
Итого:		

Заказчик:

____ эцп _____ Останкова Ю.В.

М.П.

Исполнитель:

____ эцп _____ /Погосова А.В./

М.П.

**ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
в возрасте от 3 года до 7 лет с дневным пребыванием 12 часов (сад)**

1 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
185/2011	Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным	200/5	5.2	9.6	21.5	134
392/2011	Чай с сахаром	180/10	0.1	0.0	10.0	40
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Кондитерские изделия	25	1.0	10.0	15.8	126
	Итого за прием пищи:	450	8.4	20.2	60.5	366
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
81/2011	Суп картофельный с бобовыми	200	5.4	5.6	13.1	108
282/2011 735/2002	Котлеты из говядины рубленые с соусом томатным	70/30	9.8	9.1	13.6	152
317/2011	Макаронные изделия отварные	130	4.8	5.9	22.9	146
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Хлеб ржаной	30	2.0	0.3	12.2	57
	Итого за прием пищи:	720	25.4	21.5	105.6	653
Уплотненный полдник						
94/2011	Суп молочный с крупой	200	7.6	5.1	16.8	143
648/2004	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	180	0.0	0.0	38.0	152
738/2004	Пирожки печеные сдобные с повидлом	100	5.8	6.3	45.1	247
	Итого за прием пищи:	480	13.4	11.4	99.9	542
	Всего:		48.7	53.2	287.0	1652

2 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
6/2011	Масло сливочное (порциями)	5	0.0	4.7	0.1	33
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	200/5	4.4	8.4	27.0	192
394/2011	Чай с молоком	200	3.6	3.1	15.1	103
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Итого за прием пищи:	440	10.1	12.1	55.3	361
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
57/2011	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	200/10	1.7	5.2	10.4	104
239/2011	Тефтели рыбные с соусом томатным	70/30	8.5	9.5	11.7	153
321/2011	Пюре картофельное	130	2.6	4.9	17.7	120
г.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Хлеб ржаной	40	2.7	0.4	16.3	76
	Итого за прием пищи:	750	19.6	20.8	104.3	665
Уплотненный полдник						
189/2011	Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным сладким	150/30	10.4	15.8	55.8	362
392/2011	Чай с сахаром	180/10	0.1	0.0	10.0	40
473/2011	Булочка "Веснушка"	50	3.9	5.1	26.9	153
	Итого за прием пищи:	420	14.4	20.9	92.7	555
	Всего:		45.6	53.9	273.3	1672

3 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
7/2011	Сыр (порциями)	10	3.3	3.0	0.0	36
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	200/5	6.0	9.2	26.3	178
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	3.1	2.6	12.7	84
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Итого за прием пищи:	425	14.5	15.4	52.2	364
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
76/2011	Рассольник ленинградский со сметаной прокипяченной	200/10	4.5	5.5	13.9	112
298/2011 735/2002	Голубцы ленивые с соусом томатным	50/50	7.1	6.9	10.2	127
314/2011	Каша гречневая вязкая	130	4.0	4.4	17.8	126
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Хлеб ржаной	40	2.7	0.4	16.3	76
	Итого за прием пищи:	750	22.4	18.0	106.4	653
Уплотненный полдник						
322/2002	Рагу из овощей	180	5.0	18.5	18.7	197
648/2004	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	180	0.0	0.0	38.0	152
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Кондитерские изделия	25	2.0	9.0	15.8	126
	Итого за прием пищи:	415	9.1	28.1	85.7	541
	Всего:		47.5	61.6	265.3	1649

4 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
6/2011	Масло сливочное (порциями)	5	0.0	4.7	0.1	33
185/2011	Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	200/5	2.2	8.3	22.5	164
397/2011	Какао с молоком	180	3.8	3.2	15.6	107
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Итого за прием пищи:	420	8.1	16.8	51.4	370
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
85/2011	Суп картофельный с клецками	180	1.6	2.4	8.8	62
500/2004	Биточки рубленые из птицы	70	12.7	11.8	6.3	136
735/2002	Соус томатный	30	0.4	1.3	2.2	22
514/2004	Бобовые отварные	130	11.0	6.0	29.0	182
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Хлеб ржаной	30	2.0	0.3	12.2	57
	Итого за прием пищи:	710	31.8	22.6	106.7	671
Уплотненный полдник						
255/2011	Котлета рыбные запеченные	70	8.5	3.9	8.4	123
520/2004	Пюре картофельное	130	2.7	5.9	19.0	142
394/2011	Чай с молоком	200	3.6	3.1	15.1	103
479/2011	Булочка молочная	50	4.7	2.1	28.5	148
	Итого за прием пищи:	450	19.5	15.0	71.0	516
	Всего:		60.9	54.5	250.1	1648

5 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
7/2011	Сыр (порциями)	10	3.3	3.0	0.0	36
185/2011	Каша молочная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным	200/5	5.1	9.3	19.0	175
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	2.8	2.4	12.7	84
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Итого за прием пищи:	425	13.3	15.3	44.9	361
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
82/2011	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2.1	3.6	13.7	101
302/2011	Птица, тушенная в соусе с овощами	230	11.6	11.0	21.6	242
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Хлеб ржаной	40	2.7	0.4	16.3	76
	Итого за прием пищи:	740	20.5	15.8	99.8	631
Уплотненный полдник						
422/2002	Икра свекольная	150	3.5	12.6	19.7	194
215/2011	Омлет натуральный	50	5.4	8.5	0.8	98
648/2004	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	180	0.0	0.0	38.0	152
	Хлеб пшеничный	50	3.5	1.0	22.0	110
	Итого за прием пищи:	430	12.4	22.1	80.5	554
	Всего:		47.7	53.3	246.2	1637

6 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
185/2011	Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным	200/5	5.2	9.6	21.5	134
392/2011	Чай с сахаром	180/10	0.1	0.0	10.0	40
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Кондитерские изделия	25	1.0	9.0	15.8	126
	Итого за прием пищи:	450	8.4	19.2	60.5	366
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
67/2011	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной прокипяченной	200/10	1.6	5.2	7.1	83
287/2011	Тефтели мясные (2-й вариант) с соусом томатным	60/30	8.1	6.8	7.7	116
317/2011	Макаронные изделия отварные	130	4.8	6.3	22.9	146
г.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Хлеб ржаной	40	2.7	0.4	16.3	76
	Итого за прием пищи:	740	21.3	19.5	102.2	633
Уплотненный полдник						
ТТК 3	Каша "Дружба" с маслом сливочным	200/5	8.0	8.4	34.1	254
393/2011	Чай с лимоном	180/10/7	0.1	0.0	10.2	41
738/2004	Пирожки печеные сдобные с повидлом	100	5.8	6.3	45.1	247
	Итого за прием пищи:	502	13.9	14.7	89.4	542
	Всего:		45.1	53.5	273.1	1632

7 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
6/2011	Масло сливочное (порциями)	5	0.0	4.7	0.1	33
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	200/5	4.6	9.2	26.3	178
397/2011	Какао с молоком	180	4.3	3.6	15.6	107
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Итого за прием пищи:	430	11.7	13.6	59.5	373
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
ТТК 1	Свекольник горячий со сметаной	200/10	2.1	7.7	10.4	120
255/2011	Биточки рыбные запеченные	70	9.4	4.9	7.0	113
735/2002	Соус томатный	30	0.4	1.3	2.2	22
321/2011	Пюре картофельное	130	2.6	4.2	17.7	120
г.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Хлеб ржаной	40	2.7	0.4	16.3	76
	Итого за прием пищи:	750	21.3	19.3	101.8	663
Уплотненный полдник						
93/2011	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5.7	8.9	18.8	145
648/2004	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	180	0.0	0.0	38.0	152
	Кондитерские изделия	50	6.0	15.6	31.6	252
	Итого за прием пищи:	430	11.7	24.5	88.4	549
	Всего:		46.2	57.5	270.7	1676

8 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
7/2011	Сыр (порциями)	10	3.3	3.0	0.0	36
185/2011	Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	200/5	2.2	8.3	22.5	164
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	3.1	2.7	12.7	84
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Итого за прием пищи:	435	11.4	14.8	52.8	372
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
57/2011	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченной	200/10	1.7	5.2	10.4	104
ТТК 2	Гуляш из филе цыпленка-бройлера	40/40	4.3	8.9	7.5	120
314/2011	Каша гречневая вязкая	130	4.0	4.4	17.8	126
т.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Хлеб ржаной	40	2.7	0.4	16.3	76
	Итого за прием пищи:	720	16.8	19.7	100.2	638
Уплотненный полдник						
443/2011	Вареники с картофелем с маслом сливочным	180/10	18.6	6.5	38.1	283
393/2011	Чай с лимоном	180/10/7	0.1	0.0	10.2	41
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Кондитерские изделия	30	1.2	10.8	19.0	151
	Итого за прием пищи:	447	22.0	17.9	80.5	541
	Всего:		51.7	52.5	254.5	1642

9 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
6/2011	Масло сливочное (порциями)	5	0.0	4.7	0.1	33
100/2016	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6.0	5.2	18.8	145
397/2011	Какао с молоком	180	3.8	3.2	15.6	107
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Итого за прием пищи:	415	11.9	13.7	47.7	351
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
80/2011	Суп картофельный с крупой	200	1.6	2.1	11.7	72
304/2011	Плов из птицы	200	19.3	16.2	34.0	339
г.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Хлеб ржаной	40	2.7	0.4	16.3	76
	Итого за прием пищи:	710	27.7	19.5	110.2	699
Уплотненный полдник						
252/2016	Запеканка творожная с морковью с соусом молочным	100/50	13.5	13.8	21.8	263
420/2011	Кисломолочный напиток (кефир. или ряженка, или снежок)	200	5.6	6.4	8.2	117
479/2011	Булочка молочная	50	4.7	2.1	28.5	148
	Итого за прием пищи:	400	23.8	22.3	58.5	528
	Всего:		64.9	55.6	237.4	1669

10 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
7/2011	Сыр (порциями)	10	2.3	3.0	0.0	36
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	200/5	5.4	8.4	27.0	192
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	2.8	2.4	12.7	84
	Хлеб пшеничный	40	2.8	0.8	17.6	88
	Итого за прием пищи:	435	11.0	11.6	57.3	364
2-ой завтрак						
399/2011	Сок фруктовый (или напитки) или фрукты свежие	100	1.5	0.1	21.0	91
	Итого за прием пищи:	100	1.5	0.1	21.0	91
Обед						
86/2011	Суп-лапша домашняя	200	1.7	4.7	9.6	81
308/2016	Запеканка картофельная с печенью	200	12.7	8.5	33.9	245
г.24/1996	Овощи свежие, соленые, вареные	50	0.7	0.0	2.3	12
639/2004	Компот из смеси сухофруктов	180	0.6	0.0	28.3	112
	Хлеб пшеничный	30	2.1	0.6	13.2	66
	Хлеб ржаной	30	2.0	0.3	12.2	57
	Итого за прием пищи:	690	19.8	14.1	99.5	573
Уплотненный полдник						
133/2011	Картофель, тушеный в соусе томатном	200	4.3	12.5	32.0	253
394/2011	Чай с молоком	200	3.6	3.1	15.1	123
473/2011	Булочка "Веснушка"	50	3.9	3.1	26.9	157
	Итого за прием пищи:	450	11.8	18.7	74.0	533
	Всего:		44.1	44.5	251.8	1561
	Всего за 10 дней:		480.1	540.3	2,599.2	16430
	Средний итог в целом за период реализации:		48.0	54.0	259.9	1643

Форма Абонементной книжки

Абонементная книжка Корешок талона	Абонементная книжка Талон
Дата оказания услуг « ____ » _____ 202__ г.	Дата оказания услуг « ____ » _____ 202__ г.
Заказчик: _____	Заказчик: _____
Исполнитель: _____	Исполнитель: _____
Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:	Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:
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	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
Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____ _____	Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____ _____
Представитель Исполнителя _____ подпись	Представитель Заказчика _____ подпись
М.П. (Штамп)	М.П.

Заказчик:
_____ эцп _____ Останкова Ю.В.
М.П.

Исполнитель:
_____ эцп _____ /Погосова А.В./
М.П.

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

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска
		Площадь, в т.ч.:	58,0
		непроизводственная	15,0
		производственная	30,0
		подсобное помещение	13,0
1	наличие помещения	<u>Столовая-догоготовочная</u>	
1.1.	- доготовочный цех (холодный), оснащение:	Производственные помещения:	
		*производственные столы	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*машины для нарезки овощей различной формы	
		*холодильники среднетемпературные	
		*слайсер для нарезки гастрономии	
		*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		*раковина для мытья рук	
		*бактерицидная лампа	
	*вентиляционная система (вытяжка)		
	*кондиционер		
	наличие помещения		да
	- доготовочный цех (горячий), оснащение:	*котел электрический	
		*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	
		*плиты электрические	да
		*духовой(жарочный) шкаф	
		* электрическая сковорода	
		*термошуп	да
*протирочная машина или блендер			
*мясорубка для готовой продукции		да	
*электрический кипятильник			
*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)			

	*холодильник производственный	
	*холодильник для хранения суточных проб	да
	*холодильник низкотемпературный	
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	да
	*ванна производственная	
	*подставка под пароконвектомат	
	*тележка для пароконвектомата	
	*весы электронные настольные до 10кг	да
	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да
	*раковина для мытья рук	
наличие помещения		да
- мясорыбный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая	да
	среднетемпературные и,при необходимости,низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве,обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	
	*фаршемешалка	
	*котлетоформовочного автомата	
	*производственные столы не менее 3-х	да
	*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	да
	*емкости для обработки яиц	да
	*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	да
	*весы электронные настольные до 10кг	да
	*раковина для мытья рук	
наличие помещения		да
(первичной обработки овощей).	*производственные (столы не менее 2-х)	да
	*картофелеочистительная и овощерезательная машина	
	*холодильник	да
	*раковина для мытья рук	да
наличие помещения		
й об раб отк	*производственные (столы не менее 2-х)	да

	моечные ванны не менее 2-х	да
	универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина, холодильник ,раковина для мытья рук.	да
наличие помещения		
-мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
	*тестомесильная машина	
	*контрольные весы	
	*пекарский шкаф	
	*стеллажи	
	*моечная ванна	
	*раковина для мытья рук	
	*просеиватель муки	
наличие помещения		
- помещение для нарезки хлеба	*производственный стол	
	*хлеборезательная машина	
	*шкафы для хранения хлеба	да
	*раковина для мытья рук	
наличие помещения		
- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа	
	*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	
	*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	
	*металлические сетки с ручками	
	*стеллажи для хранения чистой посуды	
	*перевдвижные тележки для посуды	
	*транспортёр	
	*производственный стол	
	*кассеты для хранения столовых приборов	
	*контрольный термометр	
	*раковина для мытья рук	
	*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	

	наличие помещения		да
	- мочная кухонной посуды	*производственный стол	
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	да
		*стеллажи для хранения чистой посуды	да
		*контрольный термометр	да
		*раковина для мытья рук	
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
1.2.		Складские помещения:	
	наличие помещения		да
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	да
		*низкотемпературные холодильники	да
		*стеллажи	
		*подтоварники	
		*контрольные термометры	да
	наличие помещения		да
	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	*стеллажи	да
		*подтоварники	
		*емкости для продукции	да
		*товарные весы	да
		*психрометры	да
1.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
	для посуды и инвентаря.	*шкаф для посуды и инвентаря	
		*стеллажи	
	наличие помещения		
	загрузочная, оснащение	*весы напольные	
*производственный стол			
*подтоварники			

	наличие помещения	-моечная тары	
		* двухсекционная моечная ванна	
	наличие помещения		да
	-бытовые помещения для персонала, оснащение:	* душевая	да
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	
		*стулья или скамейки	да
		*зеркало	да
		*унитаз	да
		*раковина для мытья рук	да
	наличие помещения		
	- кабинет заведующего производством, оснащение:	*офисная мебель	
		*оргтехника	
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	
	наличие помещения		да
	технические помещения:	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	да
-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств		да	
- вентиляционная камера			
- электро-щитовая			
-место для хранения отходов			
1.4.	е по мс		
	обеденный зал:	- зал для приема пищи	
	- линия раздачи, оснащение:	*мармит для первых, вторых, третьих блюд	
		*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		*весы электронные настольные до 10кг	
*стол производственный			
- буфет			

		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	
2	наличие помещения	<u>Буфет-раздаточная</u>	
2.1.		Производственные помещения	
		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		*производственные столы не менее 2-х	
		*электроплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
2.2.	наличие помещения	Складские помещения:	
		- кладовая для сухих продуктов	
2.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
2.4.	наличие помещения	Технические помещения:	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещения	Обеденный зал:	
		- зал для приема пищи	
		- линия раздачи	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик:

_____ эцп _____ Останкова Ю.В.
М.П.

Исполнитель:

_____ эцп _____ /Погосова А.В./
М.П.

Приложение №6
к Контракту № 10
от «09» января 2024г.

Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики используемой продукции:

№ п/п	Наименование	Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качественным характеристикам используемых при оказании услуг продуктов питания
1	Полуфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральный кусковой бескостный филе куриное нарезное,	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
2	Полуфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральный кусковой бескостный мясо для тушения	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
3	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральные кусковые мясокостные рагу	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов

		птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
4	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральные кусковые мясокостные набор для чахохбили	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
5	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) натуральные кусковые мясокостные окорочка рубленные	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

6	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) рубленые формованные непанированные фрикадельки куриные,</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
7	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) рубленые формованные непанированные биточки из птицы,</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
8	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) рубленые формованные панированные котлета куриная рубленая</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих пред-</p>

		<p>приятый, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
9	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят -бройлеров) рубленые неформованные фарш</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
10	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины мелкокусковые бескостные гуляш из говядины</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

11	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные фрикадельки мясные	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
12	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные биточки	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные тефтели	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Са-

		<p>нитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
14	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные шницель</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
15	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные котлета</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

16	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые неформованные весовые, фасованные - фарш	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
17	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные - фрикадельки,	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
18	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные - голубцы ленивые	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Са-

		<p>нитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
19	<p>Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные панированные - котлеты рубленые с капустой</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
20	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный целый,</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
21	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный нарезной,</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие из-</p>

		готовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
22	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - морковь свежая очищенная целая,	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
23	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: -морковь свежая очищенная нарезная,	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
24	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - лук репчатый очищенный целый.	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

25	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:</p> <p>- свекла свежая очищенная целая.</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
26	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:</p> <p>- свекла свежая очищенная нарезанная.</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
27	<p>Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
28	<p>Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из мяса и мясных продуктов</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, арома-</p>

		тизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
29	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из мяса птицы и кролика	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
30	Полуфабрикаты мясные для первых блюд порционные (мясо говядины, птицы отварное для первых блюд, фрикадельки мясные, куриные, рыбные)	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
31	Полуфабрикаты мучные, мучные кондитерские и х/булочные	Полуфабрикаты мучные, мучные кондитерские и х/булочные разной степени готовности замороженные, в упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в

		рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
32	Мучные, мучные кондитерские и х/булочные изделия	Готовые изделия промышленного производства в герметичной индивидуальной потребительской упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).

Заказчик:

_____ эцп _____ Останкова Ю.В.
М.П.

Исполнитель:

_____ эцп _____ /Погосова А.В./
М.П.

АИК-Госзаказ. Интернет x | <https://lk.zakupki.gov.ru/> x

Защищено | <https://lk.zakupki.gov.ru/44fz/rpec/rpec-registry.html?execution=e1s5>

Контракт № 10 от 09.01.2024 | Размещено 09.01.2024 13:23 (МСК)

Проект контракта _Заказчик 8.docx
Меню ясли 12 ч 1 -3 лет (1) (2).xls
Меню сады 12 ч 3 -7 лет (1) (2).xls

Закрыть

Подписи

Документ подписан электронной подписью

29.12.2023 18:45:03 (МСК)	Пользователь: ПОГОСОВА АЛЛА ВИКТОРОВНА, Директор Сертификат: 0111b790092a879a447e04eb1ee5362 Выдан: Федеральная налоговая служба Период действия сертификата: с 03.11.2022 по 03.02.2024	ООО "ВЕНЕРА"	Загрузить
09.01.2024 13:23:37 (МСК)	Пользователь: Останкова Юлия Владимировна, Заведующий Сертификат: 5aa169703b377689ce2d8bc4de40cfd6 Выдан: Казначейство России Период действия сертификата: с 09.03.2023 по 01.06.2024	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД "СЕМИЦВЕТИК" Г. КРАСНОСЛОБОДСКА СРЕДНЕАХТУБЬНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ	Загрузить

Закрыть

© 2024, Федеральное казначейство
Версия release/14.0.0 #20rev1a26f461 12-29

Федеральная антимонопольная служба | Федеральная служба по оборонному заказу (Рособоронзаказ)

Поиск | 15:19 09.01.2024

Независимая гарантия

Дата выдачи	29 декабря 2023 г.
Номер независимой гарантии	66486-22КЭБГ/0132

Информация о гаранте, принципале, бенефициаре

Полное наименование гаранта	КИВИ Банк (акционерное общество)	ИНН	3123011520
		КПП	772601001
		БИК	044525416
Идентификационный код гаранта	0FL10445254160		
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты гаранта	117648, г. Москва, мкр. Чертаново Северное, д. 1А, корп. 1, 8 (800) 200-62-25, bankgarant@qiwi.com	по ОКТМО	45924000
Полное наименование принципала	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВЕНЕРА"	ИНН	3445079459
		КПП	344301001
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты принципала	400117, ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ВОЛГОГРАД, Б-Р 30-ЛЕТИЯ ПОБЕДЫ, Д. 39 Б, ОФИС 19, +79619059435, n.poletaev@mcpuet.ru	по ОКТМО	18701000001
Полное наименование бенефициара	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД "СЕМИЦВETИК" Г. КРАСНОСЛОБОДСКА СРЕДНЕАХТУБИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ	ИНН	3428944418
		КПП	342801001
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты бенефициара	404160, ОБЛАСТЬ ВОЛГОГРАДСКАЯ, Р-Н СРЕДНЕАХТУБИНСКИЙ, Г. КРАСНОСЛОБОДСК, ПЕР. ДАЧНЫЙ 50-Й, ПЕР. ДАЧНЫЙ-50 10, 7-84479-61472, srd_dsad.semicv@volganet.ru	по ОКТМО	18651107001

Информация о закупке, для обеспечения контракта, заключаемого при осуществлении которой, предоставляется независимая гарантия

Идентификационный код закупки	233342894441834280100100030015629244
Наименование объекта закупки	Оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области, реализующих программу дошкольного образования в 2024 году

Условия независимой гарантии

Сумма независимой гарантии, подлежащая уплате гарантом бенефициару	173 556 (сто семьдесят три тысячи пятьсот пятьдесят шесть) рублей 00 копеек		
Наименование валюты	Российский рубль	по ОКВ	643
Срок вступления независимой гарантии в силу	29 декабря 2023 г.		
Срок действия независимой гарантии	31 января 2025г.		

- Настоящая независимая гарантия обеспечивает исполнение принципалом его обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным (заключаемым) с бенефициаром, включающих в том числе обязательства принципала по уплате неустоек (штрафов, пеней).
- Настоящая независимая гарантия не может быть отозвана гарантом.
- Бенефициар в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения принципалом обязательств, обеспеченных настоящей независимой гарантией, вправе до окончания ее срока действия предъявить требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии (далее - требование) в размере цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему исполненных принципалом обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных бенефициаром, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта и сумму независимой гарантии.

4. Бенефициар вправе направить гаранту требование в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
5. Требование в письменной форме на бумажном носителе должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в письменной форме на бумажном носителе) по адресу: 117648, г. Москва, мкр. Чертаново Северное, д. 1А, корп. 1.
6. Требование в форме электронного документа должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в форме электронного документа) по адресу электронной почты: bankgarant@qiwi.com.
7. В случае направления требования бенефициар обязан одновременно с таким требованием направить гаранту:
 - а) расчет суммы, включаемой в требование по настоящей независимой гарантии;
 - б) платежное поручение, подтверждающее перечисление бенефициаром аванса принципалу, с отметкой банка бенефициара либо органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена контрактом, а требование по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств по возврату аванса);
 - в) документ, подтверждающий факт наступления гарантийного случая в соответствии с условиями контракта (если требование по настоящей независимой гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств в период действия гарантийного срока);
 - г) документ, подтверждающий полномочия лица, подписавшего требование по настоящей независимой гарантии от имени бенефициара (доверенность) (в случае если требование по настоящей независимой гарантии подписано лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара).
8. В случае направления бенефициаром требования на бумажном носителе представляются оригиналы предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии документов или заверенные бенефициаром их копии. Если копия документа заверена лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара, также представляется документ, подтверждающий полномочия такого лица на осуществление действий от имени бенефициара. В случае направления требования в форме электронного документа предусмотренные пунктом 7 настоящей независимой гарантии документы представляются в форме электронных документов или в форме электронных образов бумажных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
9. Гарант обязан рассмотреть требование не позднее 5 рабочих дней со дня, следующего за днем получения указанного требования и документов, предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии.
10. Гарант обязан уплатить бенефициару денежную сумму по настоящей независимой гарантии в размере, указанном в требовании, не позднее 10 рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования бенефициара, соответствующего условиям настоящей независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.
11. Обязательство гаранта перед бенефициаром считается исполненным надлежащим образом со дня поступления денежных сумм по настоящей независимой гарантии на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими бенефициару, указанный бенефициаром в требовании.
12. Гарант в случае просрочки исполнения обязательств по настоящей независимой гарантии, требование по которой соответствует условиям настоящей независимой гарантии и предъявлено бенефициаром до окончания срока ее действия, обязан за каждый день просрочки (начиная со дня, следующего за днем истечения установленного настоящей независимой гарантией срока оплаты требования, по день исполнения гарантом требования включительно) уплатить бенефициару неустойку (пени) в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по настоящей независимой гарантии.
13. Все расходы, возникающие в связи с перечислением гарантом денежных средств по настоящей независимой гарантии бенефициару, несет гарант.
14. Споры, возникающие в связи с исполнением обязательств по независимой гарантии, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде города Москвы.
15. Настоящая независимая гарантия выдана в пользу бенефициара, и права требования по ней не могут быть переданы третьему лицу без согласия гаранта, за исключением случая перемены заказчика при осуществлении закупки, при котором право требования по независимой гарантии может быть передано новому заказчику с предварительным извещением об этом гаранта.
16. Дополнительные условия:
 - 16.1 Независимая гарантия прекращается по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации:
 - 1) уплатой бенефициару суммы, на которую выдана независимая гарантия;
 - 2) окончанием определенного в независимой гарантии срока, на который она выдана;
 - 3) вследствие отказа бенефициара от своих прав по независимой гарантии;
 - 4) по соглашению гаранта с бенефициаром о прекращении этого обязательства.
 - 16.2 Настоящая независимая гарантия представлена под предусмотренным пунктом 6 части 2 статьи 45 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 44-ФЗ отлагательным условием о заключении договора предоставления независимой гарантии по обязательствам принципала, возникшим из контракта при его заключении.
 - 16.3 Гарант вправе увеличить сумму и/или срок действия независимой гарантии без согласия бенефициара. Все иные условия независимой гарантии могут быть изменены гарантом с письменного согласия бенефициара, заверенного его печатью.

Менеджер по управлению офисом,
действующий на основании доверенности № 36/23 от 20.02.2023

29 декабря 2023 г.

Труссина М.П.



Тугина Елена Владимировна

Лист N	1
Всего листов	1