

Контракт № 12
на оказание услуг по организации горячего питания

с. Чуварлеи

« 07 » _____ июля _____ 2023 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Чуварлейская средняя общеобразовательная школа имени Героя России Старчкова Александра Ивановича» Алатырского муниципального округа Чувашской Республики, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Тазетдинова Самата Ильшатовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Биаметов Фархад Физикович, ОГРНИП 304213420100181, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Чувашской Республики, в соответствии с ч. 2 ст. 15 Федерального закона от 8 марта 2022 г. № 46-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации», на основании протокола заседания Оперативного штаба по повышению эффективности использования бюджетных средств на осуществление закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд № 71 от «29» июня 2023 г. заключили настоящий муниципальный контракт (далее по тексту - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации горячего питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Чуварлейская средняя общеобразовательная школа имени Героя России Старчкова Александра Ивановича» Алатырского муниципального округа Чувашской Республики, именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя *поэтанно*, услуги в рамках этапа *оказываются* ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

1.3. Наименование, количество, цена Услуги установлены в спецификации (Приложение № 2), являющейся неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Место оказания услуг:

429810, Чувашская Республика - Чувашия, Алатырский муниципальный округ, с. Чуварлеи, ул. Николаева, дом 2.

**2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг,
требования к их безопасности**

2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

2.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям действующих требований санитарного законодательства и иного законодательства в этой сфере.

2.2. Требования к персоналу:

2.2.1. Приготовление питания должно производиться лицами, находящимися в трудовых или в гражданско-правовых отношениях с Исполнителем (далее – Работник), имеющими соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только в лицензированные медицинские организации согласно действующему законодательству и СанПиН, обеспечить своевременное, обязательное и полное прохождение работниками Исполнителя вакцинации.

2.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

2.2.3. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками правил личной гигиены, определенных требованиями действующего законодательства РФ.

2.2.4. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

2.2.5. Лица, осуществляющие оказание услуг обязаны соблюдать антитеррористическую безопасность, нормы охраны труда, внутриобъектовый и пропускной режимы на территории учебного заведения.

2.3. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:

2.3.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения

качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии генно-модифицированных организмов (далее - ГМО), гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

2.3.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством.

Блюда из согласованного цикличного меню должны быть изготовлены преимущественно из продовольственного сырья и пищевых продуктов, произведенных на территории Чувашской Республики, при равных условиях поставки.

2.3.3. Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню и техническим заданием, определенным Заказчиком.

2.3.4. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания иметь надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, иные документы: ветеринарная справка, гигиеническое или санитарно-эпидемиологическое заключение (протокол лабораторных исследований), в случае, если продукты питания подлежат обязательной гигиенической сертификации); паспорт качества, сертификат или декларация о соответствии, удостоверение качества и безопасности с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

2.3.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.3.6. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3.7 Исполнитель обязуется разработать программу производственного контроля в соответствии с действующими требованиями законодательства РФ.

2.4. Технология приготовления пищи:

2.4.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

2.5. Требования к транспорту:

2.5.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.5.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

2.6. Требования к результатам оказанных услуг:

2.6.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности.

2.6.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным меню Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

2.6.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

2.6.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов, проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов, вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

2.6.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.6.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с 01.09.2023 г. по 31.12.2025 г., услуги оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. **Общая цена Контракта составляет 14 502 061,00 (четырнадцать миллионов пятьсот две тысячи шестьдесят один) рубль 00 копеек, в т.ч. 2023г. – 2514228,00 руб., 2024г. – 5950951,00 руб., 2025г. – 6036882,00 руб.**

В стоимость контракта входит стоимость сырья с учетом наценки общественного питания в размере не более 20%, оплата труда работников пищеблока и начисления на выплаты по оплате труда.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.2. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.

4.3. Расчеты между Заказчиком и Исполнителем производятся путем безналичного расчета не позднее 7 рабочих дней со дня оказания услуги и подписания Заказчиком оформленных в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и представленных Исполнителем документа о приемке оказанной услуги, товарно-транспортные накладные и счета-фактуры. Авансирование не предусмотрено.

4.4. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

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

4.5. Обязанности Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

4.6. Источник финансирования:

за счет федерального бюджета Российской Федерации, за счет республиканского бюджета Чувашской Республики, за счет местного бюджета, за счет родителей обучающихся (внебюджет) по коду бюджетной классификации:

- 974.0702.Ц710170550.244.226 (974200)
- 974.0702.Ц710212010.244.226 (974400-R20)
- 974.0702.Ц7114L3040.244.226 (974500-23-53040)
- 974.0702.Ц7114L3040.244.226 (974500-23-53040-R190)
- 974.0702.Ц7114L3040.244.226 (974500-23-53040L)
- 974.0702.Ц7114S1560.244.226 (974500-R261)
- 974.0702.Ц7114S1560.244.226 (974500-R261S)
- 974.0702.Ц71142029П.244.226 (974500-R326)
- 974.0702.Ц711474540.244.226 (974506)

4.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер

неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

5. Права и обязанности сторон

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании: - сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 17.00 часов и 08.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

5.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 5.1.1. настоящего Контракта.

5.1.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

5.1.4. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Контракта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

5.1.5. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

5.1.6. Предоставить Исполнителю помещения, оборудование, инвентарь, соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и пожарной безопасности, на весь срок действия Контракта на безвозмездной основе.

5.1.7. За свой счет своевременно и в полном объеме производить оплату коммунальных платежей, связанных с эксплуатацией имущества и оборудования, указанного в п. 5.1.6. настоящего Контракта. Нести расходы, связанные с содержанием указанного имущества и оборудования.

5.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

5.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

5.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку журнала здоровья.

5.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

5.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.

5.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

5.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

5.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

5.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

5.3.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ и п. 12.2 настоящего контракта.

5.3.4. В случае существенного (более 10% (десять) процентов) роста стоимости продуктов питания и иных материалов, необходимых для выполнения обязательств по договору выйти с предложением изменить цену контракта. В таком случае Исполнитель направляет Заказчику уведомление с обоснованием повышения цены, а Заказчик обязуется рассмотреть это предложение и дать ответ не позднее 7 рабочих дней с даты получения уведомления.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню, составленным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

5.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 2.5.1,

п. 2.5.2. настоящего Контракта.

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. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет.

5.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

5.4.6. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи.

5.4.7. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

5.4.8. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

5.4.9. Ежедневно перед началом работы персонала, медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в журнал.

5.4.10. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

5.4.11. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.4.12. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

5.4.13. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материальной технической оснащения.

5.4.14. 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.

5.4.15. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

5.4.16. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

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

5.4.18. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

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

5.4.20. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

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

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

5.4.23. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии

с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

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

5.5. Стороны обязуются:

5.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 5 (пятого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 5 (пять) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

6. Порядок приемки услуги

6.1. Исполнитель производит оказание услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта и требованиями действующего законодательства РФ.

6.2. Для проверки соответствия качества выполненных Исполнителем услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

6.3. При приемке оказанных услуг применяется электронный документооборот, который осуществляется через функционал единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС).

6.4. Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты окончания оказанных услуг (этапа оказания услуг) формирует структурированный документ о приемке с использованием ЕИС, подписывает его усиленной электронной подписью и размещает в ЕИС.

4.5. Структурированный документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в ЕИС автоматически направляется Заказчику.

4.6. Не позднее 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику структурированного документа о приемке Заказчик подписывает его или мотивированный отказ от подписания структурированного документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС.

4.7. Структурированный документ о приемке, или мотивированный отказ от подписания структурированного документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются Исполнителю.

4.8. В случае получения мотивированного отказа от подписания структурированного документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и вновь направить Заказчику, структурированный документ о приемке, либо представить возражения относительно такого мотивированного отказа.

4.9. Датой приемки оказанной услуги (этапа оказания услуг) считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.10. Подписанный Заказчиком и Исполнителем документ о приемке является основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

7. Ответственность сторон

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пена устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом

(соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.5. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

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

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

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

7.8. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Контракту.

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

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

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

7.12. Предусмотрено условие об удержании суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Законом №44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

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

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

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

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

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

9. Порядок урегулирования споров

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

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

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

9.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Чувашской Республики.

10. Антикоррупционная оговорка

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

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

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

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

10.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделе 9 настоящего Контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

11. Особые условия

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения Контракта и действует по 09 февраля 2026 года (включительно) (срок действия Контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

11.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации (далее - ГК РФ) для одностороннего отказа от исполнения обязательств.

11.3. Исполнитель представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

11.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

11.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте.

Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения одной Стороны подтверждения о вручении другой Стороне указанного уведомления либо дата получения одной Стороны информации об отсутствии другой Стороны по его адресу, указанному в Контракте.

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

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

11.9. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:

приложение № 1 – описание объекта закупки;

приложение № 2 – спецификация цены;

приложение № 3 – пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений);

приложение № 4 – экспертное заключение.

12. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик:

Исполнитель:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное Индивидуальный предприниматель

учреждение «Чуварлейская средняя
общеобразовательная школа имени Героя России
Старчкова Александра Ивановича» Алатырского
муниципального округа Чувашской Республики

Юридический адрес: 429810, Чувашская Республика -
Чувашия, Алатырский муниципальный округ, с. Чуварлеи,
ул. Николаева, дом 2

ИНН: 2101003548 КПП: 210101001

Банковские реквизиты:

л/с 20156НИ8980, 21156НИ8980

р/с 03234643975030001500 ОТДЕЛЕНИЕ-НБ

ЧУВАШСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ//УФК

по Чувашской Республике г.Чебоксары

К/с: 40102810945370000084

БИК 019706900

Email: chuv-ralat@mail.ru

Телефон: 8(83531)6-30-26

Директор МБОУ «Чуварлейская СОШ»

_____/С. И. Тазетдинов
(подпись) Ф.И.О.

М.П.



Биаметов Фархад Физикович

Юридический адрес: Чувашская
Республика, г. Канаш, ул. О.Кошевого, д.
47

ИНН 212300299228

ОГРНИП 304213420100181

ОКПО 0086830600

ОКТМО 97707000

ОКАТО 974070000000

Банковские реквизиты:

ЧУВАШСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8613 ПАО

СБЕРБАНК г. Чебоксары

Р/с 40802810575000007495

К/с 30101810300000000609

БИК 049706609

Email: misher-kan@yandex.ru

Телефон 8 (83533) 2-12-21

Индивидуальный предприниматель

_____/Ф. Биаметов
(подпись) Ф.И.О.

М.П.



Описание объекта закупки на оказание услуг по организации горячего питания

Срок выполнения Исполнителем своих обязательств с 01.09.2023 г. по 31.12.2025 г.

Требования к качеству услуг и материалов:

Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного возрастным группам учащихся, согласованным с управлением образования администрации города Чебоксары, согласно методическим указаниям по организации рационального питания, в соответствии со СНИПами и ГОСТами, внутренняя система контроля качества оказанных услуг, все применяемые продукты питания, полуфабрикаты и сырье должны иметь действующие сертификаты соответствия, сертификаты качества, ветеринарные справки и протоколы лабораторных исследований и разрешены для использования на территории РФ.

Требования, предъявляемые к услугам:

1. Предоставлять через столовую учащимся рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам, по графику, разработанному и утвержденному руководством столовой совместно с директором.

Исполнитель имеет право на пользование помещением на услуги по организации горячего питания для другой категории учащихся и преподавателей общеобразовательной организации.

2. Услуга по организации горячего питания должна предоставляться в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Обеспечить приготовление обедов. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинских работников учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

3. Обеспечить столовую необходимым сырьём и полуфабрикатами и другими продуктами в соответствии с меню.

4. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечить санитарное содержание производственных помещений столовой оборудования и инвентаря.

5. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по совершенствованию культуры обслуживания.

6. Обеспечивать доставку автотранспортом продуктов питания.

7. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, в детских учреждениях и др., утвержденной Главной Государственной санитарной инспекцией.

9. Исполнитель должен использовать свою посуду и моющие средства. Заключать договора на техническое обслуживание (по текущему ремонту) вверенного оборудования, обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. В случае, если по вине Исполнителя потребуются капитальный ремонт оборудования, Исполнитель несет затраты по такому ремонту. Производить экономный расход электроэнергии, в соответствии с установленными Заказчиками лимитами.

Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг:

За технику безопасности, пожарную безопасность, охрану труда отвечает Исполнитель.

Условия оказания услуг:

Услуги оказываются в соответствии с Описанием объекта закупки и Контрактом.

Исполнитель в процессе оказания услуг несет ответственность за порчу оборудования и производит ремонт за свой счет, если ущерб причинен по его вине.

Порядок сдачи-приемки услуг:

Приёмка услуг осуществляется Заказчиком с участием представителя Исполнителя.

Приёмка услуг завершается подписанием акта сдачи-приёмки оказанных услуг.

Место оказания услуг: Чувашская Республика, Алатырский муниципальный округ, с. Чуварлеи, ул. Николаева, дом 2.

Заказчик:

Директор МБОУ «Чуварлейская СОШ»

_____/С. И. Тазетдинов
Ф.И.О.

(подпись)

Индивидуальный предприниматель

Исполнитель:

Ф. Ф. Бламетов

_____/Ф. Ф. Бламетов
Ф.И.О.

М.П.



Спецификация цены

1. Расчет стоимости питания детей по Алатырскому муниципальному округу на 2023 год.

N п/п	Наименование оказываемой услуги	Количество человек	Цена на 1 человека в день, руб. коп	
			Всего- 100,00	
1.	Организация горячего питания учащимся 7-11 лет	114	завтрак	обед
			35,00	65,00
			Всего- 110,00	
2.	Организация горячего питания учащимся старше 12 лет	120	завтрак	обед
			40,00	70,00
			Всего- 110,00	
3.	Организация горячего питания воспитанникам дошкольных групп	9	110,00	

2. Расчет стоимости питания детей по Алатырскому муниципальному округу на 2024-2025 гг.

N п/п	Наименование оказываемой услуги	Количество человек	Цена на 1 человека в день, руб. коп	
			Всего- 105,00	
1.	Организация горячего питания учащимся 7-11 лет	114	завтрак	обед
			35,00	70,00
			Всего- 115,00	
2.	Организация горячего питания учащимся старше 12 лет	120	завтрак	обед
			40,00	75,00
			Всего- 110,00	
3.	Организация горячего питания воспитанникам дошкольных групп	9	110,00	
4.	Организация питания в летнем оздоровительном пришкольном лагере	6	120,00	

Заказчик:

Директор МБОУ «Чуварлейская СОШ»

/С. И. Тазетдинов
Ф.И.О.



Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель

Ф. Биаметов
Ф.И.О.

М.П.



Перечень

пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Директор МБОУ «Чуварлейская СОШ»

М.П.



С. И. Тазетдинов
Ф.И.О.

Индивидуальный предприниматель

М.П.



Ф. Ф. Биаметов
Ф.И.О.

Форма
Экспертное заключение
по результатам _____
по контракту от _____ года № _____

с. Чуварлеи

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от _____ № _____, в части их соответствия условиям Контракта, установлено:

согласно контракта, Заказчику, расположенному по адресу _____
_____ (описывается
предмет контракта) _____

Существенные условия Контракта _____ исполнены / не исполнены.

Претензии по количеству и качеству _____ (нет/есть (указать какие претензии)).

Учитывая изложенное, сделано следующее: _____

Заключение:

1. _____

(описание качества услуги) соответствует условиям контракта / не соответствует условиям контракта.

2. Оснований для отказа в приемке услуги не имеется / имеется _____

(указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провел _____ /Ф.И.О.

Заказчик:
Директор МБОУ «Чуварлейская СОШ»



/С. И. Тазетдинов
Ф.И.О.

Исполнитель:
Индивидуальный предприниматель
Ф. Ф. Биаметов
Ф.И.О.

