

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ КОНТРАКТА

1. Контракт № 15-19 от 26 декабря 2018 г.
(название контракта)

2. ИП Филин Андрей Сергеевич
(наименование второй стороны контракта)

3. Услуги по организации питания обучающихся
(предмет контракта)

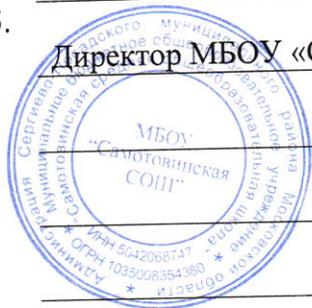
4. Заместитель Главы администрации муниципального района - начальник управления образования администрации Сергиево-Посадского муниципального района
О.К. Дударева

Начальник отдела ОДОУ

Н.И. Болотников

5. Директор МБОУ «Самотовинская СОШ»

Т.И. Пародина





КОНТРАКТ № 15-19

на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Самотовинская средняя общеобразовательная школа»

Московская область
г. Сергиев Посад

«_26_» декабря 2018 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Самотовинская средняя общеобразовательная школа», именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Пародиной Татьяны Ильиничны, действующий на основании Устава, с одной стороны, и ИП Филин Андрей Сергеевич, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Филина Андрея Сергеевича, действующего на основании свидетельства о регистрации с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального 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 Московской области, на основании результатов определения исполнителя путем проведения конкурса с ограниченным участием, протокол № ПРО1 от 11.12.2018 г., заключили контракт о нижеследующем:

Статья 1. Термины и основные понятия

1.1. В настоящем Контракте используются следующие основные термины и понятия:

Техническое задание – документ, оформленный в виде Приложения № 1 к настоящему Контракту и содержащий требования к услугам, оказываемым по настоящему Контракту.

Потребители услуг – обучающиеся образовательного учреждения получающие бесплатное или льготное питание.

Услуга – комплекс мероприятий по обеспечению Потребителей услуг Рационами питания согласно Заявки, включающий в себя деятельность Исполнителя в соответствии с требованиями, установленными Приложением №1 (Техническое задание) к настоящему Контракту.

Рацион питания – набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованный для отдельного приема пищи на одного Потребителя услуг в соответствии с меню (завтрак, обед, полдник).

Заявка – документ, оформленный по форме, приведенной в Приложении № 4 к настоящему Контракту и содержащий сведения об объёме Услуг, которые необходимо оказать Потребителю услуг на дату, указанную в Заявке.

Акт сдачи-приемки услуг – документ, оформленный по форме, приведенной в Приложении № 3 к настоящему Контракту и содержащий сведения о сроках, объемах оказанных Услуг и иную информацию об исполнении условий настоящего Контракта.

Статья 2. Предмет Контракта

2.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации питания Потребителей услуг (далее – Услуги) в соответствии с Техническим заданием, Заказчик обязуется принять Услуги и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

ИКЗ: 183504206874750420100101040015629000

Статья 3. Цена Контракта и порядок расчетов

3.1. Цена Контракта составляет 411 724 (четыреста одиннадцать тысяч семьсот двадцать четыре) рубля 21 (двадцать одна) копейка, НДС – не облагается (далее – Цена Контракта)

является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта за исключением случаев, предусмотренных настоящим Контрактом и Федеральным законом № 44-ФЗ.

3.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

3.3. Цена Контракта указана с учетом всех расходов Исполнителя, связанных с оказанием услуг и всех расходов на перевозку, хранение, переработку, страхование, в том числе уплату налогов, пошлин, сборов, расходов по оплате стоимости сторонних организаций и третьих лиц и других обязательных платежей, которые необходимо выплатить при исполнении Контракта.

3.4. При наличии возможности у Заказчика, допускается выплата авансового платежа Исполнителю на банковский счет, указанный в разделе 14 Контракта в размере 30 процентов от расчётной стоимости оказания услуг в месяц

3.5. Заказчик ежемесячно оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Контрактом, путем перечисления стоимости полученных услуг за вычетом авансового платежа, выплаченного Заказчиком в соответствии с п. 3.4 настоящего Контракта на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в разделе 14 Контракта, за счет средств бюджета Московской области, на основании надлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами настоящего Контракта Акта сдачи-приемки услуг, составленного по форме **приложения № 3** к настоящему Контракту, в течение 14 банковских дней с даты выставления Исполнителем счета на оплату.

3.6. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счетов Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

3.7. В случае уменьшения ранее доведенных в установленном порядке Заказчику как получателю бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств Стороны согласовывают новые условия, в том числе по цене и (или) по срокам исполнения контракта и (или) по количеству услуг, предусмотренных контрактом.

3.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Заказчик производит оплату по Контракту после перечисления Исполнителем соответствующего размера неустойки.

Статья 4. Срок оказания услуг

4.1. Исполнитель обязуется оказать Услуги по организации питания Потребителей услуг, в период с «14» января 2019 года по «31» декабря 2019 года.

Статья 5. Порядок оказания услуг. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Порядок оказания услуг

5.1.1. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объёме, которые указаны в Заявках, подаваемых Заказчиком.

5.1.2. Заявка направляется Исполнителю (уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке Заказчика) до 15:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуг.

5.1.3. Моментом оказания услуги является момент предоставления Потребителям услуг Рационов питания, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке.

5.2. Порядок сдачи-приемки услуг

5.2.1. Приемка пищевых продуктов по количеству и качеству производится в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и постановлениями Госарбитража при Совете Министров СССР в инструкциях:

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 г. № П-7 (далее – Инструкция № 7);

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6 (далее – Инструкция № 6).

Инструкции № 6 и № 7 применяются в части, не противоречащей настоящему Контракту.

5.2.2. Фактический объем оказанных Услуг ежедневно фиксируется в реестре ежедневной регистрации предоставленных (принятых) услуг где Исполнитель и Заказчик в конце каждого дня подтверждают факт оказания услуги (Приложение №2).

В течение 3-х рабочих дней после оказания услуг за месяц, предусмотренных Контрактом, Исполнитель представляет Заказчику комплект отчетной документации и Акт сдачи-приемки услуг, подписанный (Исполнителем), в 2 (двух) экземплярах.

5.2.3. В течении 7 (семи) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 4.1 Контракта, Заказчик, с особенностями установленными Федеральным законом № 44-ФЗ, назначает экспертизу результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, с оформлением экспертного заключения.

5.2.4. В случае получения от Заказчика, эксперта, экспертной организации, запроса о предоставлении дополнительных материалов, предоставлении разъяснений касательно результатов работ (оказанных услуг), относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику, эксперту, экспертной организации запрашиваемые дополнительные материалы, разъяснения в отношении выполненных работ (оказанных услуг).

5.2.5. Не позднее 3-х (трех) дней после оформления заключения по итогам экспертизы, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных услуг по настоящему Контракту на предмет соответствия объема и качества требованиям, изложенным в настоящем Контракте, и направляет Подрядчику (Исполнителю) подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта сдачи-приемки услуг.

В случае отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг на основании экспертного заключения в связи с необходимостью устранения недостатков и (или) доработки результатов работ Исполнитель обязуется в срок, установленный в экспертном заключении (акте, составленном Заказчиком), устранить указанные недостатки/произвести доработки за свой счет.

5.2.6. Для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

5.2.7. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений касательно результатов оказанных услуг, или мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг, или экспертного заключения (акта) с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг или в срок, установленный в указанном мотивированном отказе, экспертном заключении (акте), содержащем перечень выявленных недостатков и необходимых доработок, устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки/произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

5.2.8. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков в надлежащем порядке и в установленные сроки, а также в случае отсутствия у Заказчика запросов касательно представления разъяснений в отношении оказанных услуг, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта сдачи-приемки услуг, один из которых направляет Исполнителю в порядке и сроки, предусмотренные в пункте 2.2.5. Контракта.

5.2.9. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

Статья 6. Права и обязанности

6.1. Заказчик имеет право:

6.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

- 6.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с условиями Контракта.
- 6.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказания Услуг.
- 6.1.4. Предъявлять Исполнителю Претензии по порядку, количеству и качеству оказываемых Услуг.
- 6.1.5. Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов, Управляющего совета и/или иного органа самоуправления образовательной организации, независимых экспертов.
- 6.1.6. Требовать от Исполнителя организовать платное питание и буфетное обслуживание на объекте Заказчика.
- 6.1.7. Требовать от Исполнителя оказание услуг по организации питания сотрудников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).
- 6.1.8. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).
- 6.2. Заказчик обязан:
- 6.2.1. В случае надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту принять оказанные Услуги.
- 6.2.2. Отказаться от приемки оказанных Услуг в случае их несоответствия требованиям Контракта и оформить Претензионный акт.
- 6.2.3. Своевременно оплатить надлежащим образом оказанные по Контракту Услуги в соответствии с настоящим Контрактом.
- 6.2.4. Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта.
- 6.2.5. В срок до «31» декабря 2018 года направить Исполнителю информацию в письменном виде с указанием сведений о режиме работы образовательной организации, режиме питания Потребителей услуг (с указанием времени подачи Рационов питания по отдельным приемам пищи), расписании звонков, об ответственных должностных лицах Потребителя услуг по настоящему Контракту, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).
- 6.2.6. Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование на движимое и недвижимое имущество, имеющееся у Получателя услуг и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Контракта.
- 6.2.7. Обеспечить на период оказания Услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика и/или Получателя услуг, связанные с организацией питания Потребителей услуг.
- 6.2.8. Предоставить Исполнителю организованное на территории образовательной организации место и оборудование для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Контракту. Организовать своевременный вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате оказания Услуг Исполнителем, в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства.
- 6.2.9. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные).
- 6.2.10. Проводить комиссионную приемку готовности пищеблока образовательной организации к новому учебному году.

6.2.11. Осуществлять ежедневный контроль за объемом и качеством оказываемых Услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

6.2.12. Осуществлять систематический контроль:

- за целевым использованием продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
- за организацией приема пищи Потребителями услуг, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья Потребителей услуг.

6.2.13. Рассматривать обращения Потребителей услуг и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему Контракту. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций в возможно короткие сроки.

6.2.14. Осуществлять контроль за соблюдением Исполнителем условий и требований Контракта.

6.2.15. Отказаться от приемки Услуг в случае их несоответствия требованиям Контракта, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта и требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных нарушений и недостатков.

6.2.16. Обеспечивать беспрепятственный доступ сотрудников Исполнителя на пищеблок для осуществления контроля (по предварительно согласованному сторонами списку).

6.3. Исполнитель имеет право:

6.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг, оказанных надлежащим образом по Контракту, на основании представленных Исполнителем комплекта отчетных документов.

6.3.2. Требовать своевременной оплаты надлежащим образом оказанных Услуг.

6.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг в рамках Контракта. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями Контракта.

6.3.4. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

6.4. Исполнитель обязан:

6.4.1. Обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного (письменной доверенностью) представителя (сотрудника на пищеблоке), наделенного правом приема Заявок, оформления реестра ежедневной регистрации предоставленных (принятых) услуг, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг письменно проинформировать Заказчика о своем уполномоченном лице.

6.4.2. Оказывать услугу в соответствии с условиями настоящего Контракта, с соблюдением требований нормативных и технических документов, нормативных правовых актов Российской Федерации и Московской области.

6.4.3. Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

6.4.4. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся Продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

6.4.5. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводить идентификацию состава продукта;

- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;
- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

6.4.6. Обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика, на предприятие Исполнителя, а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта.

6.4.7. Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.

6.4.8. По окончании срока оказания Услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику движимое и недвижимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа.

6.4.9. Предоставлять по требованию Заказчика информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период Рационов питания и использованной при этом продукции.

6.4.10. Организовать по требованию Заказчика оказание услуг по организации питания сотрудников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).

При этом Исполнитель обязан предоставлять питающимся за плату возможность приобретения Рационов питания по составу, качеству и цене соответствующим Рационам питания настоящего Контракта; обеспечить реализацию пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий (сверх Рационов питания), ассортимент которых должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Получателя услуг.

6.4.11. Принять Заявку Заказчика, в том числе изменения к Заявке.

6.4.12. Комплектовать Рационы питания в соответствии с Примерным меню и Заявкой Заказчика.

6.4.13. Письменно уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов (в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарных правилах) в составе Рационов питания и предоставлять расчеты пищевой ценности.

6.4.14. Выполнять требования по обеспечению безопасности Потребителей услуг и Заказчика. Соблюдать требования пропускного режима на территории Заказчика.

6.4.15. Устранить выявленные недостатки в части касающейся количества и/или качества оказания Услуг, в сроки, согласованные с Заказчиком.

6.4.16. Иметь на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте недвижимого имущества, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

6.4.17. При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения Рационами питания Заказчику в течение 2 (двух) часов с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

6.4.18. Обеспечивать на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды и их расходование только для нужд Заказчика. Компенсация затрат Заказчика на коммунальные платежи Исполнителем не производится.

6.4.19. Оказывать услуги по настоящему Контракту с привлечением работников имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг по настоящему Контракту, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

6.4.20. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов в соответствии с требованиями действующего законодательства. По запросу Заказчика предоставлять такие документы.

6.4.21. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.

6.4.22. Участвовать во внедрении системы безналичных расчетов за оказание услуг с использованием универсальных электронных карт, с организацией информационного обмена между Исполнителем и Заказчиком.

6.4.23. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в разумный срок, указанный Заказчиком.

6.4.24. Осуществлять сбор мусора и отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Контракта.

6.4.25. Своевременно по запросу Заказчика предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по Контракту, в том числе об объективных обстоятельствах, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств.

6.4.26. Производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.4.27. Исполнять иные обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом.

Статья 7. Ответственность Сторон

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

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате выполненных работ исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате выполненных работ, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства по оплате выполненных работ. Размер такой пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неоплаченной части Цены Контракта.

7.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке: 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей.

7.4. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пени).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от Цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных исполнителем.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке: 3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей – 12 351 (двенадцать тысяч триста пятьдесят один) рубль 73 (семьдесят три) копейки.

7.6. 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 в соответствии с ПП РФ №1042 от 30.08.2017г. «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размер пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом)», за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке: 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта не превышает 3 млн. рублей – 41 172 (сорок одна тысяча сто семьдесят два) рубля 42 (сорок две) копейки.

7.7. 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 виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке: 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

7.8. Стороны Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения или ненадлежащее исполнение соответствующего обязательства произошли вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

Уплата Сторонами неустойки (штрафов, пени) не освобождает Сторону от исполнения обязательств по Контракту.

7.9. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать Цену Контракта.

7.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать Цену Контракта.

7.11. Ответственность за достоверность и соответствие законодательству Российской Федерации сведений, указанных в представленных исполнителем Заказчику документах, несет исполнитель.

Статья 8. Порядок расторжения Контракта

8.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;

- в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Сторона, которой направлено предложение о расторжении контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.3. Расторжение Контракта по соглашению Сторон производится путем подписания соответствующего соглашения.

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

Статья 9. Действие обстоятельств непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, в случае если оно явилось следствием действия обстоятельств

непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожара и т.д.), действия объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, которые возникли после заключения Контракта, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а так же которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. При наступлении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему Контракту одной из Сторон, она обязана уведомить об этом другую Сторону в 3-дневный срок, с даты наступления таких обстоятельств, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения оказания Услуг. Если указанные обстоятельства будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств. В случае если Сторона не известит другую Сторону о наступлении таких обстоятельств, такая Сторона теряет право ссылаться на указанные обстоятельства, как обстоятельства непреодолимой силы.

9.3. Если, по мнению Сторон, оказание услуг может быть продолжено в порядке, действовавшем согласно Контракту до начала действия обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Контракту продлевается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

Статья 10. Обеспечение исполнения Контракта

10.1. Принять к сведению, что Исполнитель внес обеспечение исполнения Контракта на сумму 21 733 (двадцать одна тысяча семьсот тридцать три) рубля 61 (шестьдесят одна) копейка, определенную в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, что составляет 5 процентов от начальной (максимальной) Цены Контракта, в форме безотзывной банковской гарантии, выданной банком. Право требования Заказчиком удержания денежных средств в качестве обеспечения исполнения Контракта возникает при нарушении Исполнителем какого-либо из своих обязательств по Контракту.

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

10.3. В случае обеспечения исполнения Контракта в виде безотзывной банковской гарантии, срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц.

10.3.1. Банковская гарантия должна быть безотзывной и должна содержать:

- сумму банковской гарантии, подлежащую уплате гарантом Заказчику в установленных частью 13 статьи 44 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ случаях, или сумму банковской гарантии, подлежащую уплате гарантом заказчику в случае ненадлежащего исполнения обязательств принципалом в соответствии со статьей 96 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ;

- обязательства принципала, надлежащее исполнение которых обеспечивается банковской гарантией;

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

- условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по банковской гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику;

- срок действия банковской гарантии с учетом требований статей 43 и 96 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ;

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

- установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых Заказчиком банку одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии.

10.4. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения настоящего Контракта перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней с момента, когда соответствующее обеспечение исполнения Контракта перестало действовать, представить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

10.5. В случае установления факта представления недостоверной банковской гарантии Заказчик передает материалы в правоохранительные органы для дальнейшего рассмотрения.

10.6. В случае обеспечения исполнения Контракта в форме внесения денежных средств на счет Заказчика, денежные средства вносятся на срок оказания услуг по Контракту.

10.6.1. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения Контракта, возвращаются Исполнителю Заказчиком по окончании срока оказания Услуг по Контракту, в течение 15 (пятнадцати) банковских дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования от Исполнителя, на банковский счет, указанный Исполнителем в его письменном требовании.

10.6.2. Заказчиком может быть принято решение о возврате денежных средств, внесенных в обеспечение исполнения Контракта, до истечения срока указанного в п.10.3.1, при поступлении от Исполнителя письменного запроса, и при предоставлении Заказчику иного (нового) надлежащего обеспечения Контракта. В этом случае, денежные средства подлежат возврату в течение 30 (тридцати) банковских дней со дня предоставления Исполнителем иного (нового) надлежащего обеспечения Контракта.

Статья 11. Порядок урегулирования споров

11.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

11.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Московской области.

11.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения. В случае неполучения в установленный срок возражений по существу выставленных претензионных требований, претензия считается принятой и оплата неустойки (штрафа, пени) осуществляется в порядке, предусмотренном п. 3.7. Контракта.

Статья 12. Срок действия, порядок изменения Контракта

12.1. Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами.

12.2. Контракт действует до 31 декабря 2019г., а в части исполнения обязательств по оплате – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

12.3. Изменения и дополнения настоящего Контракта производятся по соглашению Сторон путем оформления и подписания Сторонами дополнительных соглашений.

Статья 13. Прочие условия

13.1. В случае реорганизации юридического лица, являющегося Стороной Контракта, все его права и обязанности, в соответствии с условиями Контракта, переходят к его правопреемнику.

13.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон юридического (фактического) адреса, наименования, организационно-правовой формы, она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую Сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью Контракта.

13.3. Все уведомления Сторон настоящего Контракта, связанные с исполнением настоящего Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в ст. 14 настоящего Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. Уведомления считаются доставленными в соответствии со ст. 165.1 Гражданского Кодекса Российской Федерации.

13.4. При обмене уведомлениями и сообщениями по факсу или электронной почте в случаях, указанных в настоящем Контракте, должны быть соблюдены следующие требования:

- при использовании факса уведомления и сообщения направляются по следующим номерам: Заказчику _____, Исполнителю 89037501441. При этом номера факсов Сторон могут быть изменены путем направления Сторонами в письменном виде Исполнителю информации о смене факса для обмена документами по настоящему Контракту. Доказательством надлежащей отправки факса признается отчет факса об отправке;

- при использовании электронной почты уведомления и сообщения направляются по следующим адресам: Заказчику samschool59@mail.ru, Исполнителю filinan@list.ru. При этом адреса электронной почты Сторон могут быть изменены путем направления Сторонами в письменном виде Исполнителю информации о смене адреса электронной почты для обмена документами по настоящему Контракту. Доказательством надлежащей отправки электронного сообщения считается уведомление о доставке электронной почты.

13.5. Контракт составлен в 2 (двух) экземплярах по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

13.6. Следующие приложения являются неотъемлемой частью Контракта:

Приложение № 1. Техническое задание, с приложениями: (- Приложения № 1 к Техническому заданию – требования к качеству пищевых продуктов и установленный норматив на одного школьника образовательного учреждения. - Приложение № 2 к Техническому заданию – Количество, цена и стоимость Рационов питания.)

Приложение №2 Форма реестра ежедневной регистрации предоставленных (принятых) услуг.

Приложение №3 Форма Акта сдачи-приемки услуг

Приложение №4 Форма заявки на предоставление услуг

Статья 14. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Самотовинская средняя
общеобразовательная школа» (МБОУ
«Самотовинская СОШ»)

Почтовый адрес:

141343, Московская область, Сергиево-
Посадский район, д. Самотовино, д. 56

Юридический адрес:

141343, Московская область, Сергиево-
Посадский район, д. Самотовино, д. 59

Реквизиты:

ИНН 5042068747 КПП 504201001

БИК 044525000

р/сч 40701810800001000175 в

Отделении 1 Москва

л/сч 20000002860 (Финансовое управление

Администрации Сергиево-Посадского

муниципального района)

Заказчик:

Директор МБОУ «Самотовинская СОШ»

М.П.

Пародина Т.И.



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель
Филин Андрей Сергеевич

Почтовый адрес:

141300, Московская обл., г. Сергиев Посад,
Ново-Угличское шоссе, д.36, кв. 55

Юридический адрес:

141300, Московская обл., г. Сергиев Посад,
Ново-Угличское шоссе, д.36, кв. 55

Реквизиты:

ИНН 50213551910

БИК 044525225

Кор/сч 30101810400000000225

р/сч 40802810140000013579

в ПАО СБЕРБАНК г. Москва

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель

М.П.

Филин А.С.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Самотовинская СОШ»



Т.И. Пародина

СОГЛАСОВАНО
Индивидуальный предприниматель
Филин Андрей Сергеевич



А.С. Филин

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания обучающихся

1. Общая информация об объекте закупки:

- 1.1. Объект закупки: Услуги по организации питания обучающихся.
- 1.2. Место оказания услуг: Московская область, Сергиево-Посадский район, д. Самотовино, д. 59.
- 1.3. Объем услуг: Объем услуг (количество рационов питания) указан в приложении № 2 к настоящему Техническому заданию.
- 1.4. Срок оказания услуг: с «14» января 2019 г. по «31» декабря 2019г. включительно.
- 1.5. Приложения к техническому заданию: Приложение №1, Приложение №2.

2. Стандарт услуг:

- 2.1. Услуги по организации питания обучающихся образовательного учреждения (Потребителей услуг) осуществляются в соответствии:
 - с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
 - с примерным циклическим меню и установленным нормативом питания;
 - с требованиями к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуг, приведенными в Приложении №1 к настоящему Техническому заданию.
- 2.2. Порядок формирования и реализации Исполнителем примерного циклического меню для организации питания в образовательном учреждении.
- 2.3. Примерное меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям. Соответствие Примерного меню для организации питания в образовательных организациях, реализующих образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, согласовывается с руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и утверждается Заказчиком.
- 2.4. Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных традиций, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ. Использование откорректированного Примерного меню допускается при наличии согласований, предусмотренных пунктом 2.3 настоящего Технического задания. Внесение изменений в примерное меню оформляется дополнительным соглашением сторон Контракта.
- 2.5. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему 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, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

2.6. Исполнитель ежедневно в обеденном зале (при отсутствии такой возможности в установленном Заказчиком месте) вывешивает меню утвержденное руководителем образовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий, их пищевой ценности и стоимости. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036.

2.7. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд жарка не применяется, должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

2.8. Для доставки готовых блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

2.9. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

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

Исполнитель обязан выполнить следующие требования к перевозке пищевых продуктов:

- содержать транспортные средства для перевозки пищевых продуктов в чистоте и не использовать их для перевозки людей и непродовольственных товаров;
- ежедневно производить санитарную обработку транспорта для перевозки пищевых продуктов;
- при использовании одного транспорта для перевозки разных групп пищевых продуктов производить между рейсами санитарную обработку транспорта с применением дезинфицирующих средств;
- лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских осмотров, лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;
- иметь в наличии обратную тару;
- тара для перевозки продуктов должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Производить обработку обратной тары (в отдельно выделенном помещении очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды), (20г. препарата на 10л. воды), высушивать и хранить в местах недоступных к загрязнению.

2.11. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.12. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и

соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.13. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи Потребителям услуг первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.14. Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов.

2.14.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательного учреждения.

2.14.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

2.14.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов Исполнитель обеспечивает их ежедневный вывоз. Вывоз отходов и обработка контейнеров производятся при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.14.4. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

2.15. Исполнитель обязан иметь разработанную программу производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) (Hazard Analysis and Critical Control Points) и проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг. При необходимости проводит идентификацию состава продукта;

- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;

- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.16. Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиком.

2.17. Исполнитель производит отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.18. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.19. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.20. Ценообразование на продукцию (товары) реализуемую через буфет за наличный расчёт должно производиться, без превышения контрактной стоимости за ед. и в соответствии с Распоряжением Министерства экономики Московской области от 22.07.2002г. № 21-РМ «О внесении изменений и дополнений в распоряжение Министерства экономики Московской области от 30.11.2001 №30-РМ «Об утверждении предельных размеров торговой наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при

общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях Московской области».

2.21. Ассортимент и правила реализации дополнительного питания, реализуемого через буфет должны соответствовать рекомендациям, указанным в Приложении №9 к СанПиНу 2.4.5.2409-08, утверждены Заказчиком и согласованы с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3. Состав услуг:

3.1. До начала оказания услуг Исполнителем производится:

3.1.1. Подготовка и проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока.

3.1.2. Приём от Заказчика по акту передачи во временное пользование помещений и оборудования пищеблока на срок действия контракта.

3.1.3. Выполнение (при необходимости) ремонтных работ на оборудовании пищеблока.

3.1.4. Доставка оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню.

3.1.5. Проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги в т.ч косметический ремонт.

3.1.6. Согласование системы взаимодействия и отчетности с Заказчиком.

3.1.7. Доукомплектование (при необходимости) столовой Заказчика столово-кухонной посудой, инвентарём и столовыми приборами, обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами, для обслуживания Потребителей услуг.

3.1.8. Подготовка и оборудование мест к буфетному обслуживанию за наличный расчет.

3.1.9. Обеспечение пищеблока аптечками для оказания 1-й медицинской помощи, своевременное их пополнение и осуществление контроля за сроками годности комплектующих аптечек.

3.2. На основном этапе оказания услуг:

3.2.1. Закупка (и/или собственное производство) и транспортная доставка на пищеблок Заказчика, пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню), необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2. Транспортная доставка на пищеблок Заказчика готовой кулинарной продукции (в случае, если по условиям размещения пищеблока образовательной организации приготовление пищи на нем невозможно).

3.2.3. Комплектование и передача Потребителям услуг Рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

3.2.4. Обслуживание Потребителей услуг в обеденных залах при пищеблоках Заказчиков в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.2.5. Обеспечение питьевого режима для школьников с использованием бутилированной питьевой воды с розливом через кулеры. Требования к организации питьевого режима:

- обеспечить свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени пребывания в образовательном учреждении;

- обеспечить достаточным количеством чистой посуды (стеклянной фаянсовой в обеденном зале), (одноразовыми стаканчиками в общедоступных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной фаянсовой и стеклянной посуды, контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения;

- обеспечить замену ёмкости с водой по мере необходимости, но не реже 1-го раза в 2-е недели, предварительно производить обработку и мытьё наружной поверхности ёмкости;

- организовать контроль за розливом воды;

- бутилированная вода, поставляемая в образовательное учреждение должна иметь документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность;

- норма обеспечения бутилированной питьевой водой 30 мл. на 1-го обучающегося в учебный день и одноразовыми стаканчиками из расчёта по 1-му на 20% списочной численности обучающихся в учебный день за счёт исполнителя, (недостающее количество бутилированной питьевой воды и одноразовых стаканчиков обеспечивается за счёт Заказчика). Списочная численность обучающихся 73 детей.

3.2.6. Своевременное техническое обслуживание и ремонт технологического и холодильного оборудования на пищеблоке Заказчика.

3.2.7. Сбор отходов, образующихся в ходе оказания услуг, в установленном Заказчиком месте. Проведение ежедневной уборки в помещениях пищеблока (мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников), проведение еженедельной уборки с применением моющих средств (мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти), в соответствии с утверждённым графиком ежемесячно проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря.

3.2.8. Оформление учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания» и другие документы в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 и Программой производственного контроля образовательного учреждения.

4. Объем и сроки гарантий качества

4.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

4.2. Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение периода их оказания.

5. Требования к безопасности оказания услуг:

5.1. Исполнитель оказывает услуги по настоящему Контракту с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5.2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3. Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.4. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.5. Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, до момента подписания контракта и на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

5.6. При получении соответствующего заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям Заказчик вправе отказаться от заключения контракта или расторгнуть контракт в одностороннем порядке путем отказа от исполнения заключенного контракта.

Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям: Указа Президента РФ от 30 января 2010г. №120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации». Распоряжения Правительства РФ от 25 октября 2010г. №1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года», Федерального закона от 07 февраля 1992г. №2300-ФЗ (ред. от 05.05.2014г.) «О защите прав потребителей», Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ (ред. от 21.07.2014г.) «Об образовании в РФ», Федерального закона от 30 марта 1999г. №52-ФЗ (ред. от 23.06.14г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп. вступившими в силу с 01.07.14г.), Федерального закона от 02 января 2000г. №29-ФЗ (ред. от 13.07.15г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения», ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», методическим рекомендациям по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иным действующим нормативным документам.

5.7. На каждое кулинарное изделие (блюдо) Исполнитель обязан иметь на пищеблоке оформленную технологическую карту в соответствии с Приложением №5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Требования к используемым пищевым продуктам, материалам и оборудованию:

6.1. Качество используемых продуктов при организации питания должны соответствовать:

- Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Постановление правительства РФ далее ПП РФ от 28.08.2013г.)
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции предназначенной для детей и подростков» (ПП РФ от 11.09.2012г. №912);
- ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (ПП РФ от 02.07.2013 № 533);
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» (ПП РФ от 03.06.2013 №468);
- ТР ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ПП РФ от 27.06.2013 540);
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (ПП РФ от 27.06.2013г. №539);
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ПП РФ от 10.06.2013г. №485);
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ПП РФ от 10.06.2013г. №484);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (ПП РФ от 2014г. №474);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (ПП РФ от 21.05.2011г. № 475);
- Федеральный закон от 12.06.2008г. №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

6.2. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении №1 к настоящему Техническому заданию с указанными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества ниже указанных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

6.3. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям "Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2111 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

6.4. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на пищевые блоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 80% от установленного изготовителем срока годности.

6.5. Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 наименований) следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, кондитерские изделия.

6.6. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных "Нормами предельно допустимых нагрузок для женщин

при подъеме и перемещении тяжестей вручную", утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 г. № 105.

6.7. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

6.8. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.9. На маркировочных ярлыках (этикетках) или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

6.10. В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии) единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза;
- масса нетто и/или количество изделий масса изделия;
- состав;
- пищевая ценность;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата изготовления;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- могут быть указаны другие сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
- информация о наименовании места нахождения изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном языке изготовителя пищевой продукции при условии указания страны на русском языке.
- в маркировке пищевой продукции поставляемой из третьих стран, указывается наименование и место нахождения импортёра.

6.11. В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;

- дата и час изготовления;
- условия хранения и сроки годности;
- обозначение соответствующего нормативного или технического документа и информация о подтверждении соответствия (при наличии добровольной сертификации).

6.12. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

6.13. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, уголекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

6.14. Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

7. Особые условия

7.1. Заказчик предоставляет Исполнителю бесплатно помещения для приготовления (выдачи) готовых блюд в образовательных учреждениях, оплачивает расходы, связанные с эксплуатацией помещений, производит замену оборудования, выслужившего установленные сроки и подлежащего ремонту.

Заказчик: _____

Контрактный управляющий: _____

Исполнитель: _____

А.С. Филин



Приложение № 1 к техническому заданию на организацию питания обучающихся
 Норматив питания детей в муниципальных образовательных учреждениях Сергиево-Посадского муниципального района установлен в соответствии с нормами потребления продуктов питания на 1 школьника в день

Ассортимент, нормы продуктов и соответствие их установленным показателям качества
 для учащихся общеобразовательных школ

Наименование продуктов питания и рекомендуемое соответствие ГОСТам или ТУ.	Норма на 1 школьн. н.7-10 лет	Норма на 1 школьн. н.7-10 лет	Норма на 1 школьн. 7-10 лет	Норма на 1 школьн. н.11-18 лет	Норма на 1 школьн. н.11-18 лет.	Норма на 1 школьн. 11-18 лет.	Норма на 1 школьн. 11-18 лет.	Итого	Итого	Норма на 1 школьн. 11-18 лет.	Норма на 1 школьн. 11-18 лет.	Итого
Наименование и значение показателей качества.	на 1 школьн. н.7-10 лет	на 1 школьн. н.7-10 лет	на 1 школьн. 7-10 лет	на 1 школьн. н.11-18 лет	на 1 школьн. н.11-18 лет.	на 1 школьн. н.11-18 лет.	на 1 школьн. н.11-18 лет.	обед завтрак полдн	обед завтрак полдн	на 1 школьн. н.11-18 лет.	на 1 школьн. н.11-18 лет.	на 1 школьн. н.11-18 лет.
Хлеб белый из пшеничной муки ГОСТ 26987-86 ГОСТ 31752-2012 или по ТУ Производителя При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	40,58	30	20,35	65,86	50	15,08	130,94	ик	грамм.	грамм.	грамм.	грамм.
Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарезке ГОСТ 26983-86 ГОСТ 31752-2012 или по ТУ Производителя. При наличии Свидетельства о	52	0	0	78	0	0	78	обед	грамм.	грамм.	грамм.	грамм.

При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	доброкачественное ядро 98,9 %. Максимальная развариваемость 25 мин. Кислотность не более 4,5 град.	6,55	4,36	0	10,91	8,22	5,07	0	13,29
Крупа рис шлифованный ГОСТ 6292-93	Сорт первый. Максимальная влажность 15 %. Максимальная кислотность 2 град. Минимальное содержание доброкачественного ядра 99,4%.	1	0,71	0	1,71	1	0,71	0	1,71
Крупа пшено шлифованное ГОСТ 572-60	Сорт первый. Максимальная влажность 15 %. Минимальное содержание доброкачественного ядра 99,2%.	0,27	0	0	0,27	0,34	0	0	0,34
Крупа ячменная перловая ГОСТ 5784-60	По способу обработки и размеру крупинок № 2-1. Максимальная влажность 15 %. Минимальное содержание доброкачественного ядра 99,6%.	9,14	8,57	0	17,71	11	10,29	0	21,29
Макаронные изделия группы А (вермишель, солонка, рожки, перья, лапша и др.)	Сорт высший. Макс. Зольность 0,9%. Макс. Влажность 13%.								

Груши свежие поздних сроков созревания ГОСТ 21713-76 Груши свежие ранних сроков созревания ГОСТ 21714-76	Сорт первый. Минимальный размер плодов по наибольшему поперечному диаметру 55 мм.	0	0	9,29	9,29	0	0	0	9,29	9,29	85,71	85,71
Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте ГОСТ 32101-2013. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте ГОСТ 32103-2013 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания.	Массовая доля осадка в соках, осветленных не более 3%. Масса упаковки (потребительская упаковка) - 0,2 кг. Объемная доля мякоти для соков с мякотью не менее 8%. Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3%.	0	0	85,71	85,71	0	0	0	85,71	85,71	0	85,71
Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте. По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	Минимальная массовая доля сухих веществ 19%. Минимальная массовая доля жира 3,5 %. Содержание хлоридов 0,6-1,6%. Массовая доля титруемых кислот не	10,71	0	0	0	10,71	0	0	10,71	10,71	0	10,71
Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания По ТУ производителя При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания												

<p>Горошек зеленый консервированный ГОСТ Р 54050-2010 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	<p>более 0,5%. Белок не менее 1г. Углеводы не менее 7г. Сорт высший. Минимальная массовая доля горошка от массы нетто консервов 60%. Массовая доля хлоридов 0,8-1,5 %. Белок 3,1г. Углеводы 6,5 г. Магний 21 мг. Фосфор 62 мг. Железо 0,7 мг. Бета-каротин 0,3 мг. Витамин В1 0,11 мг. Витамин С 10 мг. Энергетическая ценность 38,4 ккал.</p>	4,69	6,6	1,87	13,16	5,04	6,6	1,87	13,51
<p>Кукуруза сахарная в зернах, консервированная ГОСТ Р 53958-2010 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	<p>Сорт высший. Наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы не более 20%. Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке не менее 60%. Массовая доля хлоридов не более 1,5%. Белок 2,2г. Минеральные вещества (Р) 50 мг. Витамин С 4,8</p>	6,86	0	0	6,86	9,24	0	0	9,24

<p>Томатная паста или томатное пюре без соли ГОСТ Р 54678-2011 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	<p>мг. Энергетическая ценность 58 ккал. Категория экстра. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 12%. Содержание титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту не более 10 %. Массовая доля хлоридов не более 0,7%. Углеводы 7,1-25,3г. Витамин С 15,6-59,4 мг. Калорийность 28,4-101,2 ккал.</p>	2,43	0	0	2,43	2,66	0	0	2,66
<p>Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли) ГОСТ 31713-2012 Огурцы соленые ГОСТ Р 53972-2010</p>	<p>Сорт не ниже первого. Размер плодов по длине не более 110 мм. Размер плодов по диаметру не более 50 мм. Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке не менее 55%. Углеводы 3г. Калорийность 12 ккал.</p>	9,7	0	0,91	10,61	14,14	0	1,13	15,27
<p>Капуста квашеная ГОСТ Р 53972-2010</p>	<p>Массовая доля капусты от массы нетто, указанной на этикетке от 85 до 90%,</p>	4,96	0	0	4,96	8,29	0	0	8,29

	<p>массовая доля хлоридов 1,2-2% массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту) 0,7-1,5%, белки 1,8г., углеводы 3г., калорийность 19,2Ккал</p>							
<p>Молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688 -2012</p>	<p>Массовая доля влаги не более 26%. Массовая доля сахарозы 43,5-45,5%. Массовая доля сухого молочного остатка не менее 28,5%. Массовая доля жира не менее 8,5%. Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке не менее 34%. Кислотность не более 48 °Т.</p>	0	3,77	0	3,77	0	4,75	4,75
<p>Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованный ГОСТ 31895-2012(для продукта, выработанного до 01.07.2016) ГОСТ 33222-2015 (для продукта, выработанного после 01.07.2016)</p>	<p>Категория первая. Массовая доля влаги не более 0,2%. Массовая доля сахарозы не менее 99,8%. Калорийность не менее 399,36 ккал. Содержание углеводов не менее 99,84%. Срок годности не более 4 лет.</p>	15	17,81	1,94	34,75	15	18,72	35,66

<p>Дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ Р 54731-2011 (могут заменяться по установленным нормам замены на Дрожжи хлебопекарные сушеные ГОСТ Р 54845-2011)</p>	<p>Сорт высший. Массовая доля сухого вещества не менее 25%. Подъемная сила дрожжей в день выработки не более 60 мин. Стойкость 72ч.</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0,3</p>	<p>0,3</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0,3</p>	<p>0,3</p>
<p>Масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ 32261-2013, ГОСТ Р 52253-2004</p>	<p>масса потребительской упаковки (брикеты или бруски) 500г. Сорт высший. Массовая доля жира 82-82,0 %. Массовая доля влаги не более 18%. Титруемая кислотность плазмы 26 °Т. Белок 0,6г. Углеводы 0,8 г. Энергетическая ценность 748 ккал.</p>	<p>8,04</p>	<p>10</p>	<p>0</p>	<p>18,04</p>	<p>8,45</p>	<p>13</p>	<p>0</p>	<p>21,45</p>
<p>Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное ГОСТ 1129-2013</p>	<p>Сорт премиум. Цветное число 6 мг. йода. Кислотное число 0,3 мг. КОН/г. перекисное число 2 моль активного кислорода/кг. Максимальная массовая доля неомыляемых веществ 1%.</p>	<p>8,4</p>	<p>1,5</p>	<p>0,57</p>	<p>10,47</p>	<p>9,23</p>	<p>2,55</p>	<p>1,11</p>	<p>12,89</p>

Рыба хек, потр. б/г, замороженная ГОСТ 17660-97 ГОСТ Р 51493-99 заменяется в соответствии с нормами замены на Филе или филе-кусоч рыбное мороженое с кожей или без кожи в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.) ГОСТ 3948-90 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	8,06	0	9,08	17,14	12,09	0	12,57	24,66
Массовая доля глазури 2-4%. Категория А- высшая.								
Рыба треска, потр. б/г, замороженная ГОСТ 17660-97 ГОСТ Р 51493-99 заменяется в соответствии с нормами замены на Филе или филе-кусоч рыбное мороженое с кожей или без кожи в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.) ГОСТ 3948-90 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	7,35	6,86	0	14,21	7,35	8,58	0	15,93
Массовая доля глазури 2-4%. Категория А- высшая.								
Консервы рыбные - сайра натуральная. ГОСТ 7452-2014	0,43	0	0	0,43	1,5	0	0	1,5
Массовая доля поваренной соли 1,2-2%.								

Какао-порошок ГОСТ 108-2014. Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания, в т.ч. обогащенный микроэлементами По ТУ производителя	Влажность не более 7,5%. Показатель pH не более 7,1. Дисперсность - количество мелких фракций не менее 90%.	0	0,43	0	0,43	0	0,43	0	0,43	0	0,43
Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микроэлементами для детского питания (дошкольного и школьного возраста) По ТУ производителя	Массовая доля влаги в концентрате не более 7%, массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%	0	0,86	0	0,86	0	0,86	0	0,86	0	0,86
Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микроэлементами, в ассортименте ГОСТ 18488-2000	Массовая доля влаги не более 9,5%.	3,43	0	0	3,43	0	3,43	0	3,43	0	3,43
Соль поваренная пищевая выварочная йодированная ГОСТ Р 51574-2000	Сорт экстра. Массовая доля хлористого натрия не менее 98,4%. Массовая доля не растворимого в воде остатка не более 0,16%. Массовая доля влаги не более 0,7%.	1,39	1	0,5	2,89	1,92	1,0	0,5	3,42	0,5	3,42
Лист лавровый сухой ГОСТ 17594-81	Длина листа не менее 3см. Влажность листа не более	0,1	0	0	0,1	0,1	0	0	0,1	0	0,1

<p>(для приготовления блюд и кулинарных изделий) ГОСТ 31450-2013 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания ГОСТ 32252-2013 или по ТУ Производителя При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	<p>кг/м3. Кислотность не более 21г. Массовая доля сухого обезжиренного остатка (СОМО) не менее 8,2%.</p>								
<p>Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания По ТУ производителя При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	<p>Массовая доля жира 2,5-3,2%. Массовая доля белка не менее 2,8%.</p>	0	0	67	67	0	0	67	67
<p>Сметана ГОСТ 31452-2012 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	<p>Массовая доля жира 15%. Массовая доля белка не менее 2,6%. Кислотность 65-100 °Т.</p>	6,32	0	0	6,32	6,54	0	0	6,54
<p>Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая</p>	<p>Минимальный размер клубней по наибольшему</p>	138,53	0	2,57	141,1	154,88	0	4,57	159,45

Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013	Сорт первый. Минимальный размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру 30 мм.	0,1	0	0	0,1	0,1	0,1	0	0	0,1	0	0,1
Огурцы свежие ГОСТ Р 54752-2011	Сорт высший.	3,15	4,71	0	7,86	3,15	4,71	0	0	3,15	4,71	7,86
Томаты свежие ГОСТ Р 55906-2013	Сорт первый	3,57	3,57	0	7,14	3,57	3,57	0	0	3,57	3,57	7,14
Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные, замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно- поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	Массовая доля белка не менее 10%. Массовая доля жира не более 20%.	1,49	0	0	1,49	2,5	0	0	0	2,5	0	2,5
ГОСТ Р 54754-2011 (или по ТУ производителя) при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания												
Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), подлопаточная часть	Массовая доля белка не менее 13%. Массовая доля жира не более 15%.	35,35	4,71	0	40,06	37,38	5,86	0	0	37,38	5,86	43,24

Приложение №2
к техническому заданию
на организацию питания
обучающихся

Объём услуг (количество рационов питания) и расчёт контрактной стоимости питания
школьников в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Самотовинская
средняя общеобразовательная школа»

Наименование рациона питания	Стоимость рациона питания 1-го школьника 7-10 лет (руб.)	Количество рационов питания 7-10 лет (шт.)	Стоимость рациона питания 1-го школьника 11-18 лет (руб.)	Кол-во рационов питания 11-18 лет (шт.)
Обед	74,85	1992	87,26	1992
Завтрак	53,27	1667	70,41	
Полдник	27,17		30,45	

Расчёт стоимости

Наименование рациона питания	Общая стоимость для 1-го школьника 7-10 лет /руб.	Ко-во уч. дней	Ко-во детей	Размер компенс ации стоимос ти питания на 1-го школьни ка 7-10 лет /руб.	Общая стоимо сть для 1- го школьн ика 11-18 лет /руб.	Ко-во уч. дней	Ко-во детей	Размер компенсац ии стоимости питания на 1-го школьника 11-18 лет /руб.	Размер оплаты стоимости школьного питания / руб.
Обед для льготной категории школьников	74,85	166	12	74,85	87,26	166	12	88,67	322 923,12
Завтрак для льготной категории школьников	53,27	166	10	53,27	70,41			70,41	88 428,20
Завтрак для льготной категории школьников	53,27	7	1	53,27	70,41			70,41	372,89
ИТОГО:									411 724,21

Цена Контракта составляет 411 724 (четыреста одиннадцать тысяч семьсот двадцать четыре) рубля 21 (двадцать одна) копейка.

Заказчик:

Директор МБОУ «Самотовинская СОШ»



Т.И. Пародина

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Филин Андрей Сергеевич



А.С. Филин

Форма

Реестр
ежедневной регистрации предоставленных (принятых) услуг
за период с «___» по «___» _____ 2016г.

Дата оказания услуг	Категории питающихся	Объем оказанных услуг (шт.)			Подписи (расшифровка подписей) уполномоченных лиц от Заказчика и Исполнителя
		Завтрак	Обед	Полдник	

Заказчик:

_____/.../
М.П.

Исполнитель:

_____/ /
М.П.

Форма

**АКТ
СДАЧИ-ПРИЕМКИ УСЛУГ**

г. _____ «___» _____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице

(должность, Ф.И.О.)

действующего на основании _____,
(Устава, Положения, Доверенности)

с одной стороны, и _____,
(наименование организации)

именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице

(должность, Ф.И.О.)

действующего на основании _____,
(Устава, Положения, Доверенности)

с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о
нижеследующем:

1. В соответствии с контрактом № _____ от «___» декабря 2018 г. (далее –
контракт) Исполнитель выполнил обязательства по оказанию услуг, а именно:

2. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям
контракта и приведено в Реестре ежедневной регистрации предоставленных (принятых) услуг
за период с «___» по «___» _____ 2016г.

3. Недостатки оказанных услуг (выявлены/не выявлены)

Израсходовано средств на питание
За _____

Приложение: Реестр ежедневной регистрации предоставленных (принятых) услуг за период с
«___» по «___» _____ 2016г.

Заказчик:
Директор МБОУ «Самотовинская СОШ»

Т.И. Пародина
М.П.

Исполнитель:
Индивидуальный предприниматель
Филин Андрей Сергеевич

А.С. Филин
М.П.

Форма

ЗАЯВКА
на организацию питания обучающихся

на _____
(дата оказания услуги)

Заказчик _____
(указывается полное наименование Заказчика)

Категории питающихся (в соответствии с приложением № 2 к Техническому заданию)	Потребность в Рационах питания		
	Завтрак	Обед	Полдник
	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)

Подпись Заказчика

Печать Заказчика / Дата подачи заявки

Регламент электронного документооборота

Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области

1.1. Регламент электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент) определяет общие правила осуществления информационного взаимодействия между Сторонами Контракта посредством обмена электронными документами при исполнении Контракта через Портал исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ПИК ЕАСУЗ).

1.2. Настоящий Регламент является приложением к государственному контракту (гражданско-правовому договору), заключенному в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее – Контракт).

1.3. В настоящем Регламенте используются следующие понятия и термины:

Портал исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области - подсистема Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области, обеспечивающая осуществление обмена электронными документами в ходе исполнения контрактов, а также контроля текущего исполнения сторонами обязательств по контракту.

Структурированный электронный документ – электронный документ, сформированный/импортированный в ПИК ЕАСУЗ при помощи соответствующих интерфейсов ПИК ЕАСУЗ.

Неструктурированный электронный документ – электронный документ, в котором информация представлена в электронно-цифровой форме и не имеет заранее определенной структуры данных в ПИК ЕАСУЗ (в том числе сканированные версии документов, ранее составленные на бумажных носителях информации).

Личный кабинет – рабочая область Стороны Контракта в ПИК ЕАСУЗ, доступная только зарегистрированным в ПИК ЕАСУЗ пользователям - сотрудникам заказчика, поставщика (подрядчика, исполнителя).

Другие понятия и термины, применяемые в настоящем Регламенте, соответствуют понятиям и терминам, установленным законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Московской области.

1.4. Обмен электронными документами между Сторонами Контракта в ПИК ЕАСУЗ осуществляется посредством системы электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ЭДО ПИК ЕАСУЗ), интегрированной с ПИК ЕАСУЗ.

1.5. Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ, а также использование функционала ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ в целях осуществления электронного документооборота для Сторон Контракта осуществляется безвозмездно.

1.6. Обеспечение эксплуатации ПИК ЕАСУЗ, а также техническую поддержку Сторонам Контракта при использовании ПИК ЕАСУЗ, в том числе в части функционирования ЭДО ПИК ЕАСУЗ, осуществляет Государственное казенное учреждение Московской области «Московский областной центр информационно-коммуникационных технологий».

1.7. При формировании и обмене электронными документами Стороны Контракта должны руководствоваться положениями настоящего Регламента, а также информационными материалами, размещенными в открытом доступе на сайте <http://pik.mosreg.ru>.

2. Обязательными требованиями к Сторонам Контракта для осуществления работы с электронным документооборотом в ПИК ЕАСУЗ являются:

- наличие у Стороны Контракта сертификата ключа усиленной квалифицированной электронной подписи (далее - КЭП), полученного в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 06.04.2011 г. № 63-ФЗ «Об электронной подписи», в одном из аккредитованных Министерством связи и массовых коммуникаций Российской Федерации удостоверяющих центров;

- наличие автоматизированного рабочего места (АРМ);

- наличие регистрации в ПИК ЕАСУЗ. Процедура регистрации в ПИК ЕАСУЗ описана в документе «Памятка по регистрации в ПИК ЕАСУЗ» (размещена на сайте <http://pik.mosreg.ru>);

- наличие регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ. Процедура регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ также описана в документе «Памятка по регистрации в ПИК ЕАСУЗ» (размещена на сайте <http://pik.mosreg.ru>);

- использование для подписания электронных документов КЭП средств криптографической защиты информации (далее - СКЗИ), сертифицированных в соответствии с правилами сертификации Российской Федерации к СКЗИ и полученного Стороной Контракта с соблюдением требований законодательства.

3. При осуществлении электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ каждая из Сторон Контракта несёт следующие обязанности:

3.1. После осуществления регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ произвести регистрацию своей организации (индивидуального предпринимателя) в ПИК ЕАСУЗ.

3.2. Направлять при осуществлении электронного документооборота документы и сведения, предусмотренные условиями Контракта (договора).

3.3. Нести ответственность за содержание, достоверность и целостность отправляемых Стороной Контракта документов и сведений через ПИК ЕАСУЗ, ЭДО ПИК ЕАСУЗ, а также за действия, совершенные на основании указанных документов и сведений.

3.4. Обеспечить режим хранения сертификата КЭП и закрытого ключа КЭП, исключая неавторизованный доступ к ним третьих лиц.

4. Основными правилами организации электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ являются:

4.1. Все документы и сведения, предусмотренные условиями контракта (гражданско-правового договора), направляемые Сторонами Контракта между собой в ПИК ЕАСУЗ, должны быть в форме электронных документов.

4.2. Электронные документы, передаваемые в системе ПИК ЕАСУЗ между Сторонами Контракта, должны быть подписаны в ЭДО ПИК ЕАСУЗ КЭП лиц, имеющих право действовать от имени соответствующей Стороны Контракта.

4.3. Электронный документ, подписанный КЭП и переданный между Сторонами Контракта через ЭДО ПИК ЕАСУЗ, имеет такую же юридическую силу, как и подписанный собственноручно документ на бумажном носителе, и влечет предусмотренные для данного документа правовые последствия. Электронные документы, подписанные КЭП в ЭДО ПИК ЕАСУЗ, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

4.4. После подписания электронного документа КЭП у Оператора ЭДО ПИК ЕАСУЗ такой электронный документ получает статус «Подписан» в ПИК ЕАСУЗ, с указанием кем и когда подписан.

4.5. Через систему ЭДО ПИК ЕАСУЗ передаются следующие типы электронных документов:

4.5.1. Структурированные электронные документы в формате XML, формируемые Сторонами с использованием средств интерфейса ПИК ЕАСУЗ и подписываемые КЭП.

4.5.2. Неструктурированные электронные документы, подписываемые (заверяемые) КЭП и загружаемые Сторонами с использованием средств интерфейса ПИК ЕАСУЗ.

4.5.3. Электронные документы, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой.

4.6. Правила формирования для подписания структурированных электронных документов:

4.6.1. Структурированный электронный документ формируется Стороной Контракта в ПИК ЕАСУЗ посредством:

4.6.1.1. Функционала ПИК ЕАСУЗ по созданию структурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. При формировании электронного документа средства ПИК ЕАСУЗ проверяют его на полноту и корректность внесенных данных. Документы, сформированные с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.6.1.2. Функционала ПИК ЕАСУЗ по импорту структурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. При импорте в ПИК ЕАСУЗ структурированного документа средства ПИК ЕАСУЗ проверяют его на полноту и корректность импортируемых данных, соответствие формату. Документы, импортируемые с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.6.1.3. Для направления на подписание структурированного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ необходимо сформировать XML документ соответствующего формата и его печатную форму. Общий объем электронного документа ПИК ЕАСУЗ не должен превышать 40 Мб. Структурированные документы, не соответствующие данным требованиям, не могут быть направлены в ЭДО ПИК ЕАСУЗ на подписание.

4.7. Правила формирования для подписания неструктурированных электронных документов:

4.7.1. Неструктурированный электронный документ формируется Стороной Контракта с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ по импорту неструктурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. В ПИК ЕАСУЗ могут быть загружены файлы следующих типов: .7z, .doc, .docx, .gif, .jpg, .jpeg, .ods, .odt, .pdf, .png, .rar, .rtf, .tif, .txt, .xls, .xlsx, .xps, .zip. Документы, импортируемые с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.7.2. Для направления на подписание неструктурированного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ необходимо сформировать печатную форму данного электронного документа. Общий объем электронного документа ПИК ЕАСУЗ должен не превышать 40 Мб. Неструктурированные документы, не соответствующие данным требованиям, не могут быть направлены в ЭДО ПИК ЕАСУЗ на подписание.

4.8. Правила передачи файлов:

4.8.1. В случае передачи неструктурированного файла Сторона Контракта самостоятельно несет ответственность за содержание такого документа.

4.8.2. В случае передачи Стороной Контракта структурированного файла ПИК ЕАСУЗ предоставляет средства для формирования такого документа. При этом Сторона Контракта

обязана подписать и приложить к направляемому электронному документу именно тот файл, который был сформирован ей средствами ПИК ЕАСУЗ.

4.8.3. Направляемые файлы между Сторонами Контракта должны быть подписаны КЭП с помощью интерфейса ЭДО ПИК ЭАСУЗ.

4.9. Правила передачи электронных документов, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой:

- для передачи в ЭДО ПИК ЕАСУЗ электронных документов, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой, используется программное обеспечение ПИК ЕАСУЗ.

5. Сторона, подписавшая электронный документ, может отозвать данный электронный документ до его подписания Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, в следующем порядке:

- Сторона, подписавшая электронный документ, посредством интерфейса ПИК ЕАСУЗ направляет уведомление в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве электронного документа;

- в случае если отзываемый электронный документ подписан Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, то направить уведомление в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве невозможно;

- в случае если отзываемый документ не подписан Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, то при направлении уведомления в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве происходит автоматизированный отзыв данного документа.

Для документов с односторонней подписью возможность отзыва подписанного электронного документа не предусмотрена.

6. В случае сбоя в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ), не позволяющего осуществлять обмен электронными документами при исполнении Контракта, Стороны осуществляют оформление и подписание документов на бумажном носителе информации в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

Сбоем признается нарушение работы ПИК ЕАСУЗ либо ЭДО ПИК ЕАСУЗ, при котором невозможно обеспечить электронный документооборот в течение срока, указанного в таблице «Перечень сбоев в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ» (далее – Таблица) и при этом выполнены следующие условия:

а) сбой в работе возник в период с 07 00 до 21 00 московского времени в рабочие дни;

б) Стороной, направляющей документ, направлена заявка в службу Технической поддержки с приложением принт-скрина страницы Портала исполнения контракта, либо портала Оператора ЭДО, содержащего сведения о характере сбоя;

в) по результатам рассмотрения заявки службой Технической поддержки сбой не устранен в течение 240 мин. с момента получения заявки. При этом:

- если заявка подана не в рабочий день, то время ее рассмотрения начинается с 09 00 первого рабочего дня, следующего за днем подачи заявки;

- если заявка подана в рабочий день до 09 00, то ее рассмотрение начинается в этот рабочий день с 09 00;

- если заявка подана в рабочий день после 18 00, то ее рассмотрение начинается с 09 00 следующего рабочего дня;

- если заявка подана в промежуток с 16 00 до 18 00 рабочего дня, то ее рассмотрение переносится на следующий рабочий день в той части времени, которая является разницей между 240 минутами, предоставляемыми на ее рассмотрение и количеством минут, исчисляемым с момента подачи заявки до 18 00 рабочего дня.

Перечень сбоев в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ

№ п/п	Описание ситуации/проблемы	Продолжительность
1	Недоступность Системы ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
2	Недоступность ЭДО ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
3	Невозможность выполнения процедуры входа в личный кабинет ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
4	Невозможность формирования электронного документа, либо прикрепления электронного документа (файла)	240 мин.
5	Невозможность передачи электронного документа для подписания в ЭДО ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
6	Невозможность подписания электронного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ	240 мин.
7	Невозможность передачи сведений из ЕИС в ПИК ЕАСУЗ о заключении контракта (договора) либо об изменении статуса контракта (договора)	240 мин.

Заказчик:
Директор МБОУ «Самотовинская СОШ»

Исполнитель:
Индивидуальный предприниматель
Филин Андрей Сергеевич



Т.И. Пародина

А.С. Филин
М.П.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ КОНТРАКТА

1.

Контракт № 15-19 от 26 декабря 2018 г.

(название контракта)

2.

ИП Филин Андрей Сергеевич

(наименование второй стороны контракта)

3.

Услуги по организации питания обучающихся

(предмет контракта)

4.

Заместитель Главы администрации муниципального района - начальник управления образования администрации Сергиево-Посадского муниципального района

О.К. Дударева

Начальник отдела ОДОУ

Н.И. Болотников

5.

Директор МБОУ «Самотовинская СОШ»

Т.И. Пародина

