

КОНТРАКТ № 0128300006024000053-793491-36444

Оказание услуг по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся

г. Петушки

« _____ » _____ 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 г. Петушки имени Анания Герасимовича Манько, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Лещенковой Любовь Владимировны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Торговый дом «ВКЗ», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Васильевой Любви Геннадьевны, действующей на основании Устава, с другой стороны,

с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), при способе определения Исполнителя на основании электронного аукциона (протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № 0128300006024000053 от 21 марта 2024г.) заключили настоящий контракт (далее - контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По настоящему Контракту Исполнитель обязуется оказывать услуги по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 2 г. Петушки, а Заказчик обязуется оплатить эти услуги.

1.2. Исполнитель лично оказывает Заказчику следующие услуги:

1.2.1. Организация деятельности столовой, обеспечивающей высокое качество приготовления пищи и высокую культуру обслуживания Заказчика по месту нахождения Заказчика, указанному в пункте 4.2. настоящего Контракта.

1.2.2. Своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса.

1.2.3. Соблюдение требований, предъявляемых к деятельности организаций питания в соответствии с СанПиНом;

1.2.4. Использование при приготовлении пищи качественных продуктов.

1.2.5. Обеспечение соблюдения работниками Исполнителя правил личной гигиены при оказании услуг по настоящему Контракту.

1.2.6. Обеспечение Заказчика комфортными условиями питания.

1.3. Услуги по настоящему Контракту оказываются Исполнителем по месту нахождения Заказчика.

1.4. Единица измерения: дето/день.

2. СТОИМОСТЬ КОНТРАКТА

2.1. Цена настоящего Контракта является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта, включает в себя прибыль Исполнителя, уплату налогов, сборов, других обязательных платежей и иных расходов Исполнителя, связанных с выполнением обязательств по Контракту. Цена Контракта составляет 1 165 945,45 руб. (Один миллион сто шестьдесят пять тысяч девятьсот сорок пять рублей 45 копеек), НДС не облагается.

2.2. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта, за исключением случаев, предусмотренных ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон № 44-ФЗ, Закон о контрактной системе):

2.2.1. при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, качества оказанных услуг и иных условий Контракта;

2.2.2. если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Contractом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Contractом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учётом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Contractа пропорционально дополнительному объёму услуг исходя из установленной в Contractе цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Contractа. При уменьшении предусмотренного Contractом объёма услуг стороны Contractа обязаны уменьшить цену Contractа исходя из цены единицы услуги;

2.2.3. в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Contractа обеспечивает согласование новых условий Contractа, в том числе цены и (или) сроков исполнения Contractа и (или) объёма услуг, предусмотренных Contractом.

2.4. Цена Contractа может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Contractом, объёма работ и иных условий исполнения Contractа.

3. ПОРЯДОК ОПЛАТЫ УСЛУГ

3.1. Источник финансирования – средства бюджетных учреждений.

ИКЗ 243332101611033210100100150015629244.

3.2. Оплата по Contractу осуществляется в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке. Оплата производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя. При этом обязанности Заказчика в части оплаты по contractу считаются исполненными со дня списания денежных средств банком Исполнителя со счета Заказчика.

3.3. Заказчик вправе произвести оплату по contractу за вычетом размера неустойки (пени) предусмотренной разделом 7 Contractа.

3.4. В случае недобора услуги Заказчиком, Contract считается исполненным по факту оказания услуг.

3.5. Заказчик обязан уменьшить сумму, подлежащую уплате, юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой contractа, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

4. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

4.1. Исполнитель обязуется осуществлять оказание услуг с 01 апреля 2024 г. до 30.11.2024 г. включительно.

4.2. Адрес оказания услуги: 6011144, Владимирская обл., Петушинский р-н, Петушки г., Школьная ул., д.2.

5. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах, предусмотренные п. 1.1 настоящего Contractа, с надлежащим качеством согласно примерному десятидневному меню, которое является неотъемлемой частью настоящего Contractа и разрабатывается Исполнителем.

5.1.2. Оказывать услугу в объёме, согласно Приложению №1 к contractу (Техническое задание).

5.1.3. При оказании услуг руководствоваться указаниями и распоряжениями Заказчика, а

также соблюдать требования законодательства Российской Федерации, регулирующего деятельность организаций общественного питания.

5.1.4. Представить Заказчику на утверждение список сотрудников, привлекаемых к выполнению Контракта.

5.1.5. Нести ответственность перед Заказчиком за ненадлежащее оказание услуг по настоящему Контракту.

5.1.6. Принять в пользование по договору аренды помещение для организации столовой с оборудованием для приготовления пищи и обеспечить полное его обслуживание для оказания услуг нужд Заказчика;

5.1.7. Заключить договор, предусматривающий переход прав пользования в отношении муниципального имущества (нежилых помещений (далее - договор Аренды) (Приложение № 2 к контракту) для целей исполнения Контракта на срок такого исполнения без проведения торгов в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;

5.1.8. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.1.9. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо. Исполнитель вправе изменять технологическую карту в соответствии действующим СанПиН.

5.1.10. Осуществлять приготовление пищи в учебные дни на пищеблоке учреждения;

5.1.11. Гарантировать качество и безопасность используемых в ходе оказания услуг продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы, согласно действующего законодательства.

5.1.12. Не допускать наличия на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

5.1.13. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.1.14. 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).

5.1.15. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

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

5.1.17. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.1.18. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.1.19. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. Оплачивать услуги Исполнителя в порядке, сроки и на условиях, которые предусмотрены настоящим Контрактом.

5.2.2. Предоставить Исполнителю по договору аренды помещение для организации питания.

5.2.3. Ежедневно информировать Исполнителя о количестве обучающихся, получающих бесплатное горячее питание.

5.2.4. 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, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.2.5. Принять от исполнителя оказанные услуги по акту об оказании услуг, в порядке, установленном настоящим Контрактом.

5.2.6. Заказчик имеет право в любое время осуществлять контроль за качеством услуг, оказываемых исполнителем, не вмешиваясь в их деятельность.

6. ПОРЯДОК И СРОКИ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРИЕМКИ УСЛУГ

6.1. Приемка оказанных услуг осуществляется ежемесячно на основании учетных документов, подтверждающих их выполнение, составленных после оказания услуг, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

6.2. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик вправе провести экспертизу.

6.3. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

6.4. Исполнитель в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты оказания услуг (этапа оказанных услуг) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную пунктом 1 части 13 статьи 94 Закона.

6.5. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 6.4 настоящего раздела контракта могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 6.4 настоящего раздела контракта информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.6. Заказчик в срок не позднее 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке или формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

6.7. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.8. В соответствии с положениями статьи 5 Федерального закона № 44-ФЗ электронные документы, направленные при исполнении контрактов, должны быть подписаны усиленной электронной подписью, обмен электронными документами осуществляется с использованием единой информационной системы. При составлении документов применяются единые формы документов. Требования к указанным формам, порядок формирования и размещения информации и документов в единой информационной системе устанавливаются Правительством Российской Федерации.

6.9. Исполнитель обязан предоставить Заказчику отчет о ходе оказания услуг. Отчет должен быть предоставлен Заказчику после оказания услуг по соответствующему отчетному периоду, определенному графиком исполнения контракта.

6.10. В случае несоответствия оказанных услуг условиям контракта, техническому заданию, Заказчик представляет Исполнителю мотивированный отказ от подписания документа о приемке в срок, установленный пунктом 6.6 контракта, после чего между Заказчиком и Исполнителем составляется акт по выявленным недостаткам. Исполнитель обязан произвести устранение выявленных недостатков в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты получения акта по выявленным недостаткам.

6.11. При непредставлении Заказчиком мотивированного отказа в подписании документа о приемке услуг, соответствующий акт считается принятым Заказчиком.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств по контракту, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства.

В соответствии с частью 6 статьи 34 Федерального закона 44-ФЗ 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 штрафа.

Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.2.1. 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 соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от

30.08.2017 № 1042, 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).

7.2.2. 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 порядке, установленном в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042:

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

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

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

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

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

7.4. 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).

7.4.1. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа в порядке, установленном в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042:

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

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

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

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

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

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

7.6. Уплата неустойки и возмещение убытков, причиненных ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

7.7. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.8. При возникновении спора, связанного с уплатой пени, стороны руководствуются положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства негативно и непосредственно повлияли на исполнение настоящего Контракта.

8.2. Если в результате обстоятельств непреодолимой силы результатам работ был нанесен значительный, по мнению одной из сторон, ущерб, то эта сторона в установленном законом порядке обязана уведомить об этом другую в 2 (двух) - дневный срок. Далее стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения работ и принять дополнительное соглашение с указанием порядка ведения работ, которое с момента его подписания становится неотъемлемой частью настоящего Контракта, либо инициировать процедуру расторжения Контракта.

9. ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В КОНТРАКТ

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

9.2. Любые дополнения и изменения условий контракта оформляются в виде дополнительных соглашений к контракту, которые подписываются уполномоченными представителями обеих Сторон и являются его неотъемлемой частью.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ (ИСПОЛНЕНИЯ) КОНТРАКТА

10.1. Настоящий Контракт вступает в силу с 01.04.2024 г. и действует по 30.11.2024 г., а в части неисполненных обязательств до полного их исполнения Сторонами.

10.2. Срок исполнения контракта: с 01.04.2024 г. По 30.11.2024 г.

10.3. Настоящий Контракт прекращает свое действие в случаях и порядке, предусмотренных настоящим контрактом или законодательством Российской Федерации.

11. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

11.1. Расторжение контракта возможно в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

11.3. Заказчик вправе провести экспертизу выполненных работ с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

11.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, если это было предусмотрено контрактом в порядке, предусмотренном Федеральным законом о контрактной системе.

11.5. Все споры, возникающие в ходе исполнения настоящего Контракта, разрешаются путём переговоров между «Сторонами», а в случае невозможности урегулирования спора

мирным путем, спорные вопросы передаются на рассмотрение в арбитражный суд Владимирской области в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке. Досудебный (претензионный) порядок разрешения споров является обязательным. «Сторона», в адрес которой направлено претензионное письмо, обязана дать на него мотивированный ответ в течение 15 календарных дней с даты получения претензии.

11.6. Заказчик или Исполнитель могут инициировать вопрос о расторжении Контракта, направив в адрес другой «Стороны» уведомление с приглашением рассмотреть вопрос о расторжении Контракта по соглашению Сторон.

11.7. Если в течение семи дней с даты получения Исполнителем или Заказчиком уведомления с приглашением рассмотреть вопрос о расторжении Контракта по соглашению Сторон не будет достигнуто соглашение о расторжении Контракта, Заказчик или Исполнитель обращается в суд.

11.8. Расторжение настоящего Контракта не освобождает Стороны от ответственности, установленной настоящим Контрактом.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

12.1. Стороны обязуются не разглашать, не передавать и не делать каким-либо еще способом доступными третьим организациям и лицам сведения, содержащиеся в документах, оформляющих совместную деятельность сторон в рамках настоящего Контракта, иначе как с письменного согласия сторон.

12.2. Все приложения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью.

13. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

13.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо, или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

13.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

13.3. В случае возникновения у Стороны обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошли или не произойдут. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

13.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

13.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделах настоящего контракта действий и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошли или не произойдут, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить

материалы в компетентные органы в соответствии с применимым законодательством.

14. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

14.2. Во всем ином, не урегулированном в настоящем Контракте, стороны руководствуются действующим законодательством.

14.3 Стороны договорились, что переписка, направленная по адресам электронной почты, указанным в настоящем контракте, является действительной и принимается сторонами как официально направленная.

Приложения к контракту:

1. Техническое задание;
2. Договор аренды.

15. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 г. Петушки имени Анания Герасимовича Манько
6011144, Владимирская обл., Петушинский р-н, Петушки г., Школьная ул., д.2
ОПКО 54600794 ОГРН1023301107884 ОКТМО17646101 ИНН3321016110КПП332101001
Финансовое управление администрации Петушинского района Владимирской области (МБОУ СОШ № 2 г. Петушки л/сч20286Х31900, л/сч21286Х31900) Каз.сч.03234643176460002800
Отделение Владимир Банка России//УФК по Владимирской области г. Владимир
БИК 011708377 ЕКС40102810945370000020
Тел.: 8-49243-2-20-28
Электронная почта: scool2pet@rambler.ru

Директор МБОУ СОШ № 2 г. Петушки _____ Лещенкова Л.В.
М.П.

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Торговый дом «ВКЗ»
Юридический адрес: 600021, г. Владимир, ул. Мира, д. 6А, оф. 2
ИНН 3328491524 КПП 332801001 ОГРН 1133328004193 ОКПО 21060265 ОКТМО 17701000
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ N 8611 СБЕРБАНКА РОССИИ (г. Владимир, пр-кт Ленина, 62)
БИК 041708602 К/С 30101810000000000602 Р/С 40702810110000002985
Электронная почта: ooovkz2017@yandex.ru
Телефон: 89209180689

Директор ООО «Торговый дом «ВКЗ» _____ Васильева Л.Г.
М.П.

**Описание объекта закупки в соответствии с требованиями статьи 33
Федерального закона № 44-ФЗ**

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по обеспечению бесплатного горячего питания обучающихся

ОКПД2 - 56.29.19.000

1. Общая информация об объекте закупки.

Исполнитель должен обеспечить обучающихся общеобразовательного учреждения горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления должны соответствовать требованиям и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.

Место оказываемых услуг

Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания учащихся за счет средств федерального, областного и местного бюджетов, осуществляется в соответствии с Приложением №3 к извещению о размещении закупки.

Срок оказания услуг с 01.04.2024 г. по 30.11.2024 г (включительно) в учебные дни.

№	Наименование услуг	Количество дней	Количество детей	Количество дет/дней	Цена руб.
1	Оказание услуг по организации горячего питания детей, обучающихся в 1-4 классах первая смена	95	110	10450	795 140,50
2	Оказание услуг по организации горячего питания детей, обучающихся в 1-4 классах вторая смена	0	0	0	0
3	Оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья от 7 до 12 лет (обед)	95	9	855	91 074,60
4	Оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с 12 лет и старше первая смена	95	6	570	117 095,10
5	Оказание услуг по организации питания обучающихся с 7 до 12 лет членов семей отдельных категорий граждан (мобилизованные) первая смена (завтрак + обед)	95	6	570	104 087,70
6	Оказание услуг по организации питания обучающихся с 12 лет и старше членов семей отдельных категорий граждан (мобилизованные) первая смена (завтрак+обед)	95	3	285	58 547,55
7	Оказание услуг по организации питания обучающихся от 7 до 12 лет членов семей отдельных категорий граждан (мобилизованные) первая смена (обед)	0	0	0	0
8	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья до 12 лет 1 смена (завтрак + обед)	0	0	0	0
9	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья до 12 лет 2 смена (завтрак + обед)	0	0	0	0
10	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с 12 лет и старше 2 смена (обед + полдник)	0	0	0	0
11	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся до 12 лет членов семей отдельных категорий граждан (мобилизованные) вторая смена (обед + полдник)	0	0	0	0
12	Оказание услуг по организации питания обучающихся с 12 лет и старше членов семей отдельных категорий граждан (мобилизованные) вторая смена (обед + полдник)	0	0	0	0
				Итого:	1 165 945,45

2. Требования к оказанию услуг.

2.1. При оказании услуги:

2.1.1. Исполнитель организует питание обучающихся через столовую образовательного учреждения. Процесс приготовления пищи должен происходить в помещении столовой Заказчика.

Исполнителю для оказания Услуг передается технологическое и холодильное оборудование **Заказчика (приложение №2 к Техническому заданию).**

Исполнитель доукомплектовывает пищеблок посудой, оборудованием, инвентарем, документами, необходимыми для оказания Услуг.

2.1.2. Исполнитель организует рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

2.1.3. Исполнитель обязан разрабатывать и согласовывать с Заказчиком примерное десятидневное меню с учетом необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся (приложение № 1 к Техническому заданию).

2.1.4. Исполнитель обязан обеспечить наличие в обеденном зале ежедневного утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, их цена.

2.1.5. Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

2.1.6. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением исполнения принципов ХАССП, установленных «ГОСТ Р 51705.1-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами, санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность оказываемых услуг для жизни и здоровья детей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТам, ТУ, СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».

2.1.7. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). Поставляемые продукты для организации питания обучающихся должны сопровождаться сертификатом (удостоверением) качества, должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) - не менее 30% от установленного предприятием-изготовителем.

2.1.8. Исполнитель обязан обеспечить организацию и проведение в соответствии с действующим санитарным законодательством медицинских обследований, в том числе на рота- и норовирусы работников пищеблока.

2.1.9. Исполнитель обязан обеспечивать витаминизацию третьих и сладких блюд с ведением соответствующего журнала по форме.

2.1.10. Исполнитель обязан обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

2.1.11. Исполнитель обеспечивает пищеблок высококвалифицированными кадрами в количестве, необходимом для выполнения всех процессов при организации питания обучающихся, обеспечивает своевременное прохождение ими медицинских осмотров, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие у работников профилактических прививок в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.12. Обеспечить ежедневный вывоз мусора и твердых бытовых отходов, образовавшихся в результате своей деятельности.

2.1.13. Обеспечить необходимое количество столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место (в случае, если посуды недостаточно).

Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы, стаканы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда при приготовления готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды в соответствии с установленными требованиями.

2.1.14. Осуществлять реализацию дополнительного питания (буфетной продукции) в соответствии с Рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, определенном в СанПиН.

2.1.15. Исполнитель принимает на себя обязательства по содержанию в соответствии с санитарными нормами помещения пищеблока (непосредственно при предоставлении питания школьникам и столового зала), места организации питьевого режима, оборудования, кухонного инвентаря, обеспечивает пищеблок моющими средствами, посудой, аптечкой для оказания первой медицинской помощи, обеспечивает работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты. В каникулярное время работники пищеблока проводят генеральную уборку пищеблока с последующей дезинфекцией оборудования и инвентаря.

2.1.16. Исполнитель обязан обеспечить проведение производственного лабораторного контроля не реже 1 раза в квартал с предоставлением Заказчику копии программы производственного контроля в помещениях пищеблока школы, копий протоколов лабораторно-инструментальных исследований в течение 3-х дней с момента их получения.

2.1.17. Исполнитель обязан обеспечить ежедневное своевременное ведение необходимой документации в соответствии с формами учетной документации пищеблока, требованиями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»: «Журнала бракеража готовой пищевой продукции», «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях», «Гигиенического журнала (сотрудники)», «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомости контроля за

рационом питания», «Журнала учета фактического количества питающихся детей», в котором указывается фактическое количество детей, обеспеченных питанием в соответствии с контрактом.

2.1.18. Исполнитель обязан в течение трех дней со дня подписания контракта представить Заказчику список лиц и автотранспорта, имеющих право доступа в рамках контракта на территорию Заказчика.

2.1.19. Исполнитель обязан обеспечить беспрепятственный доступ при осуществлении контроля в пределах полномочий администрации Заказчика, представителям школьной комиссии по контролю за организацией питания и общественным органам управления учреждением.

2.1.20. Заявка на количество потребителей услуги предоставляется Заказчиком. Количество заказанных порций ежедневно в течение недели не является постоянным и может изменяться в сторону уменьшения и увеличения в зависимости от состава учащихся по классам и посещаемости.

2.1.21. Заказчик предоставляет Исполнителю помещение пищеблока (далее – помещение) на основании Договоров аренды и безвозмездного пользования. Помещение передается во временное пользование для организации питания школьников в соответствии с назначением самого помещения и условиями договора по акту приема-передачи, подписываемому полномочными представителями Сторон. Использование помещения или его части третьими лицами не допускается.

2.2.1. В целях организации питания обучающихся Исполнителю на условиях договора аренды (с внесением арендной платы) на срок оказания услуг передается:

- помещения пищеблока (**горячий цех – цех приготовления пищи**), общей площадью **58,50 кв.м.**, расположенные по адресу: Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Петушки, ул. Школьная, д.2. (далее – помещение).

2.2.2. Арендная плата за пользование помещением пищеблока (без учета коммунальных услуг) определена в соответствии с решением Совета народных депутатов Петушинского района от 19.12.2023 № 44/6 и составляет 2070,00 руб. за 1 кв.м в год.

2.2.3. **Иные помещения пищеблока общей площадью 49,40 кв.м., расположенные по адресу: Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Петушки, ул. Школьная, д.2 , передаются исполнителю в безвозмездное пользование.**

2.2.4. **На период исполнения Контракта заключается договор на возмещение расходов коммунальных услуг в размере 100 % (при наличии установленных приборов учета). Расчёты за принятые коммунальные услуги производятся по ценам энергоснабжающих организаций (согласно установленных приборов учета).**

Требования к качеству услуг.

3.1. Исполнитель обязан оказывать услуги в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии (с учетом всех изменений и дополнений), а именно:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- «ГОСТ Р 51705.1-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

- «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- «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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;

- «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»;

- «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»;

- «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- «ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- «ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию»;

- «ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- «ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции»;

- «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»;

- «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

- «МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации".

3.2. Доставка продуктов для организации услуг осуществляется специализированным транспортом с соблюдением правил и норм (в том числе температурного режима), определенных законодательством Российской Федерации, обеспечивающих сохранность потребительских свойств товара, а именно:

- «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- «ГОСТ 15846-2002. Межгосударственный стандарт. Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».

Приложение № 1

к Техническому заданию

Масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	7-11 лет	12 и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 12 лет и старше в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях.

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии (при одноразовом питании)
Завтрак в школе	20 - 25%
Обед в школе	30 - 35%

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 12 лет и старше

белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рег. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки).

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20

6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35

24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение №2
к Техническому заданию

Перечень движимого имущества

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Цена (руб.)
1	Машина посудомоечная МПФ-10	10136103758	70080,00
2	Тестомес GASTRORAG	10126400016	70727,00
3	Миксер планерный	10126400012	93664,00
4	Машина котломоечная МПК 65-65	10126400011	185416,00
5	Универсальная кухонная машина УКМ-07	10126400014	136461,00
6	Универсальная кухонная машина УКМ-07	10126400013	136461,00
7	Прилавок холодильный ПВВ-70КМ	10126400009	68195,00
8	Плита 6-ти комфорочная	10126400010	58880,00
9	Котел пищеварочный КПЭМ-160-ОР	10126400007	161565,00
10	Котел пищеварочный КПЭМ-160-ОР	10126400006	161565,00
11	Электросковорода СЭП-0,45-900	10126400005	70785,00
12	Шкаф холодильный R1400M	10126400004	74466,00
13	Мармит вторых блюд ЭМК-70	10126400001	67046,00
14	Хлебрезка АХМ-300 Т	10136400732	50761,00
15	Ванна котломоечная 2021г.	10136400840	24128,00
16	Ванна котломоечная 2021г.	10136400839	24128,00
17	Ванна котломоечная 2021г.	10136400838	24128,00
18	Картофелечистка МОК-150М	10136400766	49622,00
19	Слайстер 9 220мм	10136400759	10858,00
20	Шкаф морозильный ШН-05	10136400761	40163,00
21	Овощерезательная машина ОМ-350М	10136400762	35227,00
22	Ларь морозильный Optima	10136400753	23430,00
23	Прилавок горячих напитков	10136400752	30523,00
24	Прилавок для столовых приборов	10136400728	23467,00
25	Электрическая плита (50-55) 2018	10136400726	23120,00

26	Овощерезательная машина Ом-350	10136400729	35227,00
27	Мармит первых блюд 3-х комфорочный	10136400730	49620,00
28	Посудомоечная машина HANSA 2018	10136400711	14280,00
Кухонная посуда			
	Наименование	Количество	Сумма (руб.)
1	Кружка	100,000	6 300,00
2	Кружка 220мл	150,000	13 500,00
3	Кружка 220мм	200,000	13 000,00
4	Кружка 300 мл	42,000	2 427,60
5	Таз алюминиевый 45см	5,000	2 880,00
6	Таз нерж.5л	2,000	620,00
7	Таз нерж.6л	2,000	1 110,00
8	Тарелка глубокая 200мл	80,000	7 200,00
9	Тарелка мелкая 175мл	80,000	6 400,00
10	Тарелка мелкая 175мм	100,000	4 200,00
11	Тарелки глубокие	100,000	11 000,00
12	Тарелки полупорционные	100,000	11 000,00
13	Ложка столовая	100,000	8 100,00