**КОНТРАКТ № 2022.000419ЦО25**

**наоказание услуг по организации питания обучающихся**

город Тула 23.08.2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования № 25 с углубленным изучением отдельных предметов", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Алексеевой Е.П., действующего на основании Устава,с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Вектор»,именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Бабакова Руслана Игоревича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требованийФедерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации и Тульской области, на основании результатов определения Исполнителя путем проведения открытого конкурса в электронной форме (номер извещения 0166300024722000419 идентификационный код закупки 223710502556671050100100340005629244), заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

**1. Предмет контракта**

1.1. Предметом Контракта является оказание услуг по организации питания обучающихся МБОУ ЦО № 25по адресу (адресам): г.Тула, ул.Калинина, д.7, а именно:

- организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4-х классов, получающих начальное общее образование, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день;

- организация бесплатного питания прочих льготных категорий обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование.

1.2. Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации питания обучающихся МБОУ ЦО № 25,а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

1.3. Исполнитель организует питание в соответствии с описанием объекта закупки на оказание услуг по организации питания обучающихся на базе столовой МБОУ ЦО № 25 (Приложение № 1 к Контракту).

1.4. Объем оказываемых услуг за весь период исполнения Контракта: 254 334 шт.

 Подробные сведения содержатся в п. 2 Приложения № 1 к Контракту.

**2. Условия оказания услуг**

2.1. Оказание услуги осуществляется силами персонала Исполнителя в помещении и на оборудовании Заказчика, которые передаются Исполнителю услуг в безвозмездное пользование путем заключения Договора безвозмездного пользования недвижимым муниципальным имуществом в соответствии с пп. 10 п. 1 и п. 2 ч. 3.2 ст.17.1 Федерального закона Российской Федерации от 26.07.2006 г. №135-ФЗ «О защите конкуренции», являющегося Приложением №2 к настоящему Контракту, именуемые в дальнейшем «столовая», а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в данном помещении, в т. ч. столы, стулья и т. п., и контейнерная площадка для сбора мусора.

Исполнитель несет полную материальную ответственность за сохранность и исправность переданных ему помещений и оборудования, мебели, посуды, инвентаря, а также безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт технологического оборудования.

Исполнитель обеспечивает соблюдение санитарных норм, правил пожарной безопасности, осуществляет уход за внешним видом и содержанием предоставленных Заказчиком мест для организации питания.

Риск случайной гибели или случайного повреждения помещений, оборудования, мебели и иного предоставленного Заказчиком имущества несет Исполнитель.

2.2. Исполнитель организует питание через услуги столовой, которая является местом приготовления пищи.

2.3. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления и раздачи пищи необходимым инвентарем и расходными материалами.

2.4. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированными кадрами, прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях.

2.5. При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 ℃, вторые блюда – не ниже 65 ℃, гарниры – не ниже 65 ℃, холодные блюда – от 7 до 14 ℃.

2.6. Исполнитель обеспечивает режим работы столовой в соответствии с режимом работы учреждения по графику, согласованному с Заказчиком.

2.7. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться с соблюдением:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32;

- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;

- Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю),утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

- ГОСТ 31984 -2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 №18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «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»);

- ГОСТ 30524-2013«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания. Основные и присоединительные размеры и технические требования»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые». Информация для потребителей. Общие требования.

2.8. Исполнитель закупает для приготовления пищи продукты питания, отвечающие требованиям ГОСТа.В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается поставка продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических регламентов, технических условий (ТУ). При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий.

Продукты питания должны сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.9. Исполнитель обязуется своими силами и за свой счет вывозить, размещать (захоранивать) и утилизировать отходы производства и потребления (ОПП) в необходимом количестве.

Способ складирования отходов производства и потребления (ОПП): в контейнеры/бункеры, предоставленные Исполнителем, которые будут расположены на контейнерной площадке, предоставленной в пользование Заказчиком.

2.10. Исполнитель не позднее 3 рабочих дней до начала срока оказания услуг должен разработать и утвердить примерные меню на период не менее двух учебных недель и согласовать с Заказчиком.

2.11. Примерное меню должно быть разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 лет и 12 лет и старше).

2.12. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 2, 3 Приложения
№ 1 к Контракту).

2.13. В течение двух учебных недель (10-12 дней) обучающихся рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся согласно Приложению № 1 к Контракту.

2.14. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

2.15. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.16. Ежедневно в рацион питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи).

Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

2.17. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

2.18. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени.

В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты (яблоки, чернослив, изюм) и орехи.

2.19. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов санитарных правил, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.20. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются: наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции.

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

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар)Исполнителя в присутствии Заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие, с указанием даты, времени, фамилии и инициалов лица, проводившего забор пробы. Указанная маркировка заверяется подписью сотрудника пищеблока, ответственного за отбор и хранение суточных проб.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре +2 - +6 °C.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

**3. Сроки (периоды) оказания услуги**

3.1. Начало срока оказания услуг –01.09.2022 г.

3.2. Окончание срока оказания услуг – 31.05.2024 г.

**4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг**

4.1. Сдача оказанных услуг Исполнителем и их приемка Заказчиком производится ежедневно и ежемесячно.

4.2. В течение всего срока оказания услуг Исполнитель ведёт журнал учета оказанных услуг.

Форма журнала учета оказанных услуг содержится в Приложении № 3 к Контракту.

4.3. Исполнитель ежедневно после каждого приема пищи делает в журнале учета оказанных услуг запись о качестве и объеме оказанных услуг.

4.4. Заказчик ежедневно во время каждого приема пищи осуществляет проверку качества и объема фактически оказанных услуг, о чем делает соответствующую запись в журнале учета оказанных услуг.

В случае несоответствия качества оказанных услуг условиям Контракта или объема фактически оказанных услуг объему услуг, указанному в журнале учета, Заказчик в присутствии представителя Исполнителя составляет Акт, фиксирующий нарушение, и требует устранения допущенных нарушений, о чем в журнале также делается соответствующая запись.

Если устранить допущенные нарушения невозможно, Стороны исключают стоимость недоброкачественного блюда из документа о приемке. Данный факт отражается в журнале учета оказанных услуг.

4.5. Исполнитель ежемесячно, не позднее 3 (трех) рабочих дней месяца, следующего за отчетным, направляет Заказчику документ о приемке за фактически оказанные в отчетном месяце услуги, сформированный с использованием единой информационной системы, подписанный усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещенный в единой информационной системе.

4.6. Заказчик проверяет объем фактически оказанных услуг Исполнителем согласно журналу учета оказанных услуг и в случае его соответствия, подписывает представленный Исполнителем документ о приемке в единой информационной системе (в случае создания приемочной комиссии документ о приемке подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком) не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента поступления документа о приемке, усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика.

В случае расхождения по количеству и (или) качеству услуги Заказчик в тот же срок направляет Исполнителю мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин его неподписания и сроков устранения Исполнителем недостатков, который является основанием для предъявления Заказчиком претензии Исполнителю.

Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки за свой счет в сроки, указанные в мотивированном отказе. После устранения недостатков приемка осуществляется повторно в тот же срок.

4.7. При приемке оказанной услуги (ее результатов) Заказчик обязан провести экспертизу для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта. 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.

Результаты экспертизы, проведенной Заказчиком своими силами без привлечения сторонних экспертов, могут оформляться в виде заключения, подписанного ответственным лицом Заказчика, либо подтверждаться отметкой в документе о приемке, без составления отдельного документа о проведенной экспертизе.

Результаты экспертизы, проведенной с привлечением экспертов, экспертных организаций, оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

4.8. В случае установления по результатам экспертизы факта ненадлежащего качества оказанной услуги (ее результатов), Исполнитель обязан компенсировать Заказчику все возникшие в связи с проведением экспертизы расходы, по предъявлении Заказчиком письменного требования и копии соответствующего заключения, других документов, подтверждающих затраты Заказчика.

4.9. После подписания Сторонами документа о приемке в единой информационной системе обязательства Исполнителя по настоящему Контракту считаются выполненными.

**5. Цена контракта и порядок расчетов**

5.1. Цена Контракта составляет 19 026 984,00 рублей (девятнадцать миллионов двадцать шесть тысяч девятьсот восемьдесят четыре рубля 00 копеек), НДС не облагается на основании применения льготы, согласно подпункту 5 пункта 2 статьи 149 НК РФ.

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

5.2. Стоимость питания в соответствии с постановлением администрации города Тулы от18.11.2020 № 4112 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Тула»(ред. от 12.07.2022) с 01.09.2022составляет74,00 руб. на одного обучающегося на каждый учебный день, при обеспечении питанием один раз в день;148,00 руб. на одного обучающегося на каждый учебный день при обеспечении питанием два раза в день; с 01.01.2024 – 77,00 руб. на одного обучающегося на каждый учебный день, при обеспечении питанием один раз в день; 154,00 руб. на одного обучающегося на каждый учебный день при обеспечении питанием два раза в день.

Стоимость питания на одного обучающегося по результатам проведения торгов рассчитывается с учетом понижающего коэффициента (цена Контракта по результатам торгов, разделенная на объем оказываемых услуг).

5.3. Цена контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации о контрактной системе и положениями настоящего Контракта.

Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренного Контрактом объема услуг, качества услуг и иных условий исполнения Контракта.

Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить не более чем на десять процентов объем предусмотренных Контрактом услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен Контракт. При оказании дополнительного объема таких услуг Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить первоначальную цену Контракта пропорционально объему таких услуг, но не более чем на десять процентов такой цены Контракта, а при внесении соответствующих изменений в Контракт в связи с сокращением потребности в оказании таких услуг Заказчик обязан изменить цену Контракта указанным образом. Цена единицы дополнительно оказываемых услуг и цена единицы услуги при сокращении потребности в оказании части такой услуги должны определяться как частное от деления первоначальной цены Контракта на предусмотренный в Контракте объем таких услуг.

5.4. Цена Контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся включает включает стоимость продуктов питания, стоимость приготовления и раздачи пищи, стоимость расходных материалов, стоимость транспортных расходов, страхование, уплату налогов и других обязательных платежей, иные расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг по Контракту.

5.5. Оплата оказанных услуг по Контракту осуществляется по факту надлежащего оказания услуг в безналичной форме платежным поручением путем перечисления денежных средств на расчетный счетИсполнителя, указанный в настоящем Контракте.

5.6. В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

5.7.Оплата оказанных услуг производитсяв течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания документа о приемке, предусмотренного частью 7 статьи 94 Федерального закона №44-ФЗ, на основании документа о приемке, счета, счета-фактуры (при наличии), надлежаще оформленных уполномоченными на то представителями Сторон.

5.8. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения.

5.9. Обязанности Заказчика по оплате считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, с расчетного счета Заказчика.

5.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

**6. Права и обязанности сторон**

6.1. **Заказчик обязан:**

6.1.1. Предоставить Исполнителю доступ в оборудованное для приготовления, раздачи и приема пищи помещение.

6.1.2. Предоставить Исполнителю доступ к оборудованию для приготовления и раздачи пищи.

6.1.3. Определить контингент получающих питание за счет средств Заказчика.

6.1.4. Определить график и порядок посещения столовой.

6.1.5. Подавать заявку на питание (завтрак, обед) накануне до 15.00 и уточнять ее в день питания не позднее второго урока.

6.1.6. Осуществлять контроль за полнотой охвата контингента обучающихся, получающих питание за счет средств Заказчика.

6.1.7. Обеспечить соблюдение норм поведения в помещении столовой.

6.1.8. Проводить приемку оказанных услуг Исполнителем в порядке и сроки, определенные настоящим Контрактом.

6.1.9. Производить оплату услуг, оказанных Исполнителем, в порядке и сроки, определенные настоящим Контрактом.

6.1.10.Перечислить Исполнителю, при условии надлежащего исполнения им своих обязательств по Контракту, денежные средства, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с пунктом 7.5 настоящего Контракта, частью 7.2 и частью 7.3 ст. 96 Федерального закона 44-ФЗ, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем), приусловии надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, по банковским реквизитам, указанным в настоящем Контракте. При этом срок возврата Заказчиком Исполнителю таких денежных средств не должен превышать 30(тридцать) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

6.1.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Федерального закона № 44-ФЗ);

б) при определении исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте «а» настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

6.2. **Заказчик имеет право:**

6.2.1. Проверять соблюдение Исполнителем правил, норм и качества оказываемых услуг в соответствии с условиями Контракта.

6.2.2. Требовать от Исполнителя возмещения любых расходов и издержек, причиненных ненадлежащим оказанием услуг по настоящему Контракту, включая штрафы контрольных органов, связанные с работой столовой, если они будут наложены на Заказчика.

6.3. **Исполнитель обязан:**

6.3.1. В срок не позднее 3 рабочих дней до дня начала срока оказанияуслуг разработать и согласовать с Заказчиком примерное меню на период не менее двух учебных недель в соответствии с описанием объекта закупки.

6.3.2. Осуществлять питание в соответствии с согласованным двухнедельным меню рационов питания (завтрак, обед), разработанным с учетом калорийности.

6.3.3. Обеспечить поставку продуктов и готовой пищи специализированным, в том числе изотермическим транспортом, имеющим санитарный паспорт, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов, установленных частью 4 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», и пунктом 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03.

6.3.4. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного 14-дневным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и предварительно согласовать замену с Заказчиком (руководителем образовательной организации) одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов в соответствии с требовнаиями стандартов и норм.

Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

6.3.5. Оказывать услуги, предусмотренные настоящим Контрактом, в соответствии с условиями, определенными в описании объекта закупки (Приложение № 1 к Контракту).

6.3.6. Оказывать услуги на высоком профессиональном уровне, руководствуясь требованиями действующего законодательства Российской Федерации, в соответствии с описанием объекта закупки на оказание услуг. Нести ответственность за качество оказанных услуг, качество продуктов и готовых блюд и не допускать поставки недоброкачественной продукции.

 6.3.7. Своевременно устранять недостатки, допущенные в процессе исполнения Контракта по его вине, своими силами и за свой счет.

 6.3.8. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта, а также к установленному Контрактом сроку предоставить Заказчику результаты оказания услуг.

 6.3.9. Предоставлять ежедневно Заказчику для утверждения меню рацион питания.

6.3.10. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского пработника и/или уполномоченного лица учреждения в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.3.11. Производить раздачу готового питания на базе столовой.

6.3.12. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с пунктом 2.5Контракта.

6.3.13. Обеспечить соответствие режима работы столовой режиму работы учреждения.

6.3.14. Организовывать оказание услуги по графику, утвержденному Заказчиком.

6.3.15. Обеспечить столовую достаточным количеством квалифицированных работников.

6.3.16. Обеспечить своевременное прохождение медицинских и профилактических осмотров работниками, задействованными в процессе оказания услуг, в соответствии с требованиями законодательства.

6.3.17. Обеспечить безопасную эксплуатацию оборудования столовой, в т.ч. соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил. При нарушении Исполнителем требований законодательства на него может быть возложена административная, материальная и иная ответственность.

6.3.18. Исполнитель обязан своевременно за свой счет проводить ремонт технологического оборудования, замену посуды и столовых приборов с трещинами, сколами, дефектами, полученными в процессе эксплуатации.

6.3.19. Своими силами и за свой счет вывозить, размещать (захоранивать) и утилизировать отходы производства и потребления (ОПП) в необходимом количестве.

6.3.20. Вести журнал учета оказанных услуг.

6.3.21. Своевременно предоставить Заказчику документы, предусмотренные п. 5.7 Контракта, для осуществления приемки и оплаты оказанных услуг.

6.3.22. Обеспечить технологический процесс приготовления, реализации и приема пищи необходимым инвентарем ирасходными материалами.

6.3.23. Закупать для организации питания продукты, отвечающие требованиям ГОСТа.

В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается поставка продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий, стандартов, санитарных и ветеринарных правилна конкретный вид продукции,установленных в РФ.

6.3.24. Освободить помещения, используемые в качестве столовой, а также оборудование Заказчика, доступ к которому получен Исполнителем при оказании услуг по настоящему Контракту, после окончания срока оказания услуг.

6.3.25. Использовать предоставленные для организации питания помещения, оборудование только по прямому назначению – для организации питания.

6.4. **Исполнитель имеет право:**

6.4.1. Пользоваться предоставленными Заказчиком в безвозмездное пользование для организации питания помещениями и оборудованием согласно Договору безвозмездного пользования недвижимым муниципальным имуществом, являющемуся Приложением № 2 к настоящему Контракту.

6.4.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями Контракта.

**7. Обеспечение исполнения контракта**

7.1. Исполнитель предоставляет Заказчику обеспечение исполнения контракта в форме независимой гарантии либо внесения денежных средств на сумму [[1]](#footnote-2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. (\_\_\_\_\_\_\_ рублей \_\_\_\_\_\_ копеек), эквивалентную [[2]](#footnote-3)\_\_\_ % от начальной (максимальной) цены Контракта.

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

7.2.1. Внесение денежных средств осуществляется Исполнителем на счет заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

7.2.2. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных им на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется Исполнителем), в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с пунктом 7.5. настоящего контракта, частью 7.2 и частью 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ, осуществляется при условии надлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по контракту. При этом срок возврата Заказчиком Исполнителю таких денежных средств не должен превышать 30 (тридцать) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

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

7.3. При выборе способа обеспечения в виде независимой гарантии:

* + 1. Заказчик в качестве обеспечения исполнения Контракта принимает независимую гарантию, выданную лицом, соответствующим требованиям, установленным статьей 45 Федерального закона № 44-ФЗ.
		2. Независимая гарантия, предоставляемая Исполнителем, используемая для целей Федерального закона № 44-ФЗ, должна быть включена в реестр независимых гарантий, размещенный в единой информационной системе.
		3. Независимая гарантия оформляется в письменной форме на бумажном носителе (в случае оформления на нескольких листах – обязательно наличие нумерации на всех листах независимой гарантии, которые должны быть прошиты, подписаны и скреплены печатью (при наличии) гаранта) или в форме электронного документа, подписанного электронной подписью, вид которой предусмотрен Федеральным законом № 44-ФЗ, лица, имеющего право действовать от имени гаранта.
		4. Независимая гарантия должна быть безотзывной и содержать:

1) сумму независимой гарантии, подлежащую уплате гарантом Заказчику (бенефициару) в случае ненадлежащего исполнения Исполнителем (принципалом) предусмотренных контрактом обязательств, а также идентификационный код закупки, при осуществлении которой предоставляется такая независимая гарантия;

2) обязательства Исполнителя (принципала), надлежащее исполнение которых обеспечивается независимой гарантией;

3) обязанность гаранта в случае просрочки исполнения обязательств по независимой гарантии, требование об уплате денежной суммы по которой соответствует условиям такой независимой гарантии и предъявлено Заказчиком до окончания срока ее действия, за каждый день просрочки уплатить Заказчику (бенефициару) неустойку в размере 0,1 % денежной суммы, подлежащей уплате по такой независимой гарантии;

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

5) срок действия независимой гарантии. Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на 1 (один) месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ;

6) отлагательное условие, предусматривающее заключение договора предоставления независимой гарантии по обязательствам принципала, возникшим из контракта при его заключении, в случае предоставления независимой гарантии в качестве обеспечения исполнения контракта;

7) установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых Заказчиком (бенефициаром) гаранту одновременно с требованием об осуществлении платы денежной суммы по независимой гарантии;

8) условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную суммупо независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования;

9) права Заказчика (бенефициара) в случае ненадлежащего выполнения или невыполнения Исполнителем (принципалом) обязательств, обеспеченных независимой гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, в размере цены контракта, уменьшенном на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных Исполнителем (принципалом) обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных Заказчиком (бенефициаром), но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта;

10) права Заказчика по передаче права требования по независимой гарантии при перемене Заказчика в случаях, предусмотренных законодательством, с предварительным извещением об этом гаранта;

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

7.3.5. Уменьшение в соответствии с пунктом 7.5 настоящего Контракта размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путём отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признаётся дата включения предусмотренной частью 7.2 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ информации в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.3.6. Запрещается включение в условия независимой гарантии:

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

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

3) требований о предоставлении Заказчиком гаранту отчета об исполнении контракта;

4) требований о предоставлении Заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии документов, не предусмотренных подпунктом 7 пункта 7.3.4. контракта.

7.3.7. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее 1 (одного) месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктом 7.5 настоящего контракта, частью 7.2 и частью 7.3 статьи 96 Федерального закона 44-ФЗ.

7.4. Случаями, когда Заказчик получает право требования выплаты денежных средств по представленному Исполнителем обеспечению исполнения контракта, выступают факты возникновения гражданско-правовой ответственности (взыскание пеней, штрафов, возмещение убытков) Исполнителя перед Заказчиком вследствие нарушения им обязательств по контракту, включая неисполнение или ненадлежащее исполнение им обязательств по контракту.

Письменное требование об уплате денежной суммы и (или) ее части по независимой гарантии в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, обеспеченных независимой гарантией, оформляется согласно Приложению № 4 к Контракту.

Исключение банка из перечня, предусмотренного частью 1.2 статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ, региональной гарантийной организации из перечня, предусмотренного частью 1.7 статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ, не прекращает действия выданных гарантом и принятых Заказчиками независимых гарантий и не освобождает гаранта от ответственности за неисполнение либо ненадлежащее исполнение условий таких независимых гарантий.

7.5. 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, предусмотренных частью 7.2 и частью 7.3 статьи 96 Федерального закона 44-ФЗ.

**8. Ответственность сторон**

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

8.2. 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.

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

8.4. 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).

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

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

8.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. 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);

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.

8.5. 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).

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

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

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

8.5.2.1. 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](file:///C%3A%5CUsers%5CMorozovaEV%5CDownloads%5C%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%A1%D0%9A%D0%9E%D0%A3%D0%AD%D0%A4-3-2021-%D0%9E%D0%9F8%2B.docx#Par10) 8.5.2.2 - 8.5.2.3 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);

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

г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

8.5.2.2. 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 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);

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.

8.5.2.3. 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), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим Контрактом, 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).

8.5.2.4. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.5.3. За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 7.3.7 Контракта, начисляется пеня, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается 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, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

**9. Обстоятельства непреодолимой силы**

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и ихпоследствий: землетрясения, наводнения, пожара, урагана, смерча, сильных снежных заносов, других признанных официально стихийных бедствий, а также военных действий, массовых заболеваний, забастовок, ограничения перевозок, запрета торговых операций вследствие применения международных санкций и других обстоятельств, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Контракта не относятся.

9.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения Контракта Сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

9.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по Контракту.

9.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы.

9.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок обязуются провести переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

**10. Порядок урегулирования споров**

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

10.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тульской области.

**11. Антикоррупционная оговорка**

11.1. 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.

11.2. 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/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.3. 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 произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

11.4. 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 доходов, полученных преступным путем.

11.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе Контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

**12. Особые условия**

12.1.Срок действия контракта: с момента заключения Контракта по 31 августа 2024 года *(срок действия контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов оказания услуг, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплаты за оказанные услуги).* Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по настоящему Контракту.

12.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

12.3. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала или любым другим способом, позволяющим зафиксировать факт его направления. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Контрактом.

В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

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

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

12.6. Приложения, указанные в Контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Описание объекта закупки.

Приложение № 2 – форма Договора безвозмездного пользования недвижимым муниципальным имуществом.

Приложение № 3 – форма Журнала учета оказанных услуг.

Приложение № 4 – форма «Требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии».

**13. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК****МБОУЦО № 25**юридический адрес: 300040, г.Тула, ул.Калинина, д.7ИНН:   7105025566; КПП: 710501001ОГРН: 1027100684720  р/с 032 346 437 070 100 066 00 Отделение Тула Банка России/УФК по Тульской области г.Тула БИК 017003983Счет банка получателя (кор/счет) 401 028 104 453 700 000 59л/с 008522788 в ФУ администрации г.ТулыОКПО 55984615ОКАТО 70401373000  ОКТМО 70701000001 **Директор МБОУЦО № 25****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.П.Алексеева**М.П. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ИСПОЛНИТЕЛЬ****ООО «Вектор»**Российская Федерация, 142430, Ногинский район, село Ямкино, Центральная усадьба, д.50 ОКПО 99191809 ОГРН 1075031003046ИНН 5031073304 КПП 503101001БИК 044525555р/с 40702810800000207064к/с 30101810400000000555ПАО «Промсвязьбанк»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_e-mail: combinatpit.tula@mail.ru**Ген.директор**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(Бабаков Р.И.)** | **ООО «Феникс»**300004 г.Тула, ул. Кирова д.159 комната №14ИНН 7105049045; КПП 710501001р/с 40702810216450000013 к/с 30101810145250000411БИК 044525411Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г.МосквеИНН Банка 7702070139КПП Банка 770943002 |

 |

Приложение №1

к Контракту № 2022.000419ЦО25

 от 23.08.2022г

**ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**

**на оказание услуг по организации питания обучающихся в МБОУ ЦО № 25**

**1. Наименование оказываемой услуги:**организация питания обучающихся (на базе столовой).

**2. Объем оказываемых услуг.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование услуги** | **Ед. изм.** | **Количество (v)** |
| 1 | Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4-х классов, получающих начальное общее образование, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день с 01.09.2022 по 31.05.2023 | Штука\* | 73 161 |
| 2 | Организация бесплатного питания прочих льготных категорий обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование с 01.09.2022 по 31.05.2023 | Штука\* | 54 011 |
| 3 | Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4-х классов, получающих начальное общее образование, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день с 01.09.2023 по 31.12.2023 | Штука\* | 33 454 |
| 4 | Организация бесплатного питания прочих льготных категорий обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование с 01.09.2023 по 31.12.2023 | Штука\* | 24 952 |
| 5 | Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4-х классов, получающих начальное общее образование, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день с 01.01.2024 по 31.05.2024 | Штука\* | 39 382 |
| 6 | Организация бесплатного питания прочих льготных категорий обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование с 01.01.2024 по 31.05.2024 | Штука\* | 29 374 |

 *\* Под штукой понимается горячее блюдо для питания обучающегося*

2.1.Объем оказываемой услуги **по организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4-х классов, получающих начальное общее образование, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день**, на период оказания услуг с 01.09.2022 по 31.05.2023 – 73 161 шт.;

2.2. Объем оказываемой услуги **по организации бесплатного питания прочих льготных категорий обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование**, на период оказания услуг с 01.09.2022 по 31.05.2023 – 54 011 шт.;

2.3.Объем оказываемой услуги **по организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4-х классов, получающих начальное общее образование, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день**, на период оказания услуг с 01.09.2023 по 31.12.2023 – 33 454 шт.;

2.4. Объем оказываемой услуги **по организации бесплатного питания прочих льготных категорий обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование**, на период оказания услуг с 01.09.2023 по 31.12.2023 – 24 952 шт.;

2.5.Объем оказываемой услуги **по организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4-х классов, получающих начальное общее образование, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день**, на период оказания услуг с 01.01.2024 по 31.05.2024 – 39 382 шт.;

2.6. Объем оказываемой услуги **по организации бесплатного питания прочих льготных категорий обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование**, на период оказания услуг с 01.01.2024 по 31.05.2024 – 29 374 шт.

**3. Цель оказываемой услуги.**Обеспечить качественное питание учащихся с соблюдением требований санитарных норм.

**4. Место оказания услуг:** г.Тула, ул.Калинина, д.7.

На срок оказания услуг Заказчик предоставляет собственный пищеблок Исполнителю в безвозмездное пользование на основании Договора безмозмездного пользования недвижимым муниципальным имуществом (Приложение № 2 к Контракту).

**5. Условия оказания услуг.**

5.1. Разработка и согласование с Заказчиком примерных меню на период не менее двух учебных недель (10-12 дней), для обучающихся общеобразовательных учреждений 7-11 лет и 12 лет и старше,включающих распределение перечня блюд, кулинарных, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи. Обучающимся в 1-4 классах необходимо обязательное наличие в разовом приеме пищи горячего блюда, не считая горячего напитка.

5.2. Приготовление и раздача пищи на основе согласованных с Заказчиком примерных меню на период не менее двух учебных недель (10-12 дней), для обучающихся общеобразовательных учреждений 7-11 лет и 12 лет и старше.

5.3. Закупка продуктов питания.

5.4. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

**6. Сроки оказания услуги.**

6.1. Начало срока оказания услуг – 01.09.2022 года.

6.2. Окончание срока оказания услуг – 31.05.2024 года.

**7. Общие требования к оказанию услуги, ее качеству, в том числе технологии оказания услуги, методам и методике оказания услуги.**

7.1. Исполнителю предоставляются в безвозмездное пользование для раздачи и приготовления пищи недвижимое муниципальное имущество Заказчика, именуемые в дальнейшем «столовая», а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в данном помещении, в т. ч. столы, стулья и т. п. и контейнерная площадка для сбора мусора.

Форма Договора безмозмездного пользования недвижимым муниципальным имуществом содержится в Приложении № 2 к Контракту.

7.2. Исполнитель организует питание через услуги столовой, которая является местом приготовления пищи.

7.3. Исполнитель пользуется предоставленными Заказчиком для раздачи и приготовления пищи помещениями и оборудованием на основании Договора безвозмездного пользования недвижимого муниципального имущества.

7.4. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления ираздачи пищи необходимым инвентарем и расходными материалами.

7.5. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированными кадрами, прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях.

7.6. Исполнитель обеспечивает режим работы столовой в соответствии с режимом работы учреждения по графику, согласованному с Заказчиком.

7.7. Исполнитель организует обслуживание обучающихся горячим питаниемпутем предварительного накрытия столов.

7.8. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться с соблюдением:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного пимтания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №32;

- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;

- Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю),утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «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»;

- ГОСТ 30524-2013«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания. Основные и присоединительные размеры и технические требования»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые». Информация для потребителей. Общие требования.

7.9. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнитель разрабатывает рацион питания.

На основании сформированного рациона питания Исполнитель разрабатывает меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

7.10. Исполнитель обязуется своими силами и за свой счет вывозить, размещать (захоранивать) и утилизировать отходы производства и потребления (ОПП) в необходимом количестве.

Способ складирования отходов производства и потребления (ОПП): в контейнеры/бункеры, предоставленные Исполнителем, которые будут расположены на контейнерной площадке, предоставленной в пользование Заказчиком.

7.11. Исполнитель не позднее 3 рабочих дней до начала срока оказания услугдолжен разработать примерные меню на период не менее двух учебных недель и согласовать с Заказчиком. Форма меню содержится в приложении № 1 к описанию объекта закупки.

7.12. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 лет и 12 лет и старше).

7.13. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях, таблицы 1, 2. 3.

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |
| --- | --- |
| **Блюдо** | **Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп** |
| **с 7 до 11 лет** | **с 12 лет 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 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)  | 180- 200 | 180-200 |
| 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 |
| Фрукты   | 100 | 100 |

Таблица 2

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Потребность в пищевых веществах** |
| **7-11 лет** | **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 (рет. 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 |

Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тип организации** | **Прием пищи** | **Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии** |
| Общеобразовательные организации (первая смена) | завтрак | 20-25% |
| обед | 30-35% |
| Общеобразовательные организации (вторая смена) | обед | 30-35% |

7.14.В течение двух учебных недель (10-12 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся, таблица 4.

Таблица 4

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **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 потрошеные - 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 используемом 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 |

7.15. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

7.16. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

7.17. Ежедневно в рационах 2 – 3 разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

7.18. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

7.19. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени.

В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты (яблоки, чернослив, изюм) и орехи.

7.20. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов санитарных правил, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

7.21. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются: наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции.

7.22. Исполнитель закупает для приготовления пищи продукты питания, отвечающие требованиям ГОСТа.

В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается закупка продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий.

Продукты питания должны сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификатами и/или декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.23. Перечень продуктов питания,используемых для приготовления блюд, их технические характеристики, функциональные характеристики (потребительские свойства), содержатся в приложении № 2 к описанию объекта закупки.

Приложение № 1

к описанию объекта закупки

Форма примерного меню

|  |  |
| --- | --- |
| «Согласовано» Директор МБОУ ЦО № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Ф.И.О.) датаМ.П.  | «Утверждаю»Руководитель (название организации исполнителя) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) датаМ.П. |

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет /12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | Энергетическая ценность | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя 1 День 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| День 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее значение за период: |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 2

к описанию объекта закупки

**Перечень товаров,используемых для приготовления блюд.**

**Требования к функциональным и качественным характеристикам товара. Требования к фасовке и упаковке.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование товара | Показатели |
| 1 | Апельсины, высший сорт ГОСТ 34307-2017 | Плоды свежие, чистые, без механических повреждений,без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 60 мм. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 2 | Бананы ГОСТ Р 51603-2000 | Плоды одного помологического сорта, класс экстра.Плоды потребительской степенизрелости, но не перезревшие, плотные, округлые. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру2,7-4,1 см; по длине не менее 14,0 см. Количество плодов в кисти 3-11шт. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 3 | ВафлиГОСТ 14031-2014 | Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезомбез подтеков. Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Начинка в вафлях не должна выступатьза края. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 4 | Макаронные изделия, вермишельГОСТ 31743-2017 | Макаронные изделия группы А высшего сорта. Цветсоответствующий сорту муки, без следов непромеса. Поверхность гладкая. Излом стекловидный. Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Влажность изделий не более 13% Сохранность формы сваренных изделий не менее 100%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 5 | Хлопья овсяные,высший сортГОСТ 21149-93 | Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого.Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Влажность не более 12,5%. Сорная примесь не более 0,3%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 6 | Мясо говядины в полутушах и четвертинах, замороженноеГОСТ 34120-2017 | Мясо-говядина первой категории, в полутушах,замороженная (без повторной заморозки). Отсутствие повреждений, остатков внутренних органов, кровоподтеков, загрязнений. Маркировка: клеймение мяса производится в соответствии с правилами по клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке. СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 7 | Горох колотыйГОСТ 28674-2019  | Горох колотый, шлифованный, первый сорт.Шлифованный с разделенными семядолями. Примесь целого шлифованного гороха допускается не более 5%. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаса. Влажность для текущего потребления не более 15%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 8 | Крупа гречневаяГОСТ 5550-2021 | Ядрица. Первый сорт. Цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстроразвариваюшейся крупы – коричневый разных оттенков. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 14%. Доброкачественное ядро не менее 99,2%, в том числе колотые ядра не более 2%. Нешелушеные зерна не более 0,2%. Сорная примесь не более 0,3%. Испорченные ядра не более 0,2%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 9 | Дрожжи сухиеГОСТ Р 54845-2011 | Дрожжи хлебопекарные сушеные, высшего сорта.Внешний вид: форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупообразный. Цвет: светло-желтый или светло-коричневый. Запах: свойственный сушеным дрожжам. Массовая доля влаги не более 8%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 10 | Укроп свежийГОСТ 32856-2014 | Укроп свежий без кореньев, предназначенный для употребления в пищу. Растения молодые, свежие, чистые, неповрежденные болезнями, здоровые стебли с корешками и без корешков с зелеными без увяданий и пожелтения листьями без излишней внешней влажности, без признаков огрубения, подмораживания и самосогревания. Не допускается - растения с частично сформировавшимися семенами. |
| 11 | Петрушка свежаяГОСТ 34212-2017 | Петрушка свежая без кореньев, предназначенная для употребления в пищу. Зелень обрезная: листья свежие, целые, здоровые, незагрязненные. Длина основной массы листьев от основания черешков - не менее 80 мм. Листья, отпавшие от корнеплодов, с неправильно обрезанными листьями - не допускаются |
| 12 | Изюм, светлый, без косточекГОСТ 6882-88 | Изюм светлый. Высший сорт. Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек. Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет светло-зеленый с золотистым оттенком. Масса 100 ягод не менее 25 г. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 13 | Какао-порошокГОСТ 108-2014 | Внешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый и серый оттенок не допускается. Вкус и аромат свойственные какао - порошку без посторонних привкусов и запахов. Влажность не более 8,5%. Дисперсность – количество мелких фракций не менее 85%. Показатель рН не более 7,5. |
| 14 | Капуста белокочанная, свежаяГОСТ Р 51809-2001 | Класс первый. Кочаны свежие, целые, здоровые чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерги. Кочаны плотные, зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Длина кочерыги над кочаном не более 4,0 см. Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегчающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений), от массы не более 10,0%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 15 | Картофель свежий ГОСТ 7176-2017 | Класс первый. Картофель должен быть очищен от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, непроросшие, неувядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру округло-овальной формы. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 16 | Кефир, 3,2% жирности, упаковка до 1,0 л Технический регламент и/или ГОСТ 31454-2012 | Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям, документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их перевозках, хранении и реализации. Пищевая и энергетическая ценность (на 100 г): белок 3,0 г, жир 3,2 г.  |
| 17 | Куры потрошенные, ГОСТ 31962-2013 | Тушки 1-го сорта, охлажденные. Тушки и их части должны соответствовать следующим требованиям: хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 18 | Лавровый листГОСТ 17594-81 | Внешний вид: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус: хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа не менее 3 см, влажность листа не более 12,0%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 19 | Лимоны, высший сортГОСТ 34307-2017 | Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру не менее 45мм. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 20 | Лук репчатый свежийГОСТ 34306-2017 | Класс первый. Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см.СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 21 | Макаронные изделияГОСТ 31743-2017 | Макаронные изделия группы А высшего сорта. Цвет, соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Поверхность гладкая. Излом стекловидный. Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Влажность изделий не более 13%. Сохранность формы сваренных изделий не менее 100%. Наличие зараженности вредителями не допускается. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 22 | Масло подсолнечное, рафинированное - дезодорированное, высший сортГОСТ 1129-2013 | Масло прозрачное без осадка. Цветное число йода не более 6 мг. Массовая доля нежировых примесей отсутствует.СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 23 | Масло сливочное72,5% жирности Технический регламент и/или ГОСТ 32261-2013 | Масло высшего сорта. Внешний вид и цвет: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; недостаточно выраженные сливочный и/или привкус пастеризации. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Массовая доля жира 72,5%.  |
| 24 | Молоко-3,2%,упаковка до 1,0 л, Технический регламент и/или ГОСТ 31450-2013 | Однородная непрозрачная жидкость без осадка, белого цвета с легким кремовым оттенком. Вкус и запах, свойственный свежему молоку. До 1л. м/уп. Массовая доля жира 3,2%. Плотность не менее 1027 кг/м3, массовая доля белка не менее 3%, кислотность Т- не более 21, группа чистоты 1,00.  |
| 25 | Молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688-2012 | Молоко цельное сгущенное с сахаром. Вкус сладкий, чистый с выраженным запахом пастеризованного молока. Цвет белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не менее 8,5%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 26 | Морковь свежаяГОСТ 32284-2013 | Класс первый. Корнеплоды свежие, целые, здоровые чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более на 0,5 см, но без повреждения плечиков корнеплода. Размер корнеплодов по длине не менее 10 см. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 27 | Мука пшеничная хлебопекарнаяГОСТ 26574-2017 | Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Массовая доля влаги не более 17%. Зараженность вредителями не допускается. Цвет белый или белый с кремовым оттенком. СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 28 | Огурцы свежиеГОСТ 33932-2016 | Огурцы свежие, отечественные. Плоды свежие, целые, не уродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 29 | ПастилаГОСТ 6441-2014 | Вкус и запах свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида, резкий вкус и запах применяемых эссенцией. Цвет свойственный данному наименованию изделия, равномерный. Консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 30 | Крупа ячменная (перловая)ГОСТ 5784-60 | Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Влажность не более 15%. Доброкачественное ядро не менее 99,6%. Мучка не более 0,20%. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 31 | ПеченьговяжьязамороженнаяГОСТ 32244-2013 | Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Температура внутри блока или куска не выше минус 12оС. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 32 | ПеченьеГОСТ 24901-2014 | Печенье сдобное. Форма соответствует данному наименованию печенья без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными, без повреждений. Поверхность неподгорелая, без вздутий, лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Влажность не более 16,5%; щелочность не более 2,0 град.; намокаемость не менее 180%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 33 | Повидло в ассортиментеГОСТ 32099-2013 | Повидло высшего сорта. Фасовка до 1кг. Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Вкус и запах хорошо выраженные. Цвет свойственный цвету пюре или смеси, из которых изготовлено повидло. По консистенции - густая мажущаяся масса. Засахаривание не допускается. Массовая доля минеральных примесей не более 0,03% . |
| 34 | Помидоры свежиеГОСТ 34298-2017 | Помидоры свежие, отечественные. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов. Вкус и запах свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 35 | Пшено отборное, шлифованное ГОСТ 572-2016 | Крупа пшено, высший сорт. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 14%, доброкачественное ядро не менее 99,2%. Сорная примесь не более 0,3%. Испорченные ядра не более 0,2%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 36 | Рис круглозерныйГОСТ 6292-93 | Рис круглый, сорт высший. Цвет белый с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 15,5%. Доброкачественное ядро не менее 99,7%. Сорная примесь не более 0,2%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 37 | Рыба минтай тушка без головы, замороженнаяГОСТ 32366-2013 | Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены. Внешний вид после размораживания: поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Могут быть следы от объячеивания, но без повреждения мяса. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 38 | Горбуша свежезамороженная, потрошенная, без голов ГОСТ 32366-2013 | Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены.Внешний вид после размораживания: поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Могут быть следы от объячеивания, но без повреждения мяса. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 39 | Рыба пикша - тушка без головы, замороженнаяГОСТ 32366-2013 | Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены. Внешний вид после размораживания: поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Могут быть следы от объячеивания, но без повреждения мяса. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 40 | Ряженка - 4,0% жирности, упаковка до 1,0 л, Технический регламент и/или ГОСТ 31455-2012 | Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их перевозках, хранении и реализации. Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость, цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Пищевая и энергетическая ценность (на 100 г): белок не менее 3,0 г. Массовая доля жира 4%.  |
| 41 | Сахарный песокГОСТ 33222-2015 | Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Сыпучий. Цвет белый. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,8%. Массовая доля влаги не более 0,10 %. СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 42 | Свёкла свежаяГОСТ 32285-2013 | Класс первый. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру от 5 см до 10 см. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 43 | Сметана-15% жирности Технический регламент и/или ГОСТ 31452-2012 | Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Пищевая и энергетическая ценность на (100г): жир 15%, массовая доля белка не менее 2,6%.  |
| 44 | Сок, фруктовыйГОСТ 32103-2013  | Сок фруктовый восстановленный осветленный. Внешний вид: прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Вкус и аромат хорошо выраженные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были восстановлены соки. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 45 | Сок, фруктовый упаковка до 0,2 лГОСТ 32103-2013 | Сок фруктовый восстановленный осветленный. Внешний вид: прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения. Вкус и аромат хорошо выраженные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были восстановлены соки. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 46 | Соль ГОСТ Р 51574-2018 | Соль поваренная пищевая йодированная, сорт экстра. Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус соленый, без постороннего привкуса. Цвет белый. Массовая доля влаги не более 0,10 % для соли. Массовая доля хлористого натрия не менее 99,7 %. СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 47 | Сухари панировочныеГОСТ 28402-89 | Из хлебных сухарей высшего сорта. Крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля влаги не более 10 %. СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 48 | Сухофрукты - компотная смесьГОСТ 32896-2014 | Фрукты семечковые, косточковые сушеные. Высший сорт. Целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов, плоды с косточкой, целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии.  |
| 49 | Сыр 50% жирности, высший сортТехнический регламент и/или ГОСТ Р 52686-2006 | Вкус и запах: выраженный сырный, слегка кисловатый. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе. Жирность 50%, массовая доля влаги не более 80 %, массовая доля хлористого натрия от 1,3 до 1,8.  |
| 50 | Творог классический 9% жирностиТехнический регламент и/или ГОСТ 31453-2013 | Цвет продукта белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Массовая доля белка не менее 16,0%, массовая доля влаги 73 %, массовая доля жира 9 %. |
| 51 | Томатная пастаГОСТ 3343-2017  | Томатная паста экстра. Внешний вид и консистенция: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 52 | Батон пшеничныйГОСТ 27844-88 | Батоны нарезные из пшеничной муки в/с: влажность мякиша не более 43,0%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 53 | Хлеб ржано- пшеничныйГОСТ 2077-84 | Внешний вид, соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Хлеб пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. Без комочков и следов непромеса. Влажность мякиша не более 51%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 54 | Чай в ассортиментеГОСТ 32573-2013 | Чай черный байховый. Высший сорт. Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. Настой яркий, прозрачный, «средний». Цвет разваренного листа однородный, коричнево-красный. Массовая доля влаги не более 10,0%. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 55 | ЧерносливГОСТ 32896-2014 | Фрукты косточковые сушеные. Высший сорт. Целые плоды с косточкой, целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. |
| 56 | Плоды шиповникаГОСТ 1994-93 | Целые, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр – 0,6-1,7 см. Влажность не более 15%; массовая доля других частей растения (кусочков веточек, листьев, чашелистиков и плодоножек) не более 2,0%. Массовая доля недозрелых плодов (от зеленой до желтой окраски), %, не более не более 5%.  |
| 57 | Конфеты шоколадныеГОСТ 4570-2014 | Вкус и запах свойственные данному наименованию изделия. Форма в соответствии с утвержденными рецептурами. Поверхность: неглазированные конфеты должны иметь сухую не липкую поверхность; глазированные конфеты должны иметь ровную или волнистую поверхность; конфеты, глазированные шоколадной глазурью, и шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность с четким рисунком. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 58 | Шоколад молочный в ассортиментеГОСТ 31721-2012 | Шоколад молочный обыкновенный. Вкус и запах свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха. Поверхность шоколадного покрытия ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая или матовая. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 59 | Яблоки свежие ГОСТ 34314-2017 | Высший сорт. Отборные плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 60 | Груши - свежиеГОСТ 33499-2015 | Высшего сорта. Отборные плоды, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с целой плодоножкой. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 60 мм. Плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие.СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 61 | Яйцо куриное 1 категории ГОСТ 31654-2012 | Хранение при температуре от 0С до 20С. Масса одного яйца не менее 55 г. Состояние и положение желтка: прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| 62 | Крупа ячменная (ячневая)ГОСТ 5784-60 (действующий) | Частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобождены от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Влажность не более 15%. Доброкачественное ядро не менее 99%. Мучка не более 0,40%. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. СанПиН 2.3.2.1078-01. |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик: Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. | Исполнитель: Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. |

Приложение №2

к Контракту № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г.

**ДОГОВОР № \_\_\_\_\_**

**безвозмездного пользования недвижимым муниципальным имуществом**

г. Тула «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем **Ссудодатель**, в лице директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с одной стороны и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Ссудополучатель, в лице директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, а вместе именуемые - Стороны, в соответствии с Положением «О порядке предоставления имущества, находящегося в собственности муниципального образования город Тула, в безвозмездное пользование», утвержденным решением Тульской городской Думы от 30.01.2008 № 40/923, на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (основание предоставления - решение Тульской городской Думы, муниципальный правовой акт администрации города Тулы, документ о конкурсе или аукционе)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (приложение 1) заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем Договор, о нижеследующем:

**1. Предмет Договора**

1.1.Ссудодатель обязуется передать Ссудополучателю имущество, указанное в [пункте 1.2](#P304) Договора (далее - Объект), в безвозмездное временное пользование, а Ссудополучатель обязуется вернуть Объект в состоянии, определенном Договором.

1.2. Объект \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(нежилое здание, нежилые помещения, сооружение) расположен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(адрес (местоположение))

Описание Объекта приведено в [приложении 2](#P559) к Договору.

1.3.Объект является собственностью муниципального образования город Тула и принадлежит Ссудодателю на праве \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2. Назначение Объекта**

2.1. Объект предоставляется для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(цель использования)

2.2.СсудополучательобязаниспользоватьОбъектвсоответствиис[пунктами 1.2](#P304) и [2.1](#P322) Договора.

**3. Срок действия Договора**

3.1. Договор заключен на срок \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3.2. Срок безвозмездного пользования:

начинается "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года;

истекает "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года.

3.3.Договор считается заключенным и вступает в силу со дня его подписания Сторонами.

**4. Передача Объекта**

4.1.В десятидневный срок со дня заключения Договора Ссудодатель передает Объект Ссудополучателю.

4.2.Передача осуществляется по передаточному акту ,в котором указываются техническое состояние и все выявленные недостатки Объекта.

4.3.Передаточный акт подписывается представителями Сторон. После оформления передаточный акт является неотъемлемой частью Договора в качестве [приложения 3](#P643) к Договору.

**5. Обязанности Ссудополучателяпо содержанию Объекта**

5.1. Ссудополучатель обязан:

5.1.1. Поддерживать Объект в исправном состоянии, включая осуществление текущего и капитального ремонта, и нести все расходы на его содержание.

5.1.2.Не производить капитальный ремонт, реконструкцию Объекта, улучшения Объекта, не отделимые без вреда для Объекта (далее – неотделимые улучшения), без согласия Ссудодателя.

5.1.3.Обеспечить доступ на Объект работников ремонтно-эксплуатационных организаций и аварийно-технических служб в случае возникновения аварийных ситуаций, а также для ремонта инженерных коммуникаций общего пользования (при их наличии).

5.1.4.Незамедлительно известить Ссудодателя о всяких ставших известными ему повреждении, аварии или ином обстоятельстве, которые причинили ущерб Объекту или угрожают причинением такого ущерба, и безотлагательно принять меры для предотвращения дальнейшего разрушения или повреждения Объекта.

5.1.5.Обеспечить уборку земельного участка, на котором расположен Объект, а также прилегающей к земельному участку территории на расстоянии 5 метров, за исключением проезжей части автомобильных дорог.

5.2.На основании Договора Ссудополучатель имеет право заключитьдоговор страхования Объекта.

**6. Контроль за использованием Объекта**

6.1.Контроль за использованием Объекта и исполнением условий Договора осуществляет Ссудодатель с привлечением при необходимости отраслевых(функциональных) или территориальных органов администрации города Тулы.

6.2.Ссудополучатель обязан по запросам Ссудодателя, комитета имущественных и земельных отношений администрации города Тулы в установленный ими срок представлять всю имеющуюся документацию, связанную с Объектом, с заверением достоверности данных копий документов подписью должностного лица и печатью.

6.3.Ссудополучатель обязан письменно уведомлять Ссудодателя об исполнении Договора, в том числе о заключении договоров, определенных [пунктами 5.1.3](#P356), [5.1.7](#P376), [5.2](#P378) Договора.

6.4. Ссудополучатель обязан обеспечивать беспрепятственный доступ к Объекту представителям Ссудодателя, комитета имущественных и земельных отношений администрации города Тулы в случаях проведения проверок использования и содержания Объекта.

6.5.При установлении нецелевого использования Объекта ([пункт 2.2](#P325)Договора),выявлении иных нарушений условий Договора ([5.1.1](#P351), [5.1.2](#P353), [5.1.6](#P369)) уполномоченным представителем Ссудодателя с участием представителей привлеченных организаций и Ссудополучателя составляется Акт о нарушении условий Договора.

**7. Прекращение и изменение Договора**

7.1.Стороны в праве досрочно расторгнуть Договор и отказаться от Договора в случаях и порядке, определенных Гражданским кодексом РоссийскойФедерации.

7.2.Договор прекращается в случае смерти гражданина-Ссудополучателяили ликвидации юридического лица - Ссудополучателя.

7.3.В случае реорганизации юридического лица - Ссудополучателя его права и обязанности по договору переходят к юридическому лицу, являющемуся его правопреемником.

7.4. По истечении срока Договора он прекращает свое действие независимо от наличия или отсутствия возражений со стороны Ссудодателя против возобновления Договора на тех же условиях на неопределенный срок.

7.5.Обязанности Ссудополучателя по содержанию Объекта, определенные [разделом 5](#P347) Договора, прекращаются со дня возврата Объекта по передаточному акту.

7.6.Ссудополучатель не в праве передавать права и обязанности по Договору.

**8. Возврат Объекта**

8.1.При прекращении Договора по любым основаниям, включая истечениеего срока, расторжение Договора и отказ от Договора, Ссудополучатель обязан вернуть Объект.

8.2.Ссудополучатель обязан вернуть Объект не позднее десяти дней со дня направления Ссудодателем уведомления о прекращении действия Договора. Если уведомление о прекращении действия Договора отсутствует либо направлено позднее десяти дней со дня прекращения Договора, Ссудополучатель обязан вернуть Объект не позднее двадцати дней со дня прекращения Договора.

8.3.Передача осуществляется по передаточному акту, в котором указываются техническое состояние и все выявленные недостатки Объекта.

8.4. Передаточный акт подписывается представителями Сторон.

8.5.В случае несвоевременного возврата Объекта Ссудополучатель обязан уплатить Ссудодателю неустойку в размере одного процента годовой суммы расходов, связанных с эксплуатацией и содержанием Объекта, за каждый день просрочки.

8.6.Ссудополучатель обязуется вернуть Объект в состоянии, в каком он его получил, с учетом нормального износа либо в улучшенном состоянии.

8.7.Неотделимые улучшения, произведенные Ссудополучателем, возмещению не подлежат.

8.8.Если состояние возвращаемого Объекта хуже состояния, в каком он передан Ссудополучателю, с учетом нормального износа, Ссудополучатель возмещает Ссудодателю причиненные убытки.

8.9.В случае обнаружения перепланировки, переоборудования, реконструкции, неотделимых улучшений, произведенных без согласия Ссудодателя, Ссудополучатель обязан за свой счет выполнить работы по приведению Объекта в надлежащее состояние. Состав и срок выполнения этих работ определяются Ссудодателем.

**9. Прочие условия**

9.1.Споры, возникающие из настоящего Договора, рассматриваются судом,арбитражным судом по месту нахождения Ссудодателя.

Спор, возникающий из настоящего Договора и несвязанный с его расторжением, может быть передан на разрешение суда после принятия Сторонами мер по досудебному урегулированию по истечении четырнадцати календарных дней со дня направления претензии (требования).

9.2.Ссудополучатель не в праве распоряжаться Объектом, совершать сделки, следствием которых является обременение прав Ссудополучателя по Договору.

9.3.Ссудодатель обязуется в десятидневный срок письменно или в средствах массовой информации уведомить Ссудополучателя:

1) о принятии решения о ликвидации, реорганизации Ссудодателя;

2)об измененных юридическом адресе, номерах контактных телефонов, банковских реквизитах.

9.4. Ссудополучатель обязуется в десятидневный срок письменно уведомить Ссудодателя:

1) о принятии решения о ликвидации, реорганизации Ссудополучателя;

2)об изменении юридического и почтового адресов, номеров контактных телефонов, банковских реквизитов.

9.5.Ответственность Сторон за ненадлежащее выполнение условий Договора, неопределенная Договором, определяется Гражданским кодексом Российской Федерации.

9.6.Договор совершен в трех экземплярах: по одному для каждой из Сторон, один экземпляр - для комитета имущественных и земельных отношений администрации города Тулы.

**10. Приложения, адреса, реквизиты и подписи Сторон**

10.1. К Договору прилагаются:

1) основание предоставления (приложение 1 к Договору);

2) описание Объекта ([приложение 2](#P559) к Договору);

3) передаточный акт ([приложение 3](#P643) к Договору).

10.2. Сведения о Ссудодателе:

|  |  |
| --- | --- |
| Юридический и почтовый адреса: |  |
| ОГРН: |  |
| ИНН: |  |
| Телефон/факс: |  |
| Банковские реквизиты: |  |

10.3. Сведения о Ссудополучателе:

|  |  |
| --- | --- |
| Юридический и почтовый адреса: |  |
| ОГРН: |  |
| ИНН: |  |
| Телефон/факс: |  |
| Банковские реквизиты: |  |

10.4. Подписи Сторон:

Ссудодатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ссудополучатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 2

к Договору

**Описание Объекта**

 1. Движимое имущество, принадлежности:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Инв. номер | Описание\* | Количество |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

 Ссудодатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ссудополучатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Сведения, идентифицирующие движимое имущество, в том числе марка,модель, номер, год изготовления, технические характеристики.

Приложение 3

к Договору

**Передаточный акт**

город Тула "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

именуемое в дальнейшем Ссудодатель, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с одной стороны

и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

именуемоев дальнейшем Ссудополучатель, в лице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны сучастием представителей Ссудодателя:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

и представителей Ссудополучателя:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на основании договора безвозмездного пользования недвижимым муниципальнымимуществом от "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ осмотрели Объект:

Первоначальная стоимость и амортизация

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование Объекта, движимого имущества  | Первоначальная стоимость, руб. | Сумма начисленной амортизации, руб. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Ссудодатель передал, а Ссудополучатель принял Объект.

**ПОДПИСИ СТОРОН**

Передал Принял

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (фамилия, инициалы) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (фамилия, инициалы)

(подпись) (подпись)

 М.П. М.П.

Приложение № 3

 к Контракту от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Форма***

**Журнал**

**учета оказанных услуг**

МБОУ ЦО № \_\_\_\_\_\_\_

Начало срока оказания услуг: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ года

Окончание срока оказания услуг: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ года

Фактический адрес оказания услуг по организации питания обучающихся:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в режиме \_\_\_\_\_ (5/6) дней обучения.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Этап рациона (утро, день, вечер) | Количество обучающихся, получивших питание | Оценкакачества оказанных услуг (соответствие фактического рациона питанияутвержденному примерному меню, соответствиеоказываемых услугусловиямКонтракта, замечаниязаказчика, наличие претензий, при наличии таковых, и отметка об их устранении | Подпись уполномоченного лица исполнителя | Подпись уполномоченного лица заказчика |
| 1 день | … |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |
| Итого за день |  |  |  |  |
| 2 день | … |  |  |  |  |
| …. |  |  |  |  |
| ….. |  |  |  |  |
| Итого за день |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |
| Итого за месяц: (с \_\_\_.\_\_\_.20\_\_ по 30(31).\_\_\_\_\_\_20\_\_ |  |  |  |  |
| Итого за весь период оказания услуг: |  |  |  |  |
| Заказчик: Директор/уполномоченное лицо/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. | Исполнитель:Директор /уполномоченное лицо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.П. |

Приложение № 4

к Контракту от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г.

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Форма требования об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии[[3]](#footnote-4)**

**ТРЕБОВАНИЕ**

**об осуществлении уплаты денежной суммы**

**по независимой гарантии**

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года№ \_\_\_\_\_

В связи с тем, что по независимой гарантии от «» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*полное наименование кредитной организации - гаранта*) является гарантом (далее-гарант) перед *(полное наименование организации - бенефициара)* (далее - бенефициар), настоящим требованием извещаем вас о неисполнении (ненадлежащем исполнении) *(полное наименование организации-принципала),* ИНН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_своих обязательств перед *(полное наименование организации-бенефициара)* по контракту от «» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ а именно (*указать конкретные нарушения принципалом обязательств, в обеспечение которых выдана независимая гарантия*).

В соответствии с условиями независимой гарантии от «» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_года № \_\_\_\_\_\_\_\_\_Вам надлежит не позднее\_\_\_\_\_\_\_*(указывается количество дней цифрами и прописью в соответствии сусловиями гарантии)* рабочих дней со дня получения настоящего требования перечислить сумму в размере \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(сумма цифрами и прописью)*

на счет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(банковские реквизиты организации-бенефициара для перечисления денежных средств).*

В случае неисполнения настоящего требования в указанный срок гарант обязан уплатить неустойку бенефициару в размере 0,1 (ноль целыходна десятая) процента указанной в настоящем требовании суммы,подлежащей уплате за каждый календарный день просрочки начиная с календарного дня, следующего за днем истечения установленного независимой гарантией срока оплаты настоящего требования, по день фактического поступления денежных средств на счет бенефициара в оплату настоящего требования по независимой гарантии.

Приложение: (*указывается перечень документов, обосновывающих требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии, и количество листов*).

М.П.

Уполномоченное лицо бенефициара \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

 (подпись)(инициалы, фамилия)

Отметка о вручении\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

(передаче иным способом) (подпись)(инициалы, фамилия)

Дата вручения: «\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**Примечание.** Требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии и направляемые вместе с ним документы и (или) их копии оформляются в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

1. заполняется заказчиком в период подготовки проекта контракта с учетом применения статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ. [↑](#footnote-ref-2)
2. заполняется заказчиком в период подготовки проекта контракта с учетом применения статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ. [↑](#footnote-ref-3)
3. *Утверждена постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 г. № 1005 «О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями)* [↑](#footnote-ref-4)