

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КОГОАУ «Гимназия №1»

_____ (А.П. Ходырев)

« 15 » декабря 2021 года

ДОКУМЕНТАЦИЯ

**конкурентного отбора на право заключения договора
на оказание услуг по организации питания детей в столовой
Кировского областного государственного общеобразовательного
автономного учреждения «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка»**

2021 год

Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Законодательное регулирование. Заказчик	3
1.2. Информационное обеспечение конкурентного отбора	3
1.3 Начальная (максимальная) цена договора (цена лота). Порядок формирования начальной (максимальной) цены договора (цены лота)	3
1.4. Источник финансирования и порядок оплаты.....	3
1.5. Требования к участникам закупки.....	3
1.6. Условия, запреты, ограничение допуска товаров, происходящих из иностранного государства или группы иностранных государств, работ, услуг, соответственно выполняемых, оказываемых иностранными лицами	4
1.7. Расходы на участие в конкурсе и при заключении договора	4
1.8. Условия допуска к участию в конкурентном отборе. Отклонение от участия в конкурентном отборе	4
1.9. Содержание документации о закупке и порядок предоставления документации о закупке	4
1.10. Разъяснение положений конкурсной документации	5
1.11. Внесение изменений в документацию о закупке	5
1.12. Отказ от проведения конкурентного отбора.....	5
ПОДГОТОВКА ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ В КОНКУРЕНТНОМ ОТБОРЕ	5
1.13. Форма заявки на участие в конкурентном отборе	5
1.14. Язык документов, входящих в состав заявки на участие в конкурентном отборе	6
1.15. Требования к содержанию документов, входящих в состав заявки на участие в конкурентном отборе	6
1.16. Требования к предложениям о цене договора	6
1.17. Требования к описанию оказываемых услуг	6
1.18. Требования к оформлению заявок на участие в конкурентном отборе	6
ПОДАЧА ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В КОНКУРЕНТНОМ ОТБОРЕ	7
1.19. Срок и порядок подачи и регистрации заявок на участие в конкурентном отборе	7
1.20. Внесение изменений в заявку на участие в конкурентном отборе.....	8
1.21. Отзыв заявок на участие в конкурентном отборе.....	8
1.22. Заявки на участие в конкурентном отборе, поданные с опозданием	8
1.23. Обеспечение заявок на участие в конкурентном отборе.....	9
ВСКРЫТИЕ КОНВЕРТОВ С ЗАЯВКАМИ НА УЧАСТИЕ В КОНКУРЕНТНОМ ОТБОРЕ	9
1.24. Порядок вскрытия конвертов с заявками на участие в конкурентном отборе.....	9
РАССМОТРЕНИЕ ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В КОНКУРЕНТНОМ ОТБОРЕ	10
1.25. Порядок рассмотрения заявок на участие в конкурентном отборе.....	10
1.26. Критерии оценки заявок на участие в конкурентном отборе и порядок оценки и сопоставления заявок на участие в конкурентном отборе	11
1.27. Подписание договора	14
РАЗДЕЛ 2. ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА КОНКУРЕНТНОГО ОТБОРА.....	14
РАЗДЕЛ 3. ОБРАЗЦЫ ФОРМ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ УЧАСТНИКАМИ ЗАКУПКИ.....	20
РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЗАКУПКИ.....	30
РАЗДЕЛ 5. ПРОЕКТ ДОГОВОРА.....	52

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Законодательное регулирование. Заказчик.

1.1.1. Настоящая документация конкурентного отбора разработана в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупках товаров, работ и услуг для нужд Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» (далее - Положение о закупках), утвержденного протоколом наблюдательного совета КОГОАУ «Гимназия №1» № 1 №33 от 29.03.2019 г.

1.1.2. Заказчик – Кировское областное государственное общеобразовательное автономное учреждение «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» (КОГОАУ «Гимназия №1»), 613046, Кировская область г. Кирово-Чепецк, пр. Мира, д. 52, тел./факс (83361) 5-19-18, E-mail: gimns1@mail.ru

1.2. Информационное обеспечение конкурентного отбора..

1.2.1. Документация конкурентного отбора размещается на официальном сайте Российской Федерации в информационно телекоммуникационной сети «Интернет» для размещения информации о размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг www.zakupki.gov.ru (далее – официальный сайт, единая информационная система), а также на официальном сайте КОГОАУ «Гимназия №1».

1.2.2. Извещение о проведении конкурентного отбора размещается заказчиком в Единой информационной системе не менее чем за 5 (пять) дней до окончания подачи заявок в конкурсе.

1.3 Начальная (максимальная) цена договора (цена лота). Порядок формирования начальной (максимальной) цены договора (цены лота).

1.3.1. Начальная (максимальная) цена договора указана в Извещении о проведении конкурентного отбора и в Информационной карте закупки. Превышение начальной (максимальной) цены договора (цены лота) не допускается.

1.4. Источник финансирования и порядок оплаты

1.4.1. Источник финансирования указан в Информационной карте закупки.

1.4.2. Порядок оплаты за оказанные услуги указан в Информационной карте закупки.

1.4.3. Сведения о валюте, используемой для формирования цены договора и расчета с исполнителями, указаны в Информационной карте закупки.

1.5. Требования к участникам закупки

1.5.1. В конкурентном отборе может принять участие любое юридическое лицо независимо от его организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения и места происхождения капитала, за исключением юридического лица, местом регистрации которого является государство или территория, включенные в утверждаемый в соответствии с подпунктом 1 пункта 3 статьи 284 Налогового кодекса Российской Федерации перечень государств и территорий, предоставляющих льготный налоговый режим налогообложения и (или) не предусматривающих раскрытия и предоставления информации при проведении финансовых операций (офшорные зоны) в отношении юридических лиц (далее – офшорная компания), или любое физическое лицо, в том числе зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя. Участник закупки имеет право выступать в отношениях, связанных с осуществлением закупки товаров, работ, услуг для нужд заказчиков, как непосредственно, так и через своих представителей на основании доверенности, выданной и оформленной в соответствии с гражданским законодательством.

1.5.2. Участник конкурентного отбора вправе подать заявку на участие в конкурсе на любой лот, заявки на любые несколько лотов или все лоты. В отношении каждого лота участник конкурса вправе подать только одну заявку на участие в конкурсе.

1.5.3. Участник закупки для того, чтобы принять участие в конкурентном отборе, должен удовлетворять единым и в случае, установления документацией о закупки, дополнительным требованиям, установленным в Информационной карте закупки.

1.6. Условия, запреты, ограничение допуска товаров, происходящих из иностранного государства или группы иностранных государств, работ, услуг, соответственно выполняемых, оказываемых иностранными лицами

1.6.1. Информация об условиях, запретах, ограничениях допуска товаров, происходящих из иностранного государства или группы иностранных государств, работ, услуг, соответственно выполняемых, оказываемых иностранными лицами установлена в Информационной карте закупки.

1.7. Расходы на участие в конкурсе и при заключении договора

1.7.1. Участник закупки несет все расходы, связанные с подготовкой и подачей заявки на участие в конкурсе, участием в конкурсе и заключением договора, а заказчик не имеет обязательств в связи с такими расходами, за исключением случаев, прямо предусмотренных законодательством Российской Федерации.

1.8. Условия допуска к участию в конкурентном отборе. Отклонение от участия в конкурентном отборе

1.8.1. Отбор участников конкурентного отбора осуществляется в соответствии с Положением о закупке товаров, работ, услуг Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» (далее - КОГОАУ «Гимназия №1»), утвержденным протоколом №33 от 29.03.2019 Наблюдательного совета КОГОАУ «Гимназия №1».

Заявка на участие в конкурсе признается надлежащей, если она соответствует требованиям Положением о закупке товаров, работ, услуг Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» (далее - КОГОАУ «Гимназия №1»), утвержденным протоколом №33 от 29.03.2019 Наблюдательного совета КОГОАУ «Гимназия №1», извещению об осуществлении закупки и документации о закупке, а участник закупки, подавший такую заявку, соответствует требованиям, которые предъявляются к участнику закупки и указаны в конкурсной документации.

1.8.2. Конкурсная комиссия отклоняет заявку на участие в конкурентном отборе, если участник конкурентного отбора, подавший ее, не соответствует требованиям к участнику конкурентного отбора, указанным в закупочной документации, или такая заявка признана не соответствующей требованиям, указанным в закупочной документации.

1.9. Содержание документации о закупке и порядок предоставления документации о закупке.

1.9.1. Документация о закупке предоставляется всем заинтересованным лицам по адресу Заказчика: 613046, Кировская область г. Киров - Чепецк, пр. Мира, д. 52, каб. 110 на бумажном носителе и в форме электронного документа бесплатно. Ответственное лицо за регистрацию, выдачу конкурсной документации на бумажном носителе, в форме электронного документа указывается в Информационной карте.

1.9.2. Конкурсная документация предоставляется со дня размещения на официальном Сайте извещения о проведении конкурентного отбора. Документация о закупке выдается на основании заявления заинтересованного лица, поданного в адрес Заказчика по форме, предоставленной в Разделе 3 документации о закупке в течение двух рабочих дней со дня получения соответствующего заявления.

1.9.3. Предоставление документации о закупке до размещения на официальном Сайте извещения о проведении конкурентного отбора не допускается.

1.9.4. Документация о закупке для ознакомления размещается на официальном Сайте размещения документации.

1.9.5. Участники закупки, получившие комплект документации на официальном Сайте и не направившие заявления на получение документации о закупке на бумажном носителе либо в форме электронного документа, должны самостоятельно отслеживать появление на официальном Сайте разъяснений, изменений или дополнений к документации о закупке.

1.10. Разъяснение положений конкурсной документации

1.10.1. При проведении конкурентного отбора какие-либо переговоры заказчика или комиссии с участником закупки не допускаются. В случае нарушения указанного положения закупка может быть признана недействительной в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации. Заказчик вправе давать разъяснения, касающиеся только положений и требований настоящей документации.

1.10.2. Любой участник закупки после размещения на официальном Сайте извещения о проведении конкурентного отбора вправе направить в адрес Заказчика в письменной форме, в том числе в форме электронного документа, запрос о разъяснении положений документации о закупке. В течение одного рабочего дня со дня поступления указанного запроса Заказчик обязан направить по адресу, указанному в запросе в письменной форме или в форме электронного документа разъяснения положений документации о закупке.

В течение одного дня со дня направления разъяснения положений документации о закупке по запросу участника закупки такое разъяснение должно быть размещено Заказчиком на официальном Сайте с указанием предмета запроса, но без указания участника закупки, от которого поступил запрос. Разъяснение положений документации о закупке не должно изменять ее суть.

1.11. Внесение изменений в документацию о закупке.

1.11.1. Заказчик вправе принять решение о внесении изменения в извещение о проведении конкурентного отбора не позднее, чем одного дня до дня окончания подачи заявок на участие в конкурентном отборе. Изменение предмета конкурентного отбора не допускается.

1.11.2. В течение одного дня со дня принятия решения о внесении изменений в извещение о проведении конкурентного отбора размещаются на официальном Сайте и в течение одного рабочего дня направляются заказными письмами или в форме электронных документов всем участникам закупки, которым была предоставлена документация.

При этом срок подачи заявок на участие в конкурентном отборе должен быть продлен так, чтобы со дня размещения на официальном Сайте внесенных в извещение о проведении конкурентного отбора в документацию изменений до даты окончания подачи заявок такой срок составлял не менее чем пять дней.

1.12. Отказ от проведения конкурентного отбора

1.12.1. Заказчик вправе отказаться от проведения конкурентного отбора не позднее, чем за один день до даты окончания срока подачи заявок.

1.12.2. Извещение об отказе от проведения конкурентного отбора размещается Заказчиком на официальном Сайте в течение одного дня со дня принятия решения об отказе от проведения конкурентного отбора.

1.12.3. В течение двух рабочих дней со дня принятия указанного решения Заказчиком вскрываются (в случае, если на конверте не указаны почтовый адрес (для юридического лица) или сведения о месте жительства (для физического лица) участника закупки) конверты с заявками на участие в конкурентного отбора и направляются соответствующие уведомления всем участникам закупки, подавшим заявки на участие в конкурентного отбора.

1.12.4. В случае, если в Информационной карте конкурентного отбора установлено требование обеспечения заявки на участие в конкурентного отбора, Заказчик возвращает участникам закупки денежные средства, внесенные в качестве обеспечения заявок на участие в конкурентного отбора, в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения об отказе от проведения конкурентного отбора путем перечисления денежных средств на банковский счет, указанный в заявке на участие в конкурентного отбора, поданной соответствующим участником закупки.

ПОДГОТОВКА ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ В КОНКУРЕНТНОМ ОТБОРЕ

1.13. Форма заявки на участие в конкурентном отборе

1.13.1. Участник закупки подает заявку на участие в конкурентном отборе в письменной форме в запечатанном конверте в соответствии с порядком, изложенным в Информационной карте конкурентного отбора, по формам, приведенным в настоящей документации конкурентного отбора.

1.14. Язык документов, входящих в состав заявки на участие в конкурентном отборе

1.14.1. Все документы, входящие в состав заявки на участие в конкурентном отборе, должны быть составлены на русском языке. Подача документов, входящих в состав заявки на иностранном языке, должна сопровождаться предоставлением надлежащим образом заверенного перевода соответствующих документов на русский язык. Заказчик вправе не рассматривать тексты, не переведенные на русский язык.

Документы, происходящие из иностранного государства, должны быть надлежащим образом легализованы в соответствии с законодательством и международными договорами Российской Федерации.

1.15. Требования к содержанию документов, входящих в состав заявки на участие в конкурентном отборе

1.15.1. При подготовке заявки на участие в конкурентного отбора участник закупки заполняет формы, предоставленные в настоящей документации, содержащие сведения и документы, указанные в Информационной карте конкурентного отбора.

1.15.2. Участник закупки подает заявку, которая отвечает требованиям настоящей документации, включая предложения о функциональных характеристиках (потребительских свойствах) и качественных характеристиках товара (о качестве и объеме работ, услуг), которые предполагается поставить, выполнить и оказать.

1.15.3. При подготовке заявки и документов, входящих в состав заявки, не допускается применение факсимильных подписей.

Не представление необходимых документов в составе заявки, наличие в таких документах недостоверных сведений об участнике закупки или о товарах, о работах, об услугах, соответственно на поставку, выполнение, оказание которых размещается заказ, является основанием для отказа в допуске участника закупки к участию в конкурентном отборе.

При этом в случае установления недостоверности сведений, содержащихся в документах, предоставленных участником закупки в составе заявки на участие в конкурентном отборе, такой участник должен быть отстранен от участия на любом этапе его проведения, вплоть до заключения договора.

1.16. Требования к предложениям о цене договора

1.17.1. Цена договора, предлагаемая участником закупки, не может превышать начальную (максимальную) цену договора, указанную в Извещении о проведении конкурентного отбора и в Информационной карте конкурентном отборе. В случае если цена договора, указанная в заявке и предложении о цене договора, предлагаемая участником закупки, превышает начальную (максимальную) цену договора, указанную в извещении о проведении конкурентного отбора и в Информационной карте конкурентного отбора, соответствующий участник закупки не допускается к участию в конкурентном отборе.

1.17.2. Участник закупки производит расчет цены договора в соответствии с документацией конкурентного отбора.

1.17. Требования к описанию оказываемых услуг

1.18.1. Описание поставляемой услуги, которая является предметом конкурентного отбора, а также описание участником закупки выполняемых работ, оказываемых услуг, которые являются предметом конкурентного отбора или сопровождают поставку товара, осуществляется в соответствии с рекомендациями, изложенными в Информационной карте конкурентного отбора и по форме, приведенной в документации о закупке.

1.18. Требования к оформлению заявок на участие в конкурентном отборе

1.18.1. При описании условий и предложений участниками закупки должны приниматься общепринятые обозначения и наименования в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов.

1.18.2. Сведения, которые содержатся в заявках участников закупки, не должны допускать двусмысленных толкований.

1.18.3. Все листы заявки на участие в конкурентном отборе, все листы тома заявки на участие в закупке должны быть прошиты и пронумерованы. Заявка на участие в конкурентном отборе и том заявки на участие в конкурентном отборе должны содержать опись входящих в их состав документов, быть скреплены печатью участника закупки (для юридических лиц) и подписаны участником закупки или лицом, уполномоченным таким участником закупки. Соблюдение участником закупки указанных требований означает, что все документы и сведения, входящие в состав заявки на участие в конкурентном отборе и тома заявки на участие в конкурентном отборе, поданы от имени участника закупки, а также подтверждает подлинность и достоверность представленных в составе заявки на участие в конкурентном отборе и тома заявки на участие в конкурентном отборе документов и сведений. При этом ненадлежащее исполнение участником закупки требования о том, что все листы заявки на участие в конкурентном отборе и тома заявки на участие в конкурентном отборе должны быть пронумерованы, не является основанием для отказа в допуске к участию в конкурентном отборе.

1.18.4. В заявках участников закупки подчистки и исправления не допускаются, за исключением исправлений, скрепленных печатью и заверенных подписью уполномоченного лица (для юридических лиц) или собственноручно заверенных (для физических лиц). Все документы, предоставляемые участниками закупки в составе заявки на участие в конкурентном отборе должны быть заполнены по всем пунктам.

1.18.5. Представленные в составе заявки на участие в конкурентном отборе документы участнику закупки не возвращаются.

ПОДАЧА ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В КОНКУРЕНТНОМ ОТБОРЕ

1.19. Срок и порядок подачи и регистрации заявок на участие в конкурентном отборе.

1.19.1. Для участия в конкурентном отборе участник закупки подает заявку на участие в конкурентном отборе в срок и по форме, которые установлены документацией закупки и Информационной картой конкурентного отбора.

1.19.2. Прием заявок заканчивается в день вскрытия конвертов с заявками, но не раньше времени вскрытия конвертов с заявками, указанного в извещении о проведении конкурентного отбора и Информационной карте конкурентного отбора.

Заказчик оставляет за собой право продлить срок подачи заявок и внести соответствующие изменения в извещение о проведении конкурентного отбора в соответствии с документацией о закупки.

1.19.3. Заявки на участие в конкурентном отборе подаются по адресу Заказчика, указанному в Информационной карте конкурентного отбора.

1.19.4. Каждый конверт с заявкой, поступивший в установленный срок, регистрируется должностным лицом Заказчика.

Каждый поступивший конверт с заявкой на участие в закупке маркируется путем нанесения на конверт индивидуального регистрационного номера.

Поступившие конверты с заявками регистрируются в журнале регистрации заявок на участие в закупке в порядке поступления конвертов с заявками. Запись регистрации конверта должна включать регистрационный номер заявки, дату, время, способ подачи, подпись и расшифровку подписи лица, вручившего конверт должностному лицу Заказчика.

По требованию участника закупки, подавшего конверт с заявкой на участие в закупке, Заказчика выдается расписка в получении конверта с заявкой на участие в закупке с указанием даты и времени его получения.

Участник закупки подает заявку на участие в закупке в запечатанном конверте. На таком конверте указывается наименование открытого конкурса, номер (номера) лота (при наличии), на участие в котором подается данная заявка, следующим образом: **«Заявка на участие в конкурентном отборе _____ (наименование конкурентного отбора).** На конверте должна содержаться надпись **«НЕ ВСКРЫВАТЬ ДО _____».**

Участник закупки вправе не указывать на таком конверте свое фирменное наименование,

почтовый адрес (для юридического лица) или фамилию, имя, отчество, сведения о месте жительства (для физического лица).

1.19.5. Участник закупки вправе подать только одну заявку на участие в закупке в отношении каждого лота.

1.20. Внесение изменений в заявку на участие в конкурентном отборе

1.20.1. Участник закупки, подавший заявку на участие в закупке, вправе внести изменения в заявку в любое время до момента вскрытия конвертов с заявками.

1.20.2. Изменения, внесенные в заявку, считаются неотъемлемой частью заявки на участие в закупке.

1.20.3. Заявка на участие в закупке изменяется в следующем порядке.

Изменение в заявку на участие в закупке подается в запечатанном конверте. На соответствующем конверте указываются: наименование конкурентного отбора, индивидуальный номер поданной заявки в следующем порядке:

«Изменения в заявку на участие в конкурентном отборе _____ (наименование, индивидуальный регистрационный номер поданной заявки _____)».

На изменении заявки на участие в закупке должен быть указан индивидуальный регистрационный номер заявки.

Изменение заявки должно быть оформлено в порядке, установленном для оформления заявок на участие в закупке.

Изменения в заявки на участие в закупке подаются по адресу Заказчика, указанного в Информационной карте закупки.

1.20.4. Изменения в заявки на участие в закупке регистрируются в Журнале регистрации заявок на участие в закупке.

1.20.5. После окончания срока подачи заявок внесение изменений в заявку не допускается.

1.20.6. Конверты с изменениями в заявку вскрываются комиссией Заказчика одновременно с конвертами с заявками на участие в закупке.

1.20.7. В случае если конверт с изменениями заявки на участие в закупке не запечатан, изменения заявок на участие в закупке могут быть не приняты Заказчиком и возвращены лицу, подавшему такой конверт.

1.21. Отзыв заявок на участие в конкурентном отборе

1.21.1. Участник закупки, подавший заявку на участие в закупке, вправе отозвать заявку в любое время до момента вскрытия конвертов с заявками на участие в закупке.

1.21.2. Участник закупки подает в письменном виде уведомление об отзыве заявки по форме, приведенной в документации о закупке.

Уведомление об отзыве заявки на участие в закупке должно быть скреплено печатью и заверено подписью уполномоченного представителя участника закупки.

Уведомление об отзыве заявок на участие в закупке подается по адресу Заказчика указанного в Информационной карте закупки.

1.21.3. Отзывы заявок на участие в закупке регистрируются в Журнале регистрации заявок на участие в закупке в порядке, установленном в настоящем разделе.

1.21.4. Заявки на участие в закупке, отозванные до окончания срока подачи заявок на участие в закупке в порядке, указанном выше, считаются не поданными.

1.21.5. После окончания срока подачи заявок не допускается отзыв заявок на участие в закупке.

1.21.6. В случае если было установлено требование обеспечения заявки на участие в закупке, Заказчик обязан вернуть внесенные в качестве обеспечения заявки на участие в закупке денежные средства участнику закупки, отозвавшему заявку на участие в закупке, в течение пяти рабочих дней со дня поступления заказчику, уведомления об отзыве заявки на участие в закупке.

1.22. Заявки на участие в конкурентном отборе, поданные с опозданием

1.22.1. Полученные после окончания времени приема конвертов с заявками на участие в

закупке Заказчиком, конверты с заявками на участие в закупке вскрываются, и в тот же день конверты с заявками возвращаются участникам размещения заказа по адресу, указанному в заявке на участие в закупке. Сведения о вскрытии заявок на участие в закупке, полученных после установленного срока окончания приема заявок на участие в закупке, фиксируются Заказчиком в соответствующем документе, который хранится с остальными документами по проведенной закупке.

1.22.2. В случае, если было установлено требование обеспечения заявки на участие в закупке, Заказчик возвращает внесенные в качестве обеспечения заявки на участие в закупке денежные средства соответствующим участникам закупки в течение пяти рабочих дней со дня подписания протокола оценки и сопоставления заявок на участие в закупке на банковский счет, указанный в соответствующей заявке на участие в закупке.

1.23. Обеспечение заявок на участие в конкурентном отборе

1.23.1. Если в Информационной карте закупки установлено требование об обеспечении заявки на участие, участники закупки, подающие заявки, вносят денежные средства в качестве обеспечения заявок в сумме и на банковский счет, указанный в Информационной карте.

1.23.2. Внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в закупке допускается только участником закупки. Заказчик возвращает денежные средства, внесенные в качестве обеспечения заявки на участие в закупке, в установленных случаях только участнику закупки.

1.23.3. Факт внесения участником закупки денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в закупке подтверждается платежным поручением (квитанцией в случае наличной формы оплаты) с отметкой банка об оплате.

1.23.4. Обеспечение заявки на участие в закупке считается внесенным с момента зачисления денежных средств на соответствующий счет.

1.23.5. Документ, подтверждающий внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки, должен быть подан участником закупки в составе заявки на участие в закупке.

1.23.6. В случае отсутствия в составе заявки документа, подтверждающего внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки или не поступления их на расчетный счет заказчика в сроки, установленные информационной картой, участнику закупки, подавшему соответствующую заявку, отказывается в допуске к участию в закупке в соответствии с пунктом 1.8.1. настоящего Раздела.

1.23.7. В случае если было установлено требование обеспечения заявки на участие в закупке, Заказчик возвращает участникам закупки денежные средства, внесенные в качестве обеспечения заявки на участие в закупке участником закупки.

1.23.8. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения заявки на участие в закупке, не возвращаются в случае уклонения победителя конкурентного отбора или участника закупки, заявке на участие в закупке которого присвоен второй номер, от заключения договора.

ВСКРЫТИЕ КОНВЕРТОВ С ЗАЯВКАМИ НА УЧАСТИЕ В КОНКУРЕНТНОМ ОТБОРЕ

1.24. Порядок вскрытия конвертов с заявками на участие в конкурентном отборе

1.24.1. Публично в день, во время и в месте, указанных в извещении о проведении закупки и Информационной карте закупки, комиссией Заказчика вскрываются конверты с заявками на участие в закупке.

Участники закупки (их уполномоченные представители) вправе присутствовать при вскрытии конвертов с заявками на участие в закупке. Уполномоченные представители участников закупки предоставляют документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника закупки. Уполномоченные представители участников закупки, присутствующие при вскрытии конвертов с заявками на участие в конкурентном отборе, должны предоставить доверенность, выданную от имени участника закупки.

1.24.2. Все присутствующие при вскрытии конвертов лица регистрируются в Листе регистрации представителей участников закупки и иных лиц, составляемом и подписываемом секретарем комиссии.

1.24.3. В день вскрытия конвертов с заявками на участие в закупке непосредственно перед

вскрытием конвертов с заявками на участие в закупке, но не раньше времени, указанного в извещении о проведении закупки и в Информационной карте закупки, Комиссия Заказчика обязана объявить присутствующим при вскрытии таких конвертов участникам закупки о возможности подать заявки на участие в закупке, изменить или отозвать поданные заявки на участие в закупке до вскрытия конвертов с заявками на участие в закупке. Указанное объявление должно быть сделано до вскрытия первого конверта с заявкой на участие в закупке.

1.24.4. Комиссией вскрываются конверты с заявками на участие в закупке, которые поступили до даты и времени вскрытия заявок на участие в закупке.

В случае установления факта подачи одним участником закупки двух и более заявок на участие в закупке в отношении одного и того же лота при условии, что поданные ранее заявки таким участником не отозваны, все заявки на участие в закупке такого участника закупки, поданные в отношении данного лота, не рассматриваются и возвращаются такому участнику.

1.24.5. Наименование (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (для физического лица) и почтовый адрес каждого участника закупки, конверт с заявкой на участие в закупке которого вскрывается, наличие сведений и документов, предусмотренных документацией, условия исполнения договора, указанные в такой заявке и являющиеся критерием оценки заявок на участие в закупке, объявляются при вскрытии конвертов с заявками на участие в закупке и заносятся в протокол вскрытия конвертов с заявками на участие в закупке.

1.24.6. Протокол вскрытия конвертов с заявками на участие в закупке ведется комиссией заказчика. Указанный протокол размещается Заказчиком на официальном Сайте в течение трех дней, следующих за днем его подписания.

1.24.7. В случае если по окончании срока подачи заявок не подана ни одна заявка, закупка признается несостоявшейся, и Заказчик вправе осуществить закупку товаров, работ, услуг, являвшихся предметом конкурса, у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) без проведения торгов. При этом цена договора не может превышать начальную (максимальную) цену, указанную в извещении о проведении закупки.

1.24.8. В случае если по окончании срока подачи заявок подана только одна заявка, закупка признается несостоявшимся. Если по итогам рассмотрения указанной заявки она признана соответствующей конкурсной документации, Заказчик заключает договор с таким участником после подписания протокола рассмотрения заявок или после одобрения (согласования) договора органами управления и/или собственником имущества Заказчика. Договор составляется путем включения условий, в том числе о цене, предложенных таким участником в конкурсной заявке, в проект договора.

РАССМОТРЕНИЕ ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В КОНКУРЕНТНОМ ОТБОРЕ

1.25. Порядок рассмотрения заявок на участие в конкурентном отборе

1.25.1. Комиссия рассматривает заявки на участие в закупке на соответствие требованиям, установленным закупочной документацией и соответствие участников закупки установленным требованиям.

1.25.2. Срок рассмотрения заявок не может превышать десяти дней со дня вскрытия конвертов с заявками на участие в закупке.

1.25.3. На основании результатов рассмотрения заявок принимается решение:

- о допуске к участию в закупке участника закупки и о признании участника закупки участником конкурентного отбора;

- об отказе в допуске участника закупки к участию в конкурентном отборе.

1.25.4. Участнику закупки отказывается в допуске к участию в закупке в случаях, предусмотренных п.1.8 настоящего раздела.

Если в документах, входящих в состав заявки, имеются расхождения между обозначением сумм прописью и цифрами, то комиссией Заказчика принимается к рассмотрению сумма, указанная прописью.

В случае если на основании результатов рассмотрения заявок принято решение об отказе в допуске к участию всех участников закупки, подавших заявки, и признании участником закупки только одного участника закупки, подавшего заявку, закупка признается не состоявшимся.

1.25.5. В случае, если документацией предусмотрено два и более лота, закупка признается не состоявшимся только в отношении того лота, решение об отказе в допуске к участию в котором принято относительно всех участников закупки, подавших заявки в отношении этого лота, или решение о допуске к участию в котором и признании участником открытого конкурса принято относительно только одного участника закупки, подавшего заявку в отношении этого лота.

1.25.6. На основании результатов рассмотрения заявок комиссией ведется протокол рассмотрения заявок, который подписывается всеми присутствующими на заседании в день окончания рассмотрения конкурсных заявок. Указанный протокол размещается на сайте в течение трех дней, следующих за днем его подписания.

1.25.7. Участникам закупки, подавшим заявки на участие в конкурентном отборе и признанным участниками конкурентного отбора, и участникам закупки, подавшим заявки на участие в закупке и не допущенным к участию в закупке, направляются уведомления о принятых комиссией решениях не позднее дня, следующего за днем подписания указанного протокола.

1.26. Критерии оценки заявок на участие в конкурентном отборе и порядок оценки и сопоставления заявок на участие в конкурентном отборе.

1.26.1. Оценка заявок производится в соответствии с настоящей документацией (Правила оценки).

Оценка заявок производится с использованием не менее 2 критериев оценки заявок. Сумма величин значимости критериев оценки заявок, установленных в документации о закупке, составляет 100 процентов.

Итоговый рейтинг заявки (R_i) вычисляется как сумма рейтингов по каждому критерию оценки заявки, установленному в документации о закупке.

$$R_i = R_{ц_i} + R_{k_i}$$

Победителем признается участник закупки, заявке которого присвоен самый высокий итоговый рейтинг. Заявке такого участника закупки присваивается первый порядковый номер.

Критерии оценки заявок на участие в конкурентном отборе

Для определения лучших условий исполнения договора, предложенных участниками конкурса, комиссия оценивает такие предложения в соответствии с нижеуказанными критериями.

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов	Значимость критерия оценки, %	Коэффициент значимости критерия оценки
1.	Стоимостные критерии оценки заявок:			
1.1.	Цена Договора	100	60	0,60
2.	Нестоимостные критерии оценки заявок:			
2.1	Квалификация участников закупки	100	40	0,40
	ИТОГО:		100	1,00

1.1. СТОИМОСТНЫЕ КРИТЕРИИ.

Критерий: ЦЕНА ДОГОВОРА

Оценка заявок по критерию «Цена Договора» (значимость критерия – 60 %, коэффициент значимости – 0,60, максимальное количество баллов – 100 баллов)

Количество баллов, присуждаемых по критерию оценки «Цена Договора» ($ЦБ_i$), определяется по формуле:

а) в случае если $Ц_{\min} > 0$,

$$ЦБ_i = \frac{Ц_{\min}}{Ц_i} \times 100$$

где:

C_i - предложение участника закупки, заявка которого оценивается;

C_{\min} - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки;

б) в случае если $C_{\min} < 0$,

$$ЦБ_i = \frac{(C_{\max} - C_i)}{C_{\max}} \times 100$$

где C_{\max} - максимальное предложение из предложений по критерию, сделанных участниками закупки.

Рейтинг предложения по критерию «цена Договора» - оценка в баллах, получаемая участником закупки по результатам оценки по критерию с учетом коэффициента значимости критерия оценки:

$$РЦБ_i = ЦБ_i * 0,60,$$

где:

ЦБ_і – количество баллов,

0,6 – коэффициент значимости.

2.1 НЕСТОИМОСТНЫЕ КРИТЕРИИ.

Критерий: Квалификация участников закупки.

Оценка заявок по критерию «Квалификация участников закупки» (значимость критерия – 40 %, коэффициент значимости – 0,40, максимальное количество баллов – 100 баллов)

Для раскрытия содержания критерия «Квалификация участников объекта закупки» предусмотрены следующие показатели:

№ п/п	Наименование показателя	Максимальное значение в баллах	Значимость показателя оценки в %	Коэффициент значимости показателя
1	Опыт участника по успешному оказанию услуг сопоставимого характера и объема	100	60	0,6
2	Квалификация трудовых ресурсов (предлагаемых для оказания услуг)	100	40	0,4
Итого:		100	100	1

Показатель 1. Опыт участника по успешному оказанию услуг сопоставимого характера и объема (максимальное значение в баллах – 100, значимость показателя – 60%)

Оценка заявок будет осуществляться по следующей шкале:

Кол-во заключенных (исполненных) договоров	Кол-во баллов
от 1 до 5	20
от 6 до 10	40
от 11 до 20	60
от 21 до 30	80
от 31 и выше	100

Участник закупки прикладывает справку по форме:

№	Сведения о заключенных договорах по организации школьного питания	Реализован (не реализован)	Сроки исполнения договора

Количество баллов, присваиваемых предложению по показателю, определяется по количеству договоров (за последние 3 года), скорректированное с учетом коэффициента значимости показателя.

$$НЦБ_{п1} = НЦБ_i * 0,3,$$

где:

НЦБ_i- количество баллов, набранных участником.

0,3 – коэффициент значимости данного показателя.

Показатель 2.Квалификация трудовых ресурсов (максимальное значение в баллах – 100, значимость критерия – 40%)

«Квалификация трудовых ресурсов»

Коэффициент значимости (КЗ) = 0,4

Максимальная оценка по показателю – 100 баллов.

Оценка заявок будет осуществляться по следующей шкале:

Количество состоящих в штате участника закупки руководителей и ключевых специалистов (заведующие пищевым производством, повара, инженеры-технологи питания (технологи)) с профильным образованием согласно занимаемой должности.	Кол-во баллов
от 1 до 10	0
от 11 до 21	25
от 22 до 30	50
от 31 до 40	75
от 41 и более	100

1. Реестр копий трудовых книжек, дипломов и удостоверений о повышении квалификации сотрудников по форме:

Ф.И.О. сотрудника, его должность	Уровень образования, профессия, специальность по диплому	Сведения о наличии сертификата, документа о специализации и квалификации категории (номер, дата выдачи, организация, выдавшая сертификат)	Опыт работы по специальности (стаж)

2. Копии документов, подтверждающие образование по специальности, присвоение квалификации (свидетельства о присвоении квалификации или копии соответствующих свидетельств, подтверждающих повышение квалификации) и стаж работы.

Заявка участника с наибольшим количеством поваров с подтвержденной квалификацией оценивается максимальным количеством баллов с учетом коэффициента значимости (КЗ).

Порядок оценки:

$$НЦБ_{п2} = НЦБ_i * 0,4,$$

где:

НЦБ_i- количество баллов, набранных участником.

0,4 – коэффициент значимости данного показателя.

ИТОГОВЫЙ РЕЙТИНГ ЗАЯВКИ.

Итоговый рейтинг заявки (предложения) вычисляется как сумма рейтингов по каждому критерию оценки заявки (предложения):

$$P_i = PCB_i + PNCB_2$$

Победителем признается участник закупки, заявке (предложению) которому присвоен самый высокий итоговый рейтинг. Заявке (предложению) такого участника закупки присваивается первый порядковый номер. Последующие номера присваиваются заявкам по мере уменьшения итогового рейтинга. При равных суммарных баллах нескольких заявок меньший номер присваивается заявке, которая была получена Заказчиком ранее.

1.27. Подписание договора.

1.27.1. В случае если победитель конкурентного отбора в срок, предусмотренный документацией, не представил Заказчику подписанный договор, а также обеспечение исполнения договора, если такое обеспечение было установлено документацией, победитель конкурса признается уклонившимся от заключения договора.

В случае если победитель признан уклонившимся от заключения договора, Заказчик вправе заключить договор с участником конкурентного отбора, заявке которого присвоен второй номер. При этом заключение договора для участника закупки, конкурсной заявке которого присвоен второй номер, является обязательным.

В случае если участник закупки, заявке которого присвоен второй номер, также признан уклонившимся от заключения договора, Заказчик вправе осуществить закупку товаров, работ, услуг, являвшихся предметом конкурса у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) без проведения торгов. При этом цена договора не может превышать начальную (максимальную) цену, указанную в извещении о проведении закупки.

1.27.2. Сведения о возможности изменить предусмотренное договором количество товаров, работ, услуг указаны в Информационной карте открытого конкурса.

1.27.3. Срок подписания договора указан в Информационной карте закупки.

1.27.4. Проект договора приведен в документации о закупки.

Раздел 2. Информационная карта конкурентного отбора.

Следующая информация и данные для конкретного отбора на размещение заказа на оказание услуг изменяют и/или дополняют положения Раздела I. Инструкция участникам закупки. При возникновении противоречия между положениями, закрепленными в Разделе I. и настоящей Информационной картой, применяются положения Информационной карты.

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование пункта</i>	<i>Текст пояснений</i>
1	3	4
1	Наименование Заказчика, контактная информация	Кировское областное государственное общеобразовательное автономное учреждение «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» (КОГОАУ «Гимназия №1»), 613046, Кировская область г. Кирово - Чепецк, пр. Мира, д. 52, тел. (83361) 5-31-42, e-mail: gimns1@mail.ru Контактное лицо: Вахрушева Ирина Валерьевна, тел. 89123790217, электронная почта yahrushevaiw@mail.ru
2	Предмет закупки	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка»
3	Используемый способ	Конкурентный отбор (раздел 10 Положения о закупках товаров,

	определения поставщика (подрядчика, исполнителя)	работ и услуг для нужд Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» (далее - Положение о закупках), утвержденного протоколом наблюдательного совета КОГОАУ «Гимназия №1» № 1 №33 от 29.03.2019 г.
4	Извещение о проведении конкурентного отбора	Сайт госзакупок www.zakupki.gov.ru Официальный сайт КОГОАУ «Гимназия №1» www.gimns.org
5	Место, условия и сроки оказания услуг	Корпус А - 613046, Кировская обл., г.Кирово-Чепецк, пр.Мира, 52 Корпус Б - 613050, Кировская обл., г.Кирово-Чепецк, ул. Фестивальная, 16
6	Начальная (максимальная) цена договора	3446200,00
7	Сведения о валюте, используемой для формирования цены договора и расчета с исполнителями	Российский рубль
8	Источник финансирования,	Источник финансирования: 3386200,00 средства федерального бюджета 60000,00 средства областного бюджета
9	Форма, сроки и порядок оплаты услуг	Оплата производится по факту путем предъявления счета Исполнителем не позднее 5 числа следующего за отчетным.
10	Порядок формирования цены договора (цены лота)	Цена Договора включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с исполнением договора, в т.ч. расходы на уплату налогов, сборов, других обязательных платежей и сборов.
11	Краткая характеристика услуг и количество объема оказываемых услуг, гарантия.	Описание оказываемых услуг указаны в технической части документации закупки.
12	Участники закупки	В конкурентном отборе может принять участие любое юридическое лицо независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, физическое лицо или индивидуальный предприниматель, независимо от места нахождения и места происхождения капитала, зарегистрированное в установленном порядке и отвечающее требованиям документации о закупке.
13	Обязательные требования к участникам закупки	Обязательные требования к участникам закупок: 1. соответствие участников закупок требованиям, устанавливаемым законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом закупки (в том числе, наличие лицензии в отношении видов деятельности, которая подлежит лицензированию, и (или) свидетельства о допуске к определенному виду или видам работ); 2. непроведение ликвидации участника закупки - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки - юридического лица, физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя банкротом и

		<p>об открытии конкурсного производства;</p> <p>3. неприостановление деятельности участника закупки в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в закупке;</p> <p>4. отсутствие у участника закупки недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации за прошедший календарный год, размер которых превышает 25 процентов балансовой стоимости активов участника закупки по данным бухгалтерской отчетности за последний отчетный период. Участник закупки считается соответствующим установленному требованию в случае, если им подано заявление об обжаловании указанных недоимки, задолженности и решение по такому заявлению на дату рассмотрения заявки на участие в закупке не принято;</p> <p>5. отсутствие у участника закупки - физического лица либо у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа и (или) главного бухгалтера юридического лица - участника закупки судимости за преступления в сфере экономики (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации;</p> <p>6. отсутствие между участником закупки и Заказчиком конфликта интересов, под которым понимаются случаи, при которых руководитель Заказчика, член Комиссии состоят в браке с лицами, являющимися выгодоприобретателями, единоличным исполнительным органом хозяйственного общества (директором, генеральным директором, управляющим, президентом и другими), членами коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителем (директором, генеральным директором) учреждения или унитарного предприятия либо иными органами управления юридических лиц - участников закупки, с лицами, в том числе зарегистрированными в качестве индивидуального предпринимателя, - участниками закупки либо являются близкими родственниками (родственниками по прямой восходящей и нисходящей линии (родителями и детьми, дедушкой, бабушкой и внуками), полнородными и не полнородными (имеющими общих отца или мать) братьями и сестрами), усыновителями или усыновленными указанных лиц. Под выгодоприобретателями понимаются лица, владеющие напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем 10 процентами голосующих акций хозяйственного общества либо долей, превышающей 10 процентов в уставном капитале хозяйственного общества;</p> <p>7. участник закупки не является офшорной компанией.</p>
14	Дополнительные требования к участникам закупки	<p>1. Опыт участника по успешному оказанию услуг сопоставимого характера и объема</p> <p>2. Квалификация трудовых ресурсов (предлагаемых для оказания</p>

		услуг)
15	Требование к участнику конкурса, не являющемуся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, о привлечении к исполнению договора субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций	Не установлено
16	Порядок предоставления и получения конкурсной документации	<p>Документация закупки предоставляется всем заинтересованным лицам Заказчиком по адресу: 613046 Кировская область г. Кирово - Чепецк, пр. Мира, д.52, каб.110 на бумажном носителе или в форме электронного документа бесплатно, начиная со дня размещения на официальном сайте извещения о проведении конкурентного отбора. Документация выдается на основании заявления любого заинтересованного лица, поданного в адрес Заказчика в течение двух рабочих дней со дня получения соответствующего заявления.</p> <p>Ответственное лицо за регистрацию, выдачу документации об открытом конкурсе на бумажном носителе и электронном виде – Вахрушева Ирина Валерьевна тел. 89123790217, электронная почта vahrushevaiw@mail.ru</p>
17	Форма заявки на участие в конкурентном отборе	Участник закупки подает заявку на участие в конкурентном отборе в письменной форме в запечатанном конверте, в соответствии с указаниями, изложенными в закупочной документации. Подача заявок в форме электронного документа не предусмотрена.
18	Документы, входящие в состав заявки на участие в конкурентном отборе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заявка на участие в конкурентном отборе (по форме, указанной в закупочной документации); 2. Выписка из Единого государственного реестра юридических лиц или нотариально заверенная копия такой выписки (для юридических лиц), полученная не ранее чем за шесть месяцев до дня размещения на официальном Сайте извещения о проведении открытого конкурса; 3. Выписка из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенная копия такой выписки (для индивидуальных предпринимателей), полученная не ранее чем за шесть месяцев до дня размещения на официальном Сайте извещения о проведении конкурентного отбора; 4. Копии учредительных документов участника закупки (для юридических лиц) 5. Копии документов, удостоверяющих личность (для иных физических лиц);

		<p>6. Надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранных лиц), полученные не ранее чем за шесть месяцев до дня размещения на официальном Сайте извещения о проведении конкурентного отбора;</p> <p>8. Документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника закупки - юридического лица (копия решения о назначении или об избрании либо приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника закупки без доверенности (далее для целей настоящей главы - руководитель). В случае, если от имени участника закупки действует иное лицо, заявка на участие в конкурсе должна содержать также доверенность на осуществление действий от имени участника закупки, заверенную печатью участника закупки и подписанную руководителем участника закупки (для юридических лиц) или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенную копию такой доверенности. В случае, если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника закупки, заявка на участие в конкурсе должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица;</p> <p>9. Сведения об опыте работы в сфере оказания услуг по организации школьного питания (форма документации);</p> <p>Не представление форм об опыте работы и квалификации работников не является основанием для отклонения заявки на участие в конкурентном отборе.</p>
19	Требования к предложениям о цене договора	<p>Участник закупки указывает цену договора в заявке на участие в конкурентном отборе по форме, указанной в конкурсной документации.</p> <p>Превышение начальной (максимальной) цены договора в предложении о цене договора не допускается</p>
20	Требования к описанию поставляемого товара, работ, услуг	<p>Описание оказываемых услуг, которые являются предметом конкурентного отбора, указывается в форме заявки на участие в отборе в соответствии с требованиями закупочной документации.</p>
21	Срок подачи заявок на участие в конкурентном отборе	<p>Заявки на участие в конкурентном отборе подаются ежедневно, кроме выходных и праздничных дней с 08-00 до 16-30 часов (время московское), в пятницу с 08-00 часов до 15-45 часов (время московское), обеденный перерыв 12-00 часов до 12-30 часов.</p> <p>Дата начала подачи заявки на участие в конкурентном отборе 15 декабря 2021 года.</p> <p>Окончание подачи заявки на участие в конкурентном отборе 22 декабря 2021 года.</p>
22	Место подачи заявок на участие в конкурентном отборе	<p>Заявки на участие в конкурентном отборе подаются по адресу: 613046, Кировская область г. Кирово-Чепецк, пр. Мира д. 52, каб. 110.</p> <p>Контактное лицо – Вахрушева Ирина Валерьевна</p>
23	Размер обеспечения заявок на участие в конкурентном отборе	Не предусмотрено

24	Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения заявок на участие в конкурентном отборе	Не предусмотрено
25	Дата, время и место вскрытия конвертов с заявками на участие в конкурентном отборе	23 декабря 2021 года 09:00 (время московское), 613046, Кировская область г. Кирово-Чепецк, пр. Мира д. 52, каб. 124.
26	Рассмотрение заявок на участие в конкурентном отборе	Дата, время и место рассмотрения заявок на участие в открытом конкурсе: 23 декабря 2021 года, 09:30 часов (время московское), 613046, Кировская область г. Кирово-Чепецк, пр. Мира д. 52, каб. 124. Участнику закупки отказывается в допуске к участию в закупке в случаях установленных Положением о закупках и настоящей документацией, в том числе: - в случае не представления участником документов, входящих в состав заявки на участие в закупке, либо наличия в таких документах недостоверных сведений об участнике закупки или об услугах; - в случае не соответствия требованиям, обязательным для участников размещения заказов; - в случае не соответствия заявки на участие в закупке требованиям документации, в том числе наличие в заявке предложения о цене договора, превышающей начальную (максимальную) цену договора (цену лота).
27	Дата, время и место проведения оценки и сопоставления заявок на участие в конкурентном отборе	23 декабря 2021 года в 10:00 часов (время московское), 613046, Кировская область г. Кирово-Чепецк, пр. Мира д. 52, каб. 124.
28	Критерии оценки заявок на участие в конкурентном отборе и порядок оценки и сопоставления заявок на участие в конкурентном отборе	Оценка заявок на участие в конкурсе производится в соответствии с закупочной документацией.
29	Размер обеспечения исполнения договора, срок и порядок предоставления	Не предусмотрено
30	Сведения о возможности изменить предусмотренное договором количество товаров, работ, услуг	Не предусмотрено.
31	Проект договора	Проект договора приведены в конкурсной документации.
32	Срок подписания договора	Срок подписания договора с победителем: не ранее 05 дней со дня размещения на сайте протокола оценки и сопоставления заявок на участие в конкурентном отборе и не позднее 10 дней со дня

		подписания протокола оценки и сопоставления заявок на участие в конкурентном отборе.
--	--	--

Раздел 3. Образцы форм для заполнения участниками закупки.

Форма №1

 ул. _____ д. _____
 г. _____, _____

Исх. № _____
 «__» _____ г.

Заявление на выдачу документации конкурентного отбора

Прошу Вас выдать документацию конкурентного отбора на

наименование конкурса, (полное

дата вскрытия конвертов назначена на «__» _____ 2021 г.

1) _____
(наименование организации-заявителя)

2) _____
(юридический и почтовый адрес организации-заявителя)

3) _____
(телефоны, факс, адрес электронной почты, Ф.И.О. контактного лица)

(подпись руководителя организации (уполномоченного лица))

ул. _____ д.

г. _____, _____

№ _____ от _____ г.

Запрос на разъяснение закупочной документации

Прошу Вас разъяснить следующие положения закупочной документации:

(название конкурса, дата вскрытия конвертов с заявками на участие в конкурентном отборе)

№ п/п	Раздел или пункт закупочной документации (инструкции, информационной карты конкурентного отбора и т.п.)	Содержание запроса

Ответ на запрос прошу направить по адресу:

(почтовый адрес, адрес электронной почты, телефоны, факс)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество подписавшего, должность)

ул. _____ д.

г. _____, _____

№ _____ от _____ 2021 г.

УВЕДОМЛЕНИЕ
об изменении, отзыве заявки на участие в конкурентном отборе

(наименование участника закупки)

Просит Вас

(внести изменения, отозвать) (нужное написать прописью)
заявку на участие в конкурсе _____

Со сроками внесения изменений, отзыва заявки и порядком оформления ознакомлены.

(подпись, М.П.)

(фамилия, имя, отчество подписавшего, должность)

ул. _____ д. _____

г. _____, _____

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В КОНКУРЕНТНОМ ОТБОРЕ

на право заключения договора на оказание услуг

Объект закупки: организация горячего питания в КОГОАУ «Гимназия №1»	
1. Изучив документацию на право заключения вышеупомянутого договора, а также применимые к данной закупке законодательство и нормативно-правовые акты, сообщаем о себе следующие сведения:	
Наименование юридического лица/фирменное наименование (при наличии), организационно-правовая форма/ФИО физического лица	
Место нахождения Почтовый адрес (для юридического лица)	
Паспортные данные физического лица, место жительства (для физических лиц)	
Руководитель	
Номер контактного телефона	
Электронная почта/сайт	
идентификационный номер налогоплательщика (при наличии) учредителей, членов коллегиального исполнительного органа, лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа участника конкурса	
2. Требования, установленные заказчиком в конкурсной документации, подтверждаемые документально	
- соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставку товара, выполнение работы, оказание услуги, являющихся объектом закупки	
3. Требование, установленное по усмотрению Заказчика	
- отсутствие реестре недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) информации об участнике закупки, в том числе информации об учредителях, о членах коллегиального исполнительного органа, лице, исполняющем функции единоличного	

исполнительного органа участника закупки - юридического лица.

4. Мы согласны оказать услуги в соответствии с требованиями документации и на условиях, которые мы представили ниже, а именно:

(Участник конкурса указывает предложения по стоимостным и нестоимостным критериям/показателям оценки заявок с учетом установленных критериев по настоящему конкурентному отбору. В случае если какой-либо из показателей/ критериев не применяется для оценки заявок в настоящем конкурсе, участник конкурса в столбце «Значение (цифрами и прописью)» указывает «не применяется»)

Предложения об объекте закупки

№ п/п	Наименование показателя	Единица измерения	Значение (цифрами и прописью)	Примечание
1.	Стоимостные предложения			
1.1.	Цена договора (с учетом всех налогов и других обязательных платежей в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации)			
	Процент снижения цены договора (указывается по усмотрению участника закупки)			
2.	Нестоимостные предложения			
2.1.	квалификация участников закупки, в том числе наличие у них финансовых ресурсов, оборудования и других материальных ресурсов, принадлежащих им на праве собственности или на ином законном основании, опыта работы, связанного с предметом договора, и деловой репутации, специалистов и иных работников определенного уровня квалификации:			
2.1.1.	Обеспеченность участника трудовыми ресурсами. Квалификация трудовых ресурсов (руководителей и ключевых специалистов), предлагаемых для выполнения работ, оказания услуг			

5. Мы ознакомлены с материалами, содержащимися в документации, и ее технической частью, влияющими на стоимость товаров, работ, услуг, и не имеем к ней претензий.

6. Мы согласны с тем, что в случае, если нами не были учтены какие-либо расценки на поставку товаров (выполнение работ, оказание услуг), которые должны быть поставлены (выполнены, оказаны) в соответствии с предметом закупки, данные товары (работы, услуги) будут в любом случае поставлены (выполнены, оказаны) в полном соответствии с требованиями закупочной документации, включая требования, содержащиеся в технической части закупочной документации, в пределах предлагаемой нами стоимости договора.

7. Если наши предложения, изложенные выше, будут приняты, мы берем на себя обязательство поставить товары (выполнить работы, оказать услуги) на требуемых условиях, обеспечить выполнение указанных гарантийных обязательств в соответствии с требованиями закупочной

документации, включая требования, содержащиеся в технической части закупочной документации, и согласно нашим предложениям, которые мы просим включить в договор.

8. Представляем комплект обязательных документов в соответствии с действующим законодательством, а также документы, приложенные по усмотрению участника закупки согласно описи (прилагается).

9. В случае если наши предложения будут признаны лучшими, мы берем на себя обязательства подписать договор с _____ на поставку товара (выполнение работ, оказание услуг) в соответствии с требованиями документации и условиями наших предложений.

10. В случае если наши предложения будут лучшими после предложений победителя конкурса, а победитель конкурса будет признан уклонившимся от заключения договора, в случае нашего согласия обязуемся подписать данный договор на поставку товара (выполнение работ, оказание услуг) в соответствии с требованиями закупочной документации и условиями нашего предложения.

11. Также подтверждаем, что мы извещены о включении сведений о

_____ (наименование участника закупки)

в Реестр недобросовестных поставщиков в случае уклонения нами от заключения договора.

12. Сообщаем, что для оперативного уведомления нас по вопросам организационного характера и взаимодействия с заказчиком, уполномоченным органом и специализированной организацией _____ нами _____ уполномочен

_____ (указать Ф.И.О. полностью, должность и контактную информацию уполномоченного лица, включая телефон, факс (с указанием кода), адрес)

Все сведения о проведении конкурса просим сообщать указанному уполномоченному лицу.

13. Банковские реквизиты участника закупки:

ИНН _____, КПП _____.

Наименование и местонахождение обслуживающего банка _____.

Расчетный счет _____ Корреспондентский счет _____.

Код БИК _____.

14. Корреспонденцию в наш адрес просим направлять по адресу:

15. К настоящей заявке на участие в конкурентном отборе прилагаются документы, являющиеся неотъемлемой частью нашей заявки на участие в отборе, согласно описи - на _____ стр.

Участник закупки/

уполномоченный представитель _____

(Фамилия И.О.)

(подпись)

М.П.

Сведения о квалификации работников

(наименование участника закупки)

Ф.И.О. сотрудника, его должность	Уровень образования, профессия, специальность по диплому	Сведения о наличии сертификата, документа о специализации и квалификационной категории (номер, дата выдачи, организация, выдавшая сертификат)	Опыт работы по специальности (стаж)

Приложение: копии дипломов, сертификатов, удостоверений и т.п.

Руководитель организации _____ (Фамилия И.О.)

(иное уполномоченное лицо)

(должность)

(подпись)

М.П.

Сведения об опыте выполнения услуг по организации школьного питания

_____ (наименование участника закупки)

Дата	Опыт выполнения услуг по организации школьного питания	Примечание* (дополнительная информация, при ее наличии)

Руководитель организации _____ (Фамилия И.О.)
 (иное уполномоченное лицо)
 (должность) (подпись)

РЕЕСТР ДОКУМЕНТОВ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ДЛЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Настоящим _____ подтверждает, что для
 (наименование участника закупки)
 участия в конкурентном отборе на право заключения

_____ нами предоставляются
 (указать наименование предмета договора)
 перечисленные ниже документы:

№№ п\п	Наименование документов	Кол-во листов (Обязательно к заполнению по каждому пункту)
1.	Заявка на участие в конкурентном отборе (по форме, представленной в конкурсной документации)	
2.	Выписка из единого государственного реестра юридических лиц (для юридических лиц), полученная не ранее чем за шесть месяцев до дня размещения на сайте извещения о проведении открытого конкурса.	
3.	Выписка из единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей (для индивидуальных предпринимателей – физических лиц), полученная не ранее чем за шесть месяцев до дня размещения на сайте извещения о проведении открытого конкурса.	
4.	Копии документов, удостоверяющих личность (для иных физических лиц).	
5.	Копии учредительных документов участника закупки (для юридических лиц)	
6.	Надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранных лиц), полученных не ранее чем за шесть месяцев до дня размещения на сайте извещения о проведении конкурентного отбора.	
7.	Документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника закупки: в случае если заявка на участие в конкурентном отборе подписана руководителем юридического лица – участника закупки, то предоставляется документ, подтверждающий правомочность руководителя действовать от имени юридического лица в соответствии с учредительными документами (заверенная подписью руководителя и печатью юридического лица копия документа об избрании (назначении) его на должность (приказ, выписка из решения собрания учредителей и другие);	

	в случае если заявка на участие в конкурентном отборе подписана не руководителем юридического лица-участника или не физическим лицом-участником, в том числе индивидуальным предпринимателем, предоставляется доверенность на право подписания заявки на участие в конкурентном отборе лицу, подписавшему заявку на участие в конкурентном отборе (форма доверенности приведена в разделе 3 «Образцы форм и документов для заполнения участниками закупки»).	
8.	Сведения об опыте оказания услуг по организации школьного питания	
9.	Сведения о квалификации работников	
10.	Копии документов, подтверждающих квалификацию работников (при наличии)	
	<i>ВСЕГО листов:</i>	

Внимание!

По каждой позиции описи документов участником закупки проставляется нумерация и количество листов в документах.

**Руководитель участника закупки
(уполномоченный представитель)**

_____ (Ф.И.О.)
(подпись)

Раздел 4. Техническая часть закупки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения

«Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» в 2022 году.

Источник финансирования: федеральный и областной бюджет

Наименование кода ОКПД2 – 56.29.20.120

Год бюджета: 2022 г.

КОГОАУ «Гимназия №1» в рамках средств, предусмотренных в бюджете Заказчика, планирует оказание услуг по организации горячего питания обучающихся Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» в 2022 году:

с 01 января 2022 года по 31 декабря 2022г., на сумму _____ руб., в том числе:

на **завтраки** из расчета _____ рублей с учетом адресного принципа

Наименование учреждения	Количество горячего питания, шт.	Стоимость (руб.)
КОГОАУ «Гимназия №1»	55970	60,5
ИТОГО	55970	60,5

на **завтраки детей из малообеспеченных семей** из расчета _____ рублей с учетом адресного принципа

Наименование учреждения	Количество горячего питания, шт.	Стоимость (руб.)
КОГОАУ «Гимназия №1»	2400	25
ИТОГО	2400	25

Место оказания услуг:

Корпус А - 613046, Кировская обл., г.Кирово-Чепецк, пр.Мира, 52

Корпус Б - 613050, Кировская обл., г.Кирово-Чепецк, ул. Фестивальная, 16

График оказания услуги:

Завтрак для учащихся 1-4 классов осуществляется в перерывах между 1-м и 2-м или 2-м и 3-м или 3-м и 4-м уроком согласно заявке от учреждения.

Завтрак для учащихся из малообеспеченных семей осуществляется после 4-го урока.

Обеспечение горячим питанием должно осуществляться на основании:

- Закона Кировской области «О частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных учреждениях Кировской области»;

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г.№67;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г.№68;

- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г.№882;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г.№883;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г.№880;
- Федеральный Закон от 07.02.1992г №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный Закон от 22.05.2003г №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».

Услуга по организации питания включает в себя:

- закупка пищевых продуктов и продовольственного сырья для приготовления горячего питания;
- приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке учреждения;
- организация горячего адресного питания (завтраки, обеды) по мере необходимости согласно заявкам от учреждения;
- организация дополнительного питания детей через буфеты за счет родительских средств по мере необходимости согласно заявкам от учреждения;
- организация горячего питания (завтраки, обеды) за счет родительских средств по мере необходимости согласно заявкам от учреждения;
- организация полдников за счет родительских средств по мере необходимости согласно заявкам от учреждения;
- обслуживание детей в столовой, в том числе выдача горячего питания, уборка посуды.

Порядок предоставления услуги:

Для получения услуги ежедневно перед днем получения услуги с 11.00 до 12.00 представителями заказчика – классными руководителями подаются сведения о количестве необходимых завтраков и обедов исполнителю (заведующему производством пищеблока данного образовательного учреждения) в письменной свободной форме за подписью классного руководителя.

Требования, предъявляемые к оказанию услуги:

1. Своевременное оказание услуги в распоряжение общеобразовательного учреждения согласно закупочной документации и конкурсным предложением Исполнителя и предоставить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.
2. Исполнитель до момента оказания услуги предоставляет Заказчику меню завтраков и обедов для обучающихся КОГОАУ «Гимназия №1», согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Кировской области в Кирово-Чепецком районе в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, технологические карты на блюда согласованных меню.
3. Организация горячего питания (завтраки, обеды) за счет родительских средств по меню, указанному в пункте 2 требований, предъявляемых к оказанию услуги, и по стоимости завтраков и обедов обучающихся, получающих адресное питание.
4. Организация дополнительного питания детей через буфет. Исполнитель до момента оказания услуги предоставляет Заказчику Перечень ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся.
5. Организация Исполнителем полдников по мере необходимости с предоставлением Заказчику меню полдников, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Кировской области в Кирово-Чепецком районе.
6. Обеспечение санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, обеспечение столовых в достаточном количестве посудой, кухонным инвентарем, столовыми приборами, одноразовыми перчатками для раздачи пищи, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормативами оснащения.
7. Производить погрузо-разгрузочные работы продуктов питания силами своих работников, имеющих санитарные книжки и соответствующую спецодежду.

8. Обеспечение ежедневного проведения бракеража пищи с участием медицинского работника и представителя администрации общеобразовательного учреждения с фиксацией результатов в специальном журнале.
9. Обеспечение не допущения замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.
10. Обеспечение наличия ежедневно в обеденном зале меню, утвержденного директором общеобразовательного учреждения и подписанного заведующим производством на пищеблоке, в котором указываются сведения о названиях, объемах блюд, стоимости блюд.
11. Обеспечение ежедневного ведения необходимой документации в соответствии с санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08.
12. Организация питания детей по меню в согласованные сроки, в количестве и надлежащего качества, с использованием продуктов питания, соответствующих установленным ГОСТам, с соблюдением санитарных требований к технологии приготовления, хранения пищи, и ее транспортировке (своим транспортом).
13. Обеспечение пищеблока квалифицированными сотрудниками. Предоставление документов, подтверждающих квалификацию сотрудников, работающих на пищеблоке Заказчика. Обеспечение в школе наличия: должностных инструкций на работников пищеблока; инструкций по охране труда.
14. Обеспечение своевременного прохождения работниками Исполнителя, принимающих участие в организации питания в учреждении медицинских осмотров и гигиенического обучения в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Наличие личных медицинских книжек на каждого работника.
15. Обеспечение всех сотрудников пищеблока специализированной одеждой в необходимом количестве.
16. Обеспечение сотрудниками пищеблока накрытие столов в обеденном зале (завтрак, обед) для организации питания детей. После каждого приема пищи уборка столов. По мере загрязнения и в конце рабочего дня мытье полов в обеденном зале.
17. Обеспечение правильного эксплуатации оборудования, находящегося на балансе Заказчика.
18. Обеспечение вывоза мусора (пищевых отходов) и отходов, образующихся в процессе организации питания либо компенсировать Заказчику на это затраты, обучающихся в соответствии с действующим законодательством.
19. Обеспечение пищеблоков учреждения собственным весовым оборудованием, прошедшем поверку и клеймение.
20. Обеспечение выполнения постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.
21. Следующие приложения являются неотъемлемой частью Технического задания:
Приложение №1 - Требование к организации питания.
Приложение №2 - Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений
Приложение № 3 – Сведения о функциональных, технических и качественных характеристиках товара и их показателям, которые определяют соответствие потребностям заказчика.

Требования к организации питания.

Требования к организации здорового питания.

1. Для обеспечения здоровым питанием детей, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 дней).
2. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
4. При разработке примерного меню для питания предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
5. Питание должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
6. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями санитарных правил, указанных в приложении №2 к Техническому заданию.
8. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться на пищеблоке образовательного учреждения до окончания использования продукции. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
9. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.
10. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

1. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием (завтрак, обед, полдник) рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.
2. Организация работы пищеблока в соответствии с утвержденным графиком работы пищеблока образовательного учреждения.
3. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
4. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований санитарных правил.

1. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.

3. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

4. При организации питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

1. Исполнитель с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивает:

- наличие в учреждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;

- организацию производственного контроля, включающий лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

- ежедневное ведение необходимой документации в соответствии с санитарными правилами.

2. Исполнитель осуществляет контроль за качеством и безопасностью питания детей.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. 9 СанПиН 2.4.5.2409-08.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Требования к качественным и иным характеристикам товаров и их показателям, которые определяют соответствие потребностям заказчика

№ п/п	Наименование товара	Наименование показателя	Минимальные значения показателей	Максимальные значения показателей	Значения показателей, которые не могут изменяться	Единица измерения
1.	Мясо жилованное, замороженное в блоках –говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3 ГОСТ 31799-2012 Статус: действует «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста»	Массовая доля соединительной и жировой ткани		12		%
		срок годности		6		месяц
1.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ Р 52306-2005 Статус: действует «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания»	сорт			первый	сорт
		масса тушки	950			г
		массовая доля жира		20		%
2.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные: - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш ГОСТ 31465-2012 Статус: действует «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания» При наличии	массовая доля белка	10			%
		массовая доля жира		20		%

	Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания					
3.	Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки ГОСТ 31498-2012 Статус: действует «Изделия колбасные вареные для детского питания» ГОСТ 31802-2012 Статус: действует «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля жира		22		%
		массовая доля белка	12			%
		массовая доля поваренной соли	1,5	1,8		%
		массовая доля влаги	-	70	-	%
4.	Колбаса полукопченая для школьного питания ГОСТ 31779-2012 Статус: действует «Колбасы полукопченые для детского питания» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля жира		22		%
		массовая доля белка	14			%
		массовая доля хлористого натрия		1,8		%
5.	Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей или без кожи в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.) ГОСТ 3948-90 Статус: действует «Филе рыбное мороженое» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля глазури	2	4		%
		категория	А	высшая		категория

6.	<p>Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др. ГОСТ 7452-2014 Статус: действует «Консервы из рыбы натуральные» ГОСТ 32156-2013 Статус: действует «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	массовая доля поваренной соли	1,2	2		%
7.	<p>Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания ГОСТ 32252-2013 Статус: действует «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	массовая доля жира	3,2	3,5		%
		массовая доля белка	3			%
8.	<p>Йогурт или биокефир без компонентов или с компонентами в ассортименте ГОСТ 31981-2013 Статус: действует «Йогурты. Общие технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции</p>	массовая доля жира	2,5	3,2		%
		массовая доля белка	2,8			%

	для детского питания					
9.	Творог ГОСТ 31453-2013 Статус: действует «Творог. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля жира			5	%
		массовая доля белка	16			%
		массовая доля влаги		75		%
10.	Сметана ГОСТ 31452-2012 Статус: действует «Сметана. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля жира			15	%
		массовая доля белка	2,6			%
		кислотность	65	100		°Т
11.	Сыры полутвердые, в том числе импортные в ассортименте ГОСТ 32260-2013 Статус: действует «Сыры полутвердые. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	45	50	-	%
		сорт			высший	сорт
		массовая доля поваренной соли	1,3	2		%
12.	Масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ 32261-2013 Статус: действует «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 Статус: действует «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»	сорт			высший	сорт
		массовая доля жира	72,5	82,5		%
13.	Молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688 -2012 Статус: действует «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром.	массовая доля влаги		26,5		%
		массовая доля сахарозы	43,5	45,5		%
		массовая доля	28,5			%

	Технические условия»	сухого молочного остатка				
		массовая доля жира	8,5			%
		массовая доля белка в сухом обезжирен ном молочном остатке	34			%
14.	Яйца куриные пищевые диетические ГОСТ 31654-2012 Статус: действует «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	категория	первая			категория
		масса одного яйца	55			г
		срок хранения при температу ре от 0 °С до 20 °С и относител ьной влажности воздуха 85% - 88%		7		сутки
15.	Яйца куриные пищевые мытые ГОСТ 31654-2012 Статус: действует «Яйца куриные пищевые. Технические условия» Дата введения в действие: 01.01.2014 Дата последнего изменения: 18.07.2016	категория	первая			категория
		масса одного яйца	55			г
16.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарезке ГОСТ 26983-2015 Статус: действует «Хлеб дарницкий. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 Статус: действует «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» При наличии	сорт пшенично й муки			первый	сорт
		влажность мякиша		48,5		%
		пористост ь мякиша	59			%

	Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания					
17.	Хлеб белый из пшеничной муки в нарезке ГОСТ 26987-86 Статус: действует «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 Статус: действует «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт пшеничной муки	первый	высший		сорт
		влажность мякиша		44		%
		пористость мякиша	67			%
18.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное ГОСТ 1129-2013 Статус: действует «Масло подсолнечное. Технические условия»	сорт			премиум	сорт
		цветное число		6		мг йода
		кислотное число		0,3		мг КОН/г
		перекисное число		2		моль активного кислорода /кг
19.	Хлопья овсяные ГОСТ 21149-93 Статус: действует «Хлопья овсяные. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	вид			«Геркулес», «Экстра»	вид
		влажность		12,5		%
		зольность		2,1		%
		кислотность		5		град
		развариваемость	5	20		мин
20.	Крупа овсяная ГОСТ 3034-75 Статус: действует «Крупа овсяная. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной	сорт			высший	сорт
		влажность		12,5		%
		доброкачественное ядро	99			%
		необрушенные зерна		0,4		%
		сорная		0,3		%

	регистрации продукции для детского питания	примесь					
21.	Горох шлифованный: целый или колотый ГОСТ 6201-68 Статус: действует «Горох шлифованный. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт			первый	сорт	
		влажность		15		%	
22.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастваривающаяся ГОСТ Р 55290-2012 Статус: действует «Крупа гречневая. Общие технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт	первый			сорт	
		массовая доля влаги		14		%	
		доброкачественное ядро	98,9				%
		развариваемость		25			мин
		углеводы			68,0		г
		энергетическая ценность			329		ккал
23.	Крупа манная ГОСТ 7022-97 Статус: действует «Крупа манная. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	марка			М	марка	
		влажность		15,5		%	
		зольность		0,6			%
24.	Мука пшеничная хлебопекарная, в том числе витаминизированная ГОСТ Р 52189-2003 Статус: действует «Мука пшеничная. Общие технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт			высший	сорт	
		массовая доля влаги		15		%	
		массовая доля сырой клейковины	28				%
25.	Крупа ячменная перловая ГОСТ 5784-60 Статус: действует	по способу обработки и размеру крупинок	№ 2	№ 1			

	«Крупа ячменная. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	влажность		15		%
		доброкачественное ядро	99,0			%
26.	Крупа пшеничная ГОСТ 276-60 Статус: действует «Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	вид крупы			Полтавская № 2 и 3 средняя, «Артек»	вид
		влажность		14		%
		доброкачественное ядро	99,2			%
27.	Крупа пшено шлифованное ГОСТ 572-60 Статус: действует «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт			высший	сорт
		влажность		14		%
		доброкачественное ядро	99,2			%
28.	Крупа рис шлифованный ГОСТ 6292-93 Статус: действует «Крупа рисовая. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт	первый			сорт
		влажность		15,5		%
		доброкачественное ядро	99,4			
29.	Фасоль продовольственная белая или красная ГОСТ 7758-75 Статус: действует «Фасоль продовольственная. Технические условия»	влажность		18		%
		содержание сорной примеси		0,5		%
30.	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья,	сорт			высший	сорт
		влажность		13		%

	лапша и др.) ГОСТ 31743-2012 Статус: действует «Изделия макаронные. Общие технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сохранность формы сваренных изделий	100			%
31.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта ГОСТ 28402-89 Статус: действует «Сухари панировочные. Общие технические условия»	массовая доля влаги		10		%
		срок хранения с момента выработки			6	месяц
32.	Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября ГОСТ Р 51808-2013 Статус: действует «Картофель продовольственный. Технические условия»	размер клубней по наибольше му поперечно му диаметру	35			мм
33.	Морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013 Статус: действует «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Переоформление ГОСТ Р (ГОСТ Р 51782-2001). Прямое применение МС с дополнением -EQV (ЕЭК ООН FFV- 10:2002, ДИРЕКТИВА 76/211/ЕС).»	сорт	первый			сорт
		размер корнеплод ов по длине (без черешков)	10			см
34.	Свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013 Статус: действует	сорт	первый			сорт
		размер корнеплод	5	10		см

	«Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	ов по наибольшему поперечному диаметру				
35.	Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783-2001 Статус: действует «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия»	класс			первый	класс
		размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	4			см
36.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая и среднепоздняя и позднеспелая ГОСТ Р 51809-2001 Статус: действует «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	класс			первый	класс
		длина кочерыги над кочаном		3		см
37.	Огурцы свежие ГОСТ 33932-2016 Статус: действует «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	сорт			высший	сорт
38.	Томаты свежие ГОСТ Р 55906-2013 Статус: действует «Томаты свежие. Технические условия»	сорт	первый			сорт
39.	Перец сладкий свежий ГОСТ Р 55885-2013 Статус: действует «Перец сладкий свежий. Технические условия»	сорт	первый			сорт
40.	Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013 Статус: действует «Чеснок свежий. Технические условия»	сорт	первый			сорт
41.	Петрушка свежая ГОСТ Р 55904-2013 Статус: действует «Петрушка свежая.	группа			зелень обрезаемая	группа

	Технические условия. Разработка ГОСТ Р.»					
42.	Укроп свежий ГОСТ 32856-2014 Статус: действует Укроп свежий. Технические условия	длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев		250		мм
43.	Апельсины свежие ГОСТ Р 53596-2009 Статус: действует Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия	сорт	первый			сорт
		размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	6,3			см
		массовая доля сахара	13			%
44.	Лимоны свежие ГОСТ Р 53596-2009 Статус: действует Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия	сорт	первый			сорт
45.	Мандарины свежие ГОСТ Р 53596-2009 Статус: действует Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия	сорт	первый			сорт
		размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	5,3			см
46.	Бананы свежие ГОСТ Р 51603-2000 Статус: действует Бананы свежие. Технические условия	класс	первый			класс
47.	Персики и нектарины свежие ГОСТ Р 54702-2011 Статус: действует Персики и нектарины свежие. Технические условия	сорт	первый			сорт
		диаметр максимального поперечного сечения	51			мм
		минимальный вес плода	65			г
48.	Киви свежие ГОСТ 31823-2012 Статус: действует	сорт	первый			сорт
		масса плодов	70			г

	Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия					
49.	Груши свежие поздних сроков созревания ГОСТ 21713-76 Статус: действует Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия	сорт	первый			сорт
		размер по наибольшему поперечному диаметру	55			мм
50.	Груши свежие ранних сроков созревания ГОСТ 21714-76 Статус: действует Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия	сорт			первый	сорт
		размер плода по наибольшему поперечному диаметру	50			мм
51.	Яблоки свежие ГОСТ Р 54697-2011 Статус: действует Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия	сорт	первый			сорт
		диаметр плода	60			мм
52.	Яблоки свежие ранних сроков созревания ГОСТ 16270-70 Статус: действует Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия	сорт			первый	сорт
		размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	55			мм
53.	Горошек зеленый консервированный ГОСТ Р 54050-2010 Статус: действует Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт			высший	сорт
		массовая доля хлоридов	0,8	1,5		%
		белок			3,1	г
		углеводы			6,5	г
		магний			21	мг
		фосфор			62	мг
		железо			0,7	мг
		бета-каротин			0,3	мг
		витамин В ₁			0,11	мг
		витамин С			10	мг
энергетическая ценность			38,4	ккал		
54.	Икра овощная, в том числе из кабачков, из	массовая доля сухих	19			%

	баклажанов ГОСТ Р 51926-2002 Статус: действует Консервы. Икра овощная. Технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	веществ для икры из кабачков				
		массовая доля сухих веществ для икры из баклажано в	20			%
		массовая доля жира для икры из кабачков	7			%
		массовая доля жира для икры из баклажано в	9			%
55.	Томатная паста или томатное пюре без соли ГОСТ Р 54678-2011 Статус: действует Продукты томатные консервированные. Общие технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	категория		экстра		категория
		массовая доля растворим ых сухих веществ	12			%
		массовая доля хлоридов		0,7		%
		углеводы	7,1	25,3		г
		витамин С	15,6	59,4		мг
56.	Капуста квашеная ГОСТ Р 53972-2010 Статус: действует Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	массовая доля хлоридов	1,2	2		%
		белки			1,8	г
		углеводы			3	г
		калорийно сть			19,2	Ккал
57.	Огурцы соленые ГОСТ Р 53972-2010 Статус: действует Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	длина огурцов		110		мм
		диаметр огурцов		55		мм
		белки			0,8	г
		углеводы			1,7	г
		калорийно сть			10	ккал
58.	Абрикосы сушеные без	сорт			высший	сорт

	косточки (курага) ГОСТ 32896-2014 Статус: действует Фрукты сушеные. Общие технические условия	массовая доля влаги		20		%
		белок			3	г
		углеводы			54,5	г
		витамин каротин			1	мг
		витамин В ₁			0,03	мг
		витамин РР			2,1	мг
		витамин С			5	мг
		срок годности			12	месяц
59.	Виноград сушеный ГОСТ 6882-88 Статус: действует Виноград сушеный. Технические условия	вид			изюм, кишмиш	вид
		сорт			высший	сорт
		срок хранения			12	месяц
		углеводы на 100 г	70,9	71,2		г
		витамин В ₁			0,15	мг
		витамин РР			0,5	мг
		витамин В ₂			0,08	мг
60.	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте ГОСТ 32103-2013 Статус: действует Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово- овощные восстановленные. Общие технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля осадка в соках осветленн ых		0,3		%
		объемная доля мякоти для соков с мякотью	8			%
61.	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте ГОСТ 32101-2013 Статус: действует Консервы. Продукция	массовая доля осадка в соках осветленн ых		0,3		%

	соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия	объемная доля мякоти для соков с мякотью	8			%
62.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический) ГОСТ 31895-2012 Статус: действует (для продукта выработанного до 01.07.2016) Сахар белый. Технические условия ГОСТ 33222-2015 (для продукта выработанного после 01.07.2016) Статус: действует Сахар белый. Технические условия	категория			Экстра	категория
		массовая доля влаги		0,1		%
		массовая доля сахарозы	99,8			%
		срок годности		4		год
63.	Печенье из пшеничной муки - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное ГОСТ 24901-2014 Статус: действует Печенье. Общие технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт используе мой муки	первый	высший		сорт
		влажность		10		%
		массовая доля общего сахара		35		%
		массовая доля жира		30		%
64.	Чай черный крупный (листовой) ГОСТ 32573-2013 Статус: действует Чай черный. Технические условия	содержани е водораств оримых экстрактив ных веществ	32			%
		массовая доля влаги		10		%
65.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная ГОСТ Р 51574-2000 Статус: действует Соль поваренная пищевая. Техническая условия	сорт	высший	экстра		сорт
		массовая доля хлористог о натрия	98,4			%
		массовая доля не растворим		0,16		%

		ого в воде остатка				
		массовая доля влаги		0,7		%
66.	Какао-порошок ГОСТ 108-2014 Статус: действует Какао-порошок. Технические условия	влажность		7,5		%
67.	Дрожжи хлебопекарные сушеные ГОСТ Р 54845-2011 Статус: действует Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия	сорт	первый	высший		сорт
		массовая доля влаги		10		%
		подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70 мм)		70		мин
68.	Дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ Р 54731-2011 Статус: действует Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	сорт	первый	высший		сорт
		массовая доля сухого вещества	25			%
		подъемная сила дрожжей в день выработки		60		мин
		стойкость	60			ч
69.	Лист лавровый сухой ГОСТ 17594-81 Статус: действует Лист лавровый сухой. Технические условия	длина листа	3			см
		влажность листа		12		%
70.	Кислота лимонная ГОСТ 908-2004 Статус: действует Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия	массовая доля лимонной кислоты моногидрата	99,5	100,5		%
		массовая доля воды	7,5	8,8		%

Раздел 5. Проект договора.

Договор № _____

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся

Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения
«Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка»

г. Кирово-Чепецк

«___» _____ 2021 г.

Кировское областное государственное общеобразовательное автономное учреждение «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» (далее по тексту – КОГОАУ «Гимназия №1»), в лице директора Ходырева Александра Петровича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны,

и _____ (для юридических лиц указываются полное наименование, организационно-правовая форма, основной государственный регистрационный номер (ОГРН), место нахождения; для индивидуальных предпринимателей – фамилия, имя, отчество, основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя (ОГРНИП); для физических лиц – фамилия, имя, отчество, реквизиты документа, удостоверяющего личность, место жительства), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____ действующего на основании _____ с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011 N 223-ФЗ (ред. от 29.06.2015) «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положением о закупке товаров, работ, услуг КОГОАУ «Гимназия №1», утвержденным протоколом №33 от 29.03.2019 года Наблюдательного совета КОГОАУ «Гимназия №1», на основании результатов осуществления закупки путем проведения конкурентного отбор, протокол рассмотрения и оценки заявок _____, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся в КОГОАУ «Гимназия №1», расположенного по адресам: Корпус А - 613046, Кировская обл., г. Кирово-Чепецк, пр. Мира, 52, корпус Б - 613050, Кировская обл., г. Кирово-Чепецк, ул. Фестивальная, с 11 января 2020 г. по 31 декабря 2020 года в соответствии с Техническим заданием (приложение № 1 к Договору) в объеме, установленном в документации (приложение № 2 к Договору) (далее – услуги), а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить его (их) в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся, закупить пищевые продукты и продовольственное сырье для приготовления блюд – завтраков, обедов, полдников, обслуживание детей в столовой, в том числе выдача горячего питания, организация дополнительного питания через буфеты и уборка посуды в соответствии с Приложениями настоящего договора.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ.

2.1. Цена Договора составляет _____ рублей (_____ из федерального бюджета; _____ из областного бюджета) (в том числе НДС/НДС не предусмотрен) (далее – Цена Договора) является твердой и определяется на весь срок исполнения договора за исключением случаев, предусмотренных настоящим Договором и Федеральным законом № 223-ФЗ.

2.2. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена Договора указана с учетом всех расходов Исполнителя, связанных с оказанием услуг и всех расходов на перевозку, 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 Договора.

2.4. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Договором количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого

товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий договора.

2.5. Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Договором, путем перечисления Цены Договора на банковский счет Исполнителя за счет средств федерального бюджета и областного бюджета, на основании надлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами настоящего Договора Акта сдачи-приемки услуг за фактически оказанные услуги, составленного по форме приложения № 3 к настоящему Договору, в течение 20 (двадцати) банковских дней с даты выставления Исполнителем документов на оплату.

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

2.7. 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 договора и (или) по количеству товара, объему работ или услуг, предусмотренных договором.

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик производит оплату по Договору после перечисления Исполнителем соответствующего размера неустойки штрафа.

3. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

3.1. Исполнитель производит оказание услуг в соответствии с Графиком оказания услуг (приложение № 2 к Договору).

3.2. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору: с 10 января 2022 г. по 31 декабря 2022 г.

3.3. Окончание срока действия настоящего Договора не влечет прекращение неисполненных обязательств сторон, в том числе гарантийных обязательств Исполнителя.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. В течение 2 (двух) рабочих дней после завершения этапа (ежемесячно) оказания услуг, предусмотренных Договором, Исполнитель представляет Заказчику комплект отчетной документации: счет, счет-фактуру, акт выполненных работ и Акт сдачи-приемки услуг, подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах.

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

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН.

5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием и настоящим Договором.

5.1.3. запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.4. осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. создать условия для оказания услуг;

5.2.2. производить расчет за питание обучающихся льготных категорий в течение 20 календарных дней со дня подписания акта выполненных услуг.

5.2.3. предоставить безвозмездно Исполнителю в соответствии с установленными СНиПами и нормативами следующее имущество:

5.2.3.1. торговый зал, производственные и складские помещения столовой;

5.2.3.2. торгово-технологическое и холодильное, весоизмерительное оборудование;

5.2.4. Осуществлять за свой счёт:

5.2.4.1. капитальный и текущий ремонт и реконструкцию помещений, предоставленных Исполнителю для оказания услуг (в пределах сметных ассигнований, предусмотренных для этих целей);

5.2.5. обеспечивать за свой счёт:

5.2.5.1. технический надзор, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев;

5.2.5.2. проводить дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию столовой.

5.2.6. осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведению учёта и расчётов за питание с Исполнителем;

5.2.7. утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания обучающихся, предусматривать в учебном процессе удлинённый перерыв на прием пищи в соответствии с СанПиН. В случае изменения утвержденного режима Заказчик ставит об этом в известность Исполнителя не позднее, чем за пять дней;

5.2.8. предоставлять Исполнителю:

5.2.8.1. раз в месяц заявки с количеством обучающихся, пользующихся бесплатным и льготным питанием за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств.

5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока.

5.3.2. требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с настоящим Договором.

5.3.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Договору других лиц – субподрядчиков (соисполнителей), обладающих специальными знаниями, навыками, квалификацией, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) работ (услуг). При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств субподрядчиками (соисполнителями).

Привлечение субподрядчиков (соисполнителей) не влечет изменение Цены Договора и (или) объемов услуг по настоящему Договору. Перечень работ (услуг), выполненных (оказанных) субподрядчиками (соисполнителями), и их стоимость Исполнитель указывает в отчетной документации, представляемой Заказчику по результатам оказания услуг в порядке, установленном настоящим Договором.

5.3.4. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно проведения оказания услуг в рамках настоящего Договора.

5.3.5. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.4. Исполнитель обязуется:

5.4.1. организовать питание обучающихся в соответствии с САНПИН 2.4.5.2409-08 (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 25.03.2019 N 6), рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20, методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании», в том числе в соответствии с единым региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций.

5.4.2. осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями законодательства РФ.

5.4.3. обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5.4.4. оказывать услуги (приготовление пищи) в соответствии с 2-х недельным (10-14 дней)

примерным меню, разработанного Исполнителем в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 СанПин 2.4.5.2409-08). Примерное меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) и согласовывается с Роспотребнадзором;

5.4.5. соблюдать температурный режим выдаваемой пищи.

5.4.6. оказывать услуги в соответствии с режимом (графиком), согласованным с Заказчиком, ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названии кулинарных изделий.

5.4.7. постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки. Т.к. дезинфекция, дезинсекция и дератизация делается Заказчиком.

5.4.8. обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

5.4.9. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.4.10. применять наценки на продукцию, реализуемых в столовой Заказчика в размерах установленных нормативно – правовыми актами Правительства Кировской области.

5.4.11. снабжать своевременно столовую Заказчика необходимыми продовольственными товарами, полуфабрикатами по ценам не выше среднестатистических, в соответствии с разработанным меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приёмки поступающего на производство сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации;

5.4.12. обеспечить бережное содержание представленных для объектов питания помещения, оборудованные с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, правильностью эксплуатации холодильного, торгово – технического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.

5.4.13. осуществлять за свой счёт:

5.4.13.1. проверку и клеймение весоизмерительного оборудования;

5.4.13.2. поставку продуктов, сырья с баз, складов от поставщиков, доставку готовой продукции от Исполнителя до столовой Заказчика;

5.4.14. обеспечивать столовую Заказчика столовой посудой, приборами, кухонным инвентарём, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;

5.4.15. обеспечить своевременное, обязательное и полное прохождение работниками Исполнителя предварительных и периодических профилактических медицинских осмотров;

5.4.16. укомплектовать столовую Заказчика квалифицированными кадрами, знающими вопросы питания обучающихся, имеющего личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ, организовать повышение их квалификации и обеспечить профессиональную гигиеническую подготовку, а также требования пожарной и электробезопасности;

5.4.17. обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

5.4.18. возмещать Заказчику расходы по предоставлению Исполнителю электрической энергии в размере 40% от фактических затрат столовой на период работы столовой (кроме июля, августа – время летних каникул);

5.4.19. возмещать Заказчику расходы по предоставлению Исполнителю услуг по вывозу мусора, других отходов в размере 15% от фактических затрат, понесенных Заказчиком на эти цели на период работы столовой (кроме июля, августа – время летних каникул);

5.4.20. возмещать Заказчику расходы по предоставлению Исполнителю холодной и горячей воды в размере 25% от фактических затрат столовой на период работы столовой (кроме июля, августа – время летних каникул);

5.4.21. оказывать дополнительные услуги:

5.4.21.1. организация питания обучающихся, питающихся не организованно, через раздачу;

5.4.21.2. организация продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки, а также приём предварительных заявок на эту продукцию из наличия сырья Исполнителя;

5.4.21.3. обслуживание питанием внешкольных мероприятий, проводимых Заказчиком при возмещении расходов на эти цели;

5.4.22. заключать договоры с автотранспортными предприятиями на доставку готовой продукции, полуфабрикатов, сырья от Исполнителя к столовой Заказчика;

5.4.23. организовать производственный контроль в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

5.4.24. предоставить в течение 3 календарных дней после заключения настоящего Договора копию уведомления о начале предоставления услуг общественного питания, направленного в орган государственного контроля (надзора).

5.4.25. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения Договора Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01.

5.4.26. обеспечить совместно с «Заказчиком»:

5.4.26.1. периодический контроль за качеством пищи, включая родительский контроль;

5.4.26.2. предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться аккредитованной лабораторией.

5.4.26.3. направление продовольственных товаров, готовых блюд и кулинарных изделий на лабораторное исследование, соответствие ГОСТов и ТУ;

5.4.27. в случае изменения утвержденного режима оказываемых услуг по договору Исполнитель ставит об этом Заказчика не позднее, чем за пять дней;

6. ГАРАНТИИ

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг в соответствии с требованиями качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного

договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств по Договору, начисляется штраф. Размер штрафа определяется в следующем порядке:

- 2,5 процента цены договора в случае, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
- 2 процента цены договора в случае, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Договором, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем и определяется по формуле:

$$П = (Ц - В) \times С,$$

где:

Ц - цена договора;

В - стоимость фактически исполненного в установленный срок Подрядчиком (Исполнителем) обязательства по Договору, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения Договоров;

С - размер ставки.

Размер ставки определяется по формуле:

$$С = С_{\text{ЦБ}} \times \text{ДП},$$

где:

$S_{\text{ЦБ}}$ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента К;

ДП - количество дней просрочки.

Коэффициент К определяется по формуле:

$$К = \frac{\text{ДП}}{\text{ДК}} \times 100\%,$$

где:

ДП - количество дней просрочки;

ДК - срок исполнения обязательства по Договору (количество дней).

При К, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

Штрафы начисляются за неисполнение и ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором. Размер штрафа определяется в следующем порядке:

- 10 процентов цены договора в случае, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
- 5 процентов цены договора в случае, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;

7.4. Стороны настоящего Договора освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.5. Ответственность за достоверность и соответствие законодательству Российской Федерации сведений, указанных в представленных документах: счет, акт выполненных работ и Акт сдачи-приемки услуг, несет Исполнитель.

7.6. В случаях выявления в ходе проверки неправильности расходования выделяемых по настоящему Договору денежных средств, проведенной Заказчиком или уполномоченным контрольно-ревизионным органом, фактов неверного применения расценок и/или нецелевого расходования средств и/или завышения объемов работ, а также иных обстоятельств привлекших причинению ущерба Заказчику, Исполнитель возвращает Заказчику перечисленные ему денежные средства в размере выявленных переоплат и сумм нецелевого использования в течение 5 (пяти) банковских дней (со дня получения уведомления) на счет Заказчика указанного в настоящем Договоре.

8. Порядок расторжения Договора

8.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

по соглашению Сторон;

в судебном порядке;

в одностороннем порядке в случаях, предусмотренных гражданским законодательством. Если в ходе исполнения договора установлено что поставщик не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика.

8.2. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении настоящего Договора в следующих случаях:

8.2.1. При существенном нарушении Договора Исполнителем.

8.2.2. Нарушения Исполнителем сроков оказания услуг, предусмотренных графиком оказания услуг, более чем на 1(один) рабочий день.

8.2.3. Установления недостоверности сведений, содержащихся в документах, представленных Исполнителем на этапе размещения заказа, указанного в преамбуле настоящего Договора.

8.2.4. Установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

8.2.5. Наличие у Исполнителя задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25 процентов (двадцать пять процентов) балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период, при условии, что Исполнитель не обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.3. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с

даты его получения.

8.4. Расторжение Договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

8.5. В случае расторжения настоящего Договора по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем выполненных Исполнителем оказанных услуг.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Договору в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством Российской Федерации порядке, которые возникли после заключения Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по Договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение Договора в срок.

9.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

10. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

10.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Договора, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

10.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

10.3. До передачи спора на разрешение арбитражного суда Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке.

10.3.1. 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. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

10.3.2. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

10.3.3. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Кировской области.

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ ДОГОВОРА

11.1. Договор вступает в силу с момента подписания договора и действует до «31» декабря 2022 г.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 13 настоящего Договора, или с использованием

факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

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

12.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.4. Неотъемлемыми частями Договора являются: приложение № 1 «Техническое задание», приложение № 2 «График оказания услуг - Спецификация», приложение № 3 «Форма Акта сдачи-приемки услуг».

13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

КОГОАУ «Гимназия №1»

613046 Кировская область г. Кирово-Чепецк, проспект Мира дом 52

тел.5-31-42 (директор), 5-41-05 (бухг.)

ИНН 4341007003 КПП 431201001

р/сч 03224643330000004000 отделение Киров Банка России// УФК по Кировской области г.Киров

БИК 013304182 Министерство финансов Кировской области

кор/счет 40102810345370000033

ОКПО 10950004; ОКАТО 33407000000

ОКОНХ 92310 ОКФС 13 ОКОПФ 72

ОГРН 1024300755489 от 27.11.02г

ОКВЭД 85.14 ОКТМО 33707000

ОКОГУ 23280

Директор КОГОАУ «Гимназия №1»

_____ (Ходырева А.П.)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения
«Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» в 2022 году.

Источник финансирования: федеральный и областной бюджет
Наименование кода ОКПД2 – 56.29.20.120

Год бюджета: 2022 г.

КОГОАУ «Гимназия №1» в рамках средств, предусмотренных в бюджете Заказчика, планирует оказание услуг по организации горячего питания обучающихся Кировского областного государственного общеобразовательного автономного учреждения «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» в 2022 году:

с 01 января 2022 года по 31 декабря 2022г., на сумму _____ руб., в том числе:

на **завтраки** из расчета _____ рублей с учетом адресного принципа

Наименование учреждения	Количество горячего питания, шт.	Стоимость (руб.)
КОГОАУ «Гимназия №1»	55970	60,5
ИТОГО	55970	60,5

на **завтраки детей из малообеспеченных семей** из расчета _____ рублей с учетом адресного принципа

Наименование учреждения	Количество горячего питания, шт.	Стоимость (руб.)
КОГОАУ «Гимназия №1»	2400	25
ИТОГО	2400	25

Место оказания услуг:

Корпус А - 613046, Кировская обл., г.Кирово-Чепецк, пр.Мира, 52

Корпус Б - 613050, Кировская обл., г.Кирово-Чепецк, ул. Фестивальная, 16

График оказания услуги:

Завтрак для учащихся 1-4 классов осуществляется в перерывах между 1-м и 2-м или 2-м и 3-м или 3-м и 4-м уроком согласно заявке от учреждения.

Завтрак для учащихся из малообеспеченных семей осуществляется после 4-го урока.

Обеспечение горячим питанием должно осуществляться на основании:

- Закона Кировской области «О частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных учреждениях Кировской области»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г.№67;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г.№68;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г.№882;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г.№883;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г.№880;
- Федеральный Закон от 07.02.1992г №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный Закон от 22.05.2003г №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».

Услуга по организации питания включает в себя:

- закупка пищевых продуктов и продовольственного сырья для приготовления горячего питания;
- приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке учреждения;
- организация горячего адресного питания (завтраки, обеды) по мере необходимости согласно заявкам от учреждения;
- организация дополнительного питания детей через буфеты за счет родительских средств по мере необходимости согласно заявкам от учреждения;
- организация горячего питания (завтраки, обеды) за счет родительских средств по мере необходимости согласно заявкам от учреждения;
- организация полдников за счет родительских средств по мере необходимости согласно заявкам от учреждения;
- обслуживание детей в столовой, в том числе выдача горячего питания, уборка посуды.

Порядок предоставления услуги:

Для получения услуги ежедневно перед днем получения услуги с 11.00 до 12.00 представителями заказчика – классными руководителями подаются сведения о количестве необходимых завтраков и обедов исполнителю (заведующему производством пищеблока образовательного учреждения) в письменной свободной форме за подписью классного руководителя.

Требования, предъявляемые к оказанию услуги:

6. Своевременное оказание услуги в распоряжение общеобразовательного учреждения согласно закупочной документации и конкурсным предложением Исполнителя и предоставить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.
7. Исполнитель до момента оказания услуги предоставляет Заказчику меню завтраков и обедов для обучающихся КОГОАУ «Гимназия №1», согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Кировской области в Кирово-Чепецком районе в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, технологические карты на блюда согласованных меню.
8. Организация горячего питания (завтраки, обеды) за счет родительских средств по меню, указанному в пункте 2 требований, предъявляемых к оказанию услуги, и по стоимости завтраков и обедов обучающихся, получающих адресное питание.
9. Организация дополнительного питания детей через буфет. Исполнитель до момента оказания услуги предоставляет Заказчику Перечень ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся.
10. Организация Исполнителем полдников по мере необходимости с предоставлением Заказчику меню полдников, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Кировской области в Кирово-Чепецком районе.
6. Обеспечение санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, обеспечение столовых в достаточном количестве посудой, кухонным инвентарем, столовыми приборами, одноразовыми перчатками для раздачи пищи, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормативами оснащения.

- 7 Производить погрузо-разгрузочные работы продуктов питания силами своих работников, имеющих санитарные книжки и соответствующую спецодежду.
8. Обеспечение ежедневного проведения бракеража пищи с участием медицинского работника и представителя администрации общеобразовательного учреждения с фиксацией результатов в специальном журнале.
9. Обеспечение не допущения замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.
10. Обеспечение наличия ежедневно в обеденном зале меню, утвержденного директором общеобразовательного учреждения и подписанного заведующим производством на пищеблоке, в котором указываются сведения о названиях, объемах блюд, стоимости блюд.
11. Обеспечение ежедневного ведения необходимой документации в соответствии с санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08.
12. Организация питания детей по меню в согласованные сроки, в количестве и надлежащего качества, с использованием продуктов питания, соответствующих установленным ГОСТам, с соблюдением санитарных требований к технологии приготовления, хранения пищи, и ее транспортировке (своим транспортом).
13. Обеспечение пищеблока квалифицированными сотрудниками. Предоставление документов, подтверждающих квалификацию сотрудников, работающих на пищеблоке Заказчика. Обеспечение в школе наличия: должностных инструкций на работников пищеблока; инструкций по охране труда.
14. Обеспечение своевременного прохождения работниками Исполнителя, принимающих участие в организации питания в учреждении медицинских осмотров и гигиенического обучения в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Наличие личных медицинских книжек на каждого работника.
15. Обеспечение всех сотрудников пищеблока специализированной одеждой в необходимом количестве.
16. Обеспечение сотрудниками пищеблока накрытие столов в обеденном зале (завтрак, обед) для организации питания детей. После каждого приема пищи уборка столов. По мере загрязнения и в конце рабочего дня мытье полов в обеденном зале.
17. Обеспечение правильного эксплуатации оборудования, находящегося на балансе Заказчика.
18. Обеспечение вывоза мусора (пищевых отходов) и отходов, образующихся в процессе организации питания либо компенсировать Заказчику на это затраты, обучающихся в соответствии с действующим законодательством.
19. Обеспечение пищеблоков учреждения собственным весовым оборудованием, прошедшем поверку и клеймение.
20. Обеспечение выполнения постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.
21. Следующие приложения являются неотъемлемой частью Технического задания:
Приложение №1 - Требование к организации питания.
Приложение №2 - Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений
Приложение № 3 – Сведения о функциональных, технических и качественных характеристиках товара и их показателям, которые определяют соответствие потребностям заказчика.

Требования к организации питания.

Требования к организации здорового питания.

3. Для обеспечения здоровым питанием детей, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 дней).
4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

4. При разработке примерного меню для питания предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
5. Питание должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
6. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями санитарных правил, указанных в приложении №2 к Техническому заданию.
8. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться на пищеблоке образовательного учреждения до окончания использования продукции. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
9. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.
10. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

2. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием (завтрак, обед, полдник) рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.
5. Организация работы пищеблока в соответствии с утвержденным графиком работы пищеблока образовательного учреждения.
6. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
7. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований санитарных правил.

2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.
3. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.
5. При организации питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и

условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

1. Исполнитель с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивает:

- наличие в учреждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;

- организацию производственного контроля, включающий лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

- ежедневное ведение необходимой документации в соответствии с санитарными правилами.

2. Исполнитель осуществляет контроль за качеством и безопасностью питания детей.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

42. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
43. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
44. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
45. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
46. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
47. Непотрошенная птица.
48. Мясо диких животных.
49. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
50. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
51. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
52. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
53. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
54. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
55. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
56. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
57. Простокваша - "самоквас".
58. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

59. Квас.
60. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
61. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
62. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
63. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
64. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. 9 СанПиН 2.4.5.2409-08.
65. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
66. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
67. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
68. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
69. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
70. Газированные напитки.
71. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
72. Жевательная резинка.
73. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
74. Карамель, в том числе леденцовая.
75. Закусочные консервы.
76. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
77. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
78. Окрошки и холодные супы.
79. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
80. Яичница-глазунья.
81. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
82. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Требования к качественным и иным характеристикам товаров и их показателям, которые определяют соответствие потребностям заказчика

№ п/п	Наименование товара	Наименование показателя	Минимальные значения показателей	Максимальные значения показателей	Значения показателей, которые не могут изменяться	Единица измерения
	Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3 ГОСТ 31799-2012 Статус: действует «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста»	Массовая доля соединительной и жировой ткани		12		%
		срок годности		6		месяц
1.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ Р 52306-2005 Статус: действует «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания»	сорт			первый	сорт
		масса тушки	950			г
		массовая доля жира		20		%

2.	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш <p>ГОСТ 31465-2012 Статус: действует «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	массовая доля белка	10			%
		массовая доля жира		20		%
3.	<p>Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки ГОСТ 31498-2012 Статус: действует «Изделия колбасные вареные для детского питания» ГОСТ 31802-2012 Статус: действует «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	массовая доля жира		22		%
		массовая доля белка	12			%
		массовая доля поваренной соли	1,5	1,8		%
		массовая доля влаги	-	70	-	%
4.	<p>Колбаса полукопченая для школьного питания ГОСТ 31779-2012 Статус: действует «Колбасы полукопченые для детского питания» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	массовая доля жира		22		%
		массовая доля белка	14			%
		массовая доля хлористого натрия		1,8		%
5.	<p>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 Статус: действует</p>	массовая доля глазури	2	4		%
		категория	А	высшая		категория

	«Филе рыбное мороженое» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания					
6.	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др. ГОСТ 7452-2014 Статус: действует «Консервы из рыбы натуральные» ГОСТ 32156-2013 Статус: действует «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля поваренной соли	1,2	2		%
7.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания ГОСТ 32252-2013 Статус: действует «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля жира	3,2	3,5		%
		массовая доля белка	3			%
8.	Йогурт или био йогурт без компонентов или с компонентами в ассортименте ГОСТ 31981-2013 Статус: действует «Йогурты. Общие технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля жира	2,5	3,2		%
		массовая доля белка	2,8			%
9.	Творог ГОСТ 31453-2013 Статус: действует	массовая доля жира			5	%
		массовая	16			%

	«Творог. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	доля белка				
		массовая доля влаги		75		%
10.	Сметана ГОСТ 31452-2012 Статус: действует «Сметана. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля жира			15	%
		массовая доля белка	2,6			%
		кислотность	65	100		°Т
11.	Сыры полутвердые, в том числе импортные в ассортименте ГОСТ 32260-2013 Статус: действует «Сыры полутвердые. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	45	50	-	%
		сорт			высший	сорт
		массовая доля поваренной соли	1,3	2		%
12.	Масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ 32261-2013 Статус: действует «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 Статус: действует «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»	сорт			высший	сорт
		массовая доля жира	72,5	82,5		%
13.	Молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688 -2012 Статус: действует «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»	массовая доля влаги		26,5		%
		массовая доля сахарозы	43,5	45,5		%
		массовая доля сухого молочного остатка	28,5			%
		массовая доля жира	8,5			%

		массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	34			%
14.	Яйца куриные пищевые диетические ГОСТ 31654-2012 Статус: действует «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	категория	первая			категория
		масса одного яйца	55			г
		срок хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85% - 88%		7		сутки
15.	Яйца куриные пищевые мытые ГОСТ 31654-2012 Статус: действует «Яйца куриные пищевые. Технические условия» Дата введения в действие: 01.01.2014 Дата последнего изменения: 18.07.2016	категория	первая			категория
		масса одного яйца	55			г
16.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарезке ГОСТ 26983-2015 Статус: действует «Хлеб дарницкий. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 Статус: действует «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт пшеничной муки			первый	сорт
		влажность мякиша		48,5		%
		пористость мякиша	59			%
17.	Хлеб белый из пшеничной муки в нарезке ГОСТ 26987-86 Статус: действует «Хлеб белый из пшеничной	сорт пшеничной муки	первый	высший		сорт
		влажность мякиша		44		%

	муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» ГОСТ 31752-2012 Статус: действует «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	пористость мякиша	67			%
18.	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное ГОСТ 1129-2013 Статус: действует «Масло подсолнечное. Технические условия»	сорт			премиум	сорт
		цветное число		6		мг йода
		кислотное число		0,3		мг КОН/г
		перекисное число		2		моль активного кислорода/ кг
19.	Хлопья овсяные ГОСТ 21149-93 Статус: действует «Хлопья овсяные. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	вид			«Геркулес», «Экстра»	вид
		влажность		12,5		%
		зольность		2,1		%
		кислотность		5		град
		развариваемость	5	20		мин
20.	Крупа овсяная ГОСТ 3034-75 Статус: действует «Крупа овсяная. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт			высший	сорт
		влажность		12,5		%
		доброкачественное ядро	99			%
		необрушенные зерна		0,4		%
		сорная примесь		0,3		%
21.	Горох шлифованный: целый или колотый ГОСТ 6201-68 Статус: действует «Горох шлифованный. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт			первый	сорт
		влажность		15		%
22.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворивающаяся ГОСТ Р 55290-2012 Статус: действует «Крупа гречневая. Общие	сорт	первый			сорт
		массовая доля влаги		14		%
		доброкачественное	98,9			%

	технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	ядро					
		развариваемость		25		мин	
		углеводы			68,0		г
		энергетическая ценность			329		ккал
23.	Крупа манная ГОСТ 7022-97 Статус: действует «Крупа манная. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	марка			М	марка	
		влажность		15,5		%	
		зольность		0,6			%
24.	Мука пшеничная хлебопекарная, в том числе витаминизированная ГОСТ Р 52189-2003 Статус: действует «Мука пшеничная. Общие технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт			высший	сорт	
		массовая доля влаги		15		%	
		массовая доля сырой клейковины	28				%
25.	Крупа ячменная перловая ГОСТ 5784-60 Статус: действует «Крупа ячменная. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	по способу обработки и размеру крупинок	№ 2	№ 1			
		влажность		15		%	
		доброкачественное ядро	99,0				%
26.	Крупа пшеничная ГОСТ 276-60 Статус: действует «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»); Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	вид крупы			Полтавская № 2 и 3 средняя, «Артек»	вид	
		влажность		14		%	
		доброкачественное ядро	99,2				%
27.	Крупа пшено шлифованное ГОСТ 572-60 Статус: действует «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации	сорт			высший	сорт	
		влажность		14		%	
		доброкачественное ядро	99,2				%

	продукции для детского питания					
28.	Крупа рис шлифованный ГОСТ 6292-93 Статус: действует «Крупа рисовая. Технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт	первый			сорт
		влажность		15,5		%
		доброкачественное ядро	99,4			
29.	Фасоль продовольственная белая или красная ГОСТ 7758-75 Статус: действует «Фасоль продовольственная. Технические условия»	влажность		18		%
		содержание сорной примеси		0,5		%
30.	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) ГОСТ 31743-2012 Статус: действует «Изделия макаронные. Общие технические условия» При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт			высший	сорт
		влажность		13		%
		сохранность формы сваренных изделий	100			%
31.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта ГОСТ 28402-89 Статус: действует «Сухари панировочные. Общие технические условия»	массовая доля влаги		10		%
		срок хранения с момента выработки			6	месяц
32.	Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября ГОСТ Р 51808-2013 Статус: действует «Картофель продовольственный. Технические условия»	размер клубней по наибольшему поперечному диаметру	35			мм
33.	Морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013 Статус: действует «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Переоформление	сорт	первый			сорт
		размер корнеплодов по длине (без черешков)	10			см

	ГОСТ Р (ГОСТ Р 51782-2001). Прямое применение МС с дополнением -EQV (ЕЭК ООН FFV-10:2002, ДИРЕКТИВА 76/211/ЕС).»					
34.	Свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013 Статус: действует «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	сорт	первый			сорт
		размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	5	10		см
35.	Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783-2001 Статус: действует «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия»	класс			первый	класс
		размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру	4			см
36.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая ГОСТ Р 51809-2001 Статус: действует «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	класс			первый	класс
		длина кочерыги над кочаном		3		см
37.	Огурцы свежие ГОСТ 33932-2016 Статус: действует «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	сорт			высший	сорт
38.	Томаты свежие ГОСТ Р 55906-2013 Статус: действует «Томаты свежие. Технические условия»	сорт	первый			сорт
39.	Перец сладкий свежий ГОСТ Р 55885-2013 Статус: действует «Перец сладкий свежий. Технические условия»	сорт	первый			сорт
40.	Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013 Статус: действует «Чеснок свежий. Технические условия»	сорт	первый			сорт
41.	Петрушка свежая	группа			зелень	группа

	ГОСТ Р 55904-2013 Статус: действует «Петрушка свежая. Технические условия. Разработка ГОСТ Р.»				обрезная	
42.	Укроп свежий ГОСТ 32856-2014 Статус: действует Укроп свежий. Технические условия	длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев		250		мм
43.	Апельсины свежие ГОСТ Р 53596-2009 Статус: действует Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия	сорт	первый			сорт
		размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	6,3			см
		массовая доля сахара	13			%
44.	Лимоны свежие ГОСТ Р 53596-2009 Статус: действует Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия	сорт	первый			сорт
45.	Мандарины свежие ГОСТ Р 53596-2009 Статус: действует Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия	сорт	первый			сорт
		размер плодов по наибольшему поперечному диаметру	5,3			см
46.	Бананы свежие ГОСТ Р 51603-2000 Статус: действует Бананы свежие. Технические условия	класс	первый			класс
47.	Персики и нектарины свежие ГОСТ Р 54702-2011 Статус: действует Персики и нектарины свежие. Технические условия	сорт	первый			сорт
		диаметр максимального поперечного сечения	51			мм
		минимальный вес плода	65			г
48.	Киви свежие	сорт	первый			сорт

	ГОСТ 31823-2012 Статус: действует Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	масса плодов	70			г
49.	Груши свежие поздних сроков созревания ГОСТ 21713-76 Статус: действует Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия	сорт	первый			сорт
		размер по наибольше му поперечно му диаметру	55			мм
50.	Груши свежие ранних сроков созревания ГОСТ 21714-76 Статус: действует Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия	сорт			первый	сорт
		размер плода по наибольше му поперечно му диаметру	50			мм
51.	Яблоки свежие ГОСТ Р 54697-2011 Статус: действует Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия	сорт	первый			сорт
		диаметр плода	60			мм
52.	Яблоки свежие ранних сроков созревания ГОСТ 16270-70 Статус: действует Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия	сорт			первый	сорт
		размер плодов по наибольше му поперечно му диаметру	55			мм
53.	Горошек зеленый консервированный ГОСТ Р 54050-2010 Статус: действует Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт			высший	сорт
		массовая доля хлоридов	0,8	1,5		%
		белок			3,1	г
		углеводы			6,5	г
		магний			21	мг
		фосфор			62	мг
		железо			0,7	мг
		бета- каротин			0,3	мг
		витамин В ₁			0,11	мг
		витамин С			10	мг
энергетиче ская ценность			38,4	ккал		
54.	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов	массовая доля сухих веществ	19			%

	ГОСТ Р 51926-2002 Статус: действует Консервы. Икра овощная. Технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	для икры из кабачков				
		массовая доля сухих веществ для икры из баклажанов	20			%
		массовая доля жира для икры из кабачков	7			%
		массовая доля жира для икры из баклажанов	9			%
55.	Томатная паста или томатное пюре без соли ГОСТ Р 54678-2011 Статус: действует Продукты томатные консервированные. Общие технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	категория		экстра		категория
		массовая доля растворимых сухих веществ	12			%
		массовая доля хлоридов		0,7		%
		углеводы	7,1	25,3		г
		витамин С	15,6	59,4		мг
56.	Капуста квашеная ГОСТ Р 53972-2010 Статус: действует Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	массовая доля хлоридов	1,2	2		%
		белки			1,8	г
		углеводы			3	г
		калорийность			19,2	Ккал
57.	Огурцы соленые ГОСТ Р 53972-2010 Статус: действует Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	длина огурцов		110		мм
		диаметр огурцов		55		мм
		белки			0,8	г
		углеводы			1,7	г
		калорийность			10	ккал
58.	Абрикосы сушеные без косточки (курага) ГОСТ 32896-2014 Статус: действует Фрукты сушеные. Общие	сорт			высший	сорт
		массовая доля влаги		20		%
		белок			3	г

	технические условия	углеводы			54,5	г
		витамин каротин			1	мг
		витамин В ₁			0,03	мг
		витамин РР			2,1	мг
		витамин С			5	мг
		срок годности			12	месяц
59.	Виноград сушеный ГОСТ 6882-88 Статус: действует Виноград сушеный. Технические условия	вид			изюм, кишмиш	вид
		сорт			высший	сорт
		срок хранения			12	месяц
		углеводы на 100 г	70,9	71,2		г
		витамин В ₁			0,15	мг
		витамин РР			0,5	мг
		витамин В ₂			0,08	мг
60.	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте ГОСТ 32103-2013 Статус: действует Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	массовая доля осадка в соках осветленных		0,3		%
		объемная доля мякоти для соков с мякотью	8			%
61.	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте ГОСТ 32101-2013 Статус: действует Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия	массовая доля осадка в соках осветленных		0,3		%
		объемная доля мякоти для соков с мякотью	8			%
62.	Сахар-песок (сахар белый кристаллический) ГОСТ 31895-2012 Статус: действует (для продукта выработанного до 01.07.2016) Сахар белый. Технические условия	категория			Экстра	категория
		массовая доля влаги		0,1		%
		массовая доля сахарозы	99,8			%

	условия ГОСТ 33222-2015 (для продукта выработанного после 01.07.2016) Статус: действует Сахар белый. Технические условия	срок годности		4		год
63.	Печенье из пшеничной муки - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное ГОСТ 24901-2014 Статус: действует Печенье. Общие технические условия При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	сорт используем ой муки	первый	высший		сорт
		влажность		10		%
		массовая доля общего сахара		35		%
		массовая доля жира		30		%
64.	Чай черный крупный (листовой) ГОСТ 32573-2013 Статус: действует Чай черный. Технические условия	содержани е водораство римых экстрактив ных веществ	32			%
		массовая доля влаги		10		%
65.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная ГОСТ Р 51574-2000 Статус: действует Соль поваренная пищевая. Техническая условия	сорт	высший	экстра		сорт
		ассовая доля хлористого натрия	98,4			%
		ассовая доля не растворим ого в воде остатка		0,16		%
		массовая доля влаги		0,7		%
66.	Какао-порошок ГОСТ 108-2014 Статус: действует Какао-порошок. Технические условия	влажность		7,5		%
67.	Дрожжи хлебопекарные сушеные ГОСТ Р 54845-2011 Статус: действует Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия	сорт	первый	высший		сорт
		массовая доля влаги		10		%
		подъемная сила дрожжей в		70		мин

		день выработки (подъем теста до 70 мм)				
68.	Дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ Р 54731-2011 Статус: действует Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия	сорт	первый	высший		сорт
		массовая доля сухого вещества	25			%
		подъемная сила дрожжей в день выработки		60		мин
		стойкость	60			ч
69.	Лист лавровый сухой ГОСТ 17594-81 Статус: действует Лист лавровый сухой. Технические условия	длина листа	3			см
		влажность листа		12		%
70.	Кислота лимонная ГОСТ 908-2004 Статус: действует Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия	массовая доля лимонной кислоты моногидрата	99,5	100,5		%
		массовая доля воды	7,5	8,8		%

**ГРАФИК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ
СПЕЦИФИКАЦИЯ**

№ п/п	Наименование услуг	Цена за единицу (руб.)	Количество	Сумма (тыс. руб.)	График оказания услуг
	Завтраки				Начало оказаний услуг: 1 период - с 10 января по 31 мая 2022 г.; 2 период - с 01 сентября по 31 декабря 2022 г. Работа пищеблока в соответствии с утвержденным графиком работы пищеблока в учреждении.
	Обеды				
	ИТОГО:				

Завтрак для учащихся 1-4 классов осуществляется в перерывах между 1-м и 2-м или 2-м и 3-м уроком, 3-м и 4-м уроком согласно заявке от учреждения.

Завтрак для учащихся 5-11 классов осуществляется после 4-го урока.

Обед для учащихся 1-4 классов осуществляется после 5-го урока.

Обед для учащихся 5-11 классов осуществляется после 6-го и 7-го урока.

ЗАКАЗЧИК:

_____/_____/_____
«__» _____ 20__ г.

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____/_____/_____
«__» _____ 20__ г.

М.П.

АКТ
СДАЧИ-ПРИЕМКИ УСЛУГ

г. Кирово-Чепецк

«___» _____ 20__ г.

Кировское областное государственное общеобразовательное автономное учреждение «Гимназия №1 г. Кирово-Чепецка» именуемое в дальнейшем «Заказчик».

(наименование организации)

в лице директора Ходырева А.П. _____,

(должность, Ф.И.О.)

действующего на основании Устава

(Устава, Положения, Доверенности)

с одной стороны, и _____,

(наименование организации)

именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице

действующего на основании

(должность, Ф.И.О.)

(Устава, Положения, Доверенности)

с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», по результатам экспертизы проведенной силами Заказчика составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором № ___ от «___» _____ 20__ г. Исполнитель выполнил обязательства по оказанию услуг организации горячего питания обучающихся КОГОАУ «Гимназия №1», а именно:

(указывается количество оказанных услуг: завтраков и обедов),

2. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям Договора: _____
(указывается соответствие на предмет соответствия количества (поданным заявкам) и качества услуг требованиям договора)

3. Вышеуказанные услуги согласно договора должны быть оказаны «___» _____ 20__ г., фактически оказаны «___» _____ 20__ г.

4. Недостатки оказанных услуг выявлены/не выявлены

5. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями Договора _____.

6. В соответствии с пунктом _____ Договора сумма штрафных санкций составляет _____ (указывается порядок расчета штрафных санкций).

Общая стоимость штрафных санкций составит: _____.

7. Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет _____.

8. Результаты оказанных услуг по Договору:

Сдал:
ИСПОЛНИТЕЛЬ:

1.1.1

/_____
м.п.

Принял:
ЗАКАЗЧИК:

Директор _____/А.П. Ходырев/
м.п.