Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Лицей № 15»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | УТВЕРЖДАЮ Директор МАОУ «Лицей №15»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н. Гонтарева «15» апреля 2021 года |

 **ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**О ЗАПРОСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЙ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ НА ПРАВО ЗАКЛЮЧЕНИЯ ДОГОВОРА НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ДЕТЕЙ, ПОСЕЩАЮЩИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ, СОЗДАННОЕ НА БАЗЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ЛИЦЕЙ № 15» В ПЕРИОД ЛЕТНИХ КАНИКУЛ В 2021г.**

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

«Лицей № 15»

Московская область, г.о. Мытищи

2021 г.

**Оглавление**

[Раздел I. Общие положения 3](#_Toc34302985)

[Раздел II. Информационная карта 5](#_Toc34302986)

[Раздел III. Форма для заполнения участниками закупки 15](#_Toc34302987)

[РАЗДЕЛ IV. Техническое задание 19](#_Toc34302988)

[Раздел V. Проект гражданско-правового договора 40](#_Toc34302989)

[Раздел VI. Расчёт начальной (максимальной цены контракта) 50](#_Toc34302990)

[Раздел VII. Критерии и порядок оценки заявок на участие в запросе предложений в электронной форме. 56](#_Toc34302991)

# **Раздел I. Общие положения**

* 1. Заказчик – Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Лицей № 15» (далее – Заказчик).

* 1. Официальный сайт Заказчика – сайт <http://school15.edummr.ru> в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.
	2. Единая информационная система в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее – Единая информационная система) - совокупность информации, содержащейся в базах данных, информационных технологий и технических средств, обеспечивающих формирование, обработку, хранение такой информации, а также ее предоставление с использованием официального сайта единой информационной системы в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.
	3. Единая автоматизированная система управления закупками Московской области (далее - ЕАСУЗ) - региональная информационная система в сфере закупок, интегрированная с Единой информационной системой, обеспечивающая автоматизацию процессов планирования, закупки товаров (работ, услуг), мониторинга закупок, контроля закупок.
	4. Запрос предложений в электронной форме - способ закупки, победителем которой признается лицо, предложившее лучшие условия исполнения договора в соответствии с критериями и порядком оценки и сопоставления заявок, которые установлены в документации о запросе предложений на основании Положения о закупках товаров, работ, услуг для нужд МАОУ «Лицей № 15» (далее Положения).
	5. Документация о закупке – комплект документов, содержащий необходимую и достаточную информацию для участия в закупке, в том числе о предмете закупки, требованиях к участникам закупки, условиях участия и правилах проведения процедуры закупки, правилах подготовки, оформления и подачи заявок, правилах выбора победителя, а также об условиях договора, заключаемого по результатам процедуры закупки.
	6. Электронная торговая площадка - сайт в информационно-телекоммуникационной сети Интернет, на котором проводятся закупки в электронной форме.
	7. Электронный документ – документ, передаваемый по электронным каналам связи, подписанный электронной подписью, информация в котором представлена в электронно-цифровом формате, созданный и оформленный в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи» и принятыми в соответствии с ним иными нормативно-правовыми актами.
	8. Электронная подпись – информация в электронной форме, которая присоединена к другой информации в электронной форме (подписываемой информации) или иным образом связана с такой информацией и которая используется для определения лица, подписывающего информацию
	9. Участник закупки – юридическое лицо или несколько юридических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения и места происхождения капитала либо физическое лицо или несколько физических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, в том числе индивидуальный предприниматель или несколько индивидуальных предпринимателей, выступающих на стороне одного участника закупки.
	10. Победитель закупки – участник закупки, который сделал лучшее предложение в соответствии с условиями документации о закупке.
	11. Заявка на участие в закупке (заявка, предложение) – комплект документов, содержащий предложение участника закупки, направленное Заказчику по форме и в порядке, установленном документацией о закупке в форме электронного документа.
	12. Комиссия по осуществлению закупок (далее – Комиссия) – коллегиальный орган, создаваемый Заказчиком для принятия решений в ходе проведения закупок и определения Победителя закупки.
	13. Положение о закупках товаров, работ, услуг для нужд МАОУ «Лицей № 15» (далее Положение)– документ, который регламентирует закупочную деятельность Заказчика и должен содержать требования к закупке, в том числе порядок подготовки и проведения процедур закупки (включая способы закупки) и условия их применения, порядок заключения и исполнения договоров, а также иные связанные с обеспечением закупки положения.

# **Раздел II. Информационная карта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № пункта | Наименование пункта | Содержание |
|  | **Предмет запроса предложений в электронной форме** | Запрос предложений в электронной форме на право заключения договора на оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 15», в период летних каникул в 2021г. |
|  | **Состав, характеристики, объем и условия поставляемой продукции, выполняемых работ, оказываемых услуг** | В соответствии с Техническим заданием (Приложение 2 к документации) и Проектом договора (Приложение 3 к документации). |
|  | **Срок (период) поставки продукции, выполняемых работ, оказываемых услуг** | С 01.06.2021 по 30.06.2021г. |
|  | **Место поставки продукции, выполняемых работ, оказываемых услуг** | 141005, Московская область, г. Мытищи, ул. 2-ая Институтская, д.2. |
|  | **Условия оплаты** | В соответствии с Проектом договора (Приложение 3 к документации). |
|  | **Заказчик** | **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 15»** (МАОУ «Лицей № 15») |
|  | **Контактная информация** | Адрес заказчика: 141005, Московская область, г. Мытищи, ул. 2-ая Институтская, д.2.Контактное лицо: Абрамян Марина Валерьевна Адрес электронной почты контактного лица: marina202145@mail.ru Номер контактного телефона: + 7 (495)- 241-03-67 |
|  | **Информационное обеспечение проведения запроса предложений в электронной форме** | Настоящая документация размещена в ЕИС и на ЭТП по адресу: **<http://estp.ru/>** |
|  | **Адрес электронной площадки в информационно-телекоммуникационной** **сети Интернет:** | Электронная торговая площадка ЕСТП [**http://estp.ru/**](http://estp.ru/) |
|  | **Отмена конкурентной закупки** | Заказчик вправе отменить конкурентную закупку по одному и более предмету закупки (лоту) до наступления даты и времени окончания срока подачи заявок на участие в конкурентной закупке.В течение одного часа с момента размещения в Единой информационной системе извещения об отмене конкурентной закупки в электронной форме, оператор электронной площадки размещает указанную информацию на электронной площадке, направляет уведомления об отмене конкурентной закупки в электронной форме всем участникам конкурентной закупки в электронной форме, подавшим заявки на участие в ней.Участник закупки несет все расходы, связанные с подготовкой, подачей заявки на участие и участием в конкурентной закупке, а также заключением договора. |
|  | **Начальная (максимальная) цена единицы продукции, работ, услуг** | **597 870 руб**. (Пятьсот девяносто семь тысяч восемьсот семьдесят рублей), (Начальная (максимальная) цена гражданско-правового договора включает в себя расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также стоимость используемых материалов, их доставку, доставку оборудования и рабочих, погрузо-разгрузочные работы, автотранспортные расходы, расходы на сопутствующие услуги. Участники закупки указывают расценки и цены в рублях, включая: НДС, наценки Исполнителя при выполнении договора и сопутствующих работ, услуг в соответствии с проектом договоров. Все налоги, пошлины и прочие сборы и др. расходы, которые Исполнитель договора должен оплачивать в соответствии с условиями договора или на иных основаниях, должны быть включены в расценки и общую цену договора.) Для участников, которые находятся на упрощенной системе налогообложения, НДС не распространяется. |
|  | **Источник финансирования закупки** | Средства бюджета городского округа Мытищи Московской области |
|  | **Официальный язык запроса предложений в электронной форме** | Русский |
|  | **Валюта**  | Российский рубль |
|  | **Обеспечение заявки** | Не установлено |
|  | **Обеспечение исполнения Договора** | Не установлено |
|  | **Сведения о возможности изменения условий договора** | Заказчик, по согласованию с Поставщиком, Исполнителем, Подрядчиком, в ходе исполнения Договора, вправе изменить предусмотренный Договором объем товара, работ, услуг в пределах, установленных Положением о закупках и действующим законодательством, при изменении потребности в дополнительном объеме товаров, работ, услуг, не предусмотренных Договором, но связанных с поставкой товара, выполнением работ, оказанием услуг предусмотренных Договором:- по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные договором количество товара, объем работы или услуги не более чем на 10 процентов от объема ранее произведенной закупки. |
| 18 | **Требования, предъявляемые к участникам запроса предложений в электронной форме** | 1. Документы, подтверждающие обязательные требования к участникам закупки, предусмотренных п.9.1 Положения:1.1 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);- 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 об открытии конкурсного производства;- неприостановление деятельности участника закупки в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в закупке;- обладание участником закупки исключительными правами на результаты интеллектуальной деятельности (или правом использования указанных результатов с возможностью предоставления такого права третьим лицам), если в связи с исполнением договора Заказчик приобретает права на результаты интеллектуальной деятельности (или получает право использования указанных результатов), за исключением случаев заключения договора на создание произведений литературы или искусства (за исключением программ для электронно-вычислительных машин, баз данных), исполнения, а также заключения договоров на финансирование проката или показа национального фильма;- отсутствие у участника закупки недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации (за исключением сумм, на которые предоставлены отсрочка, рассрочка, инвестиционный налоговый кредит в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах, которые реструктурированы в соответствии с законодательством Российской Федерации, по которым имеется вступившее в законную силу решение суда о признании обязанности заявителя по уплате этих сумм исполненной или которые признаны безнадежными к взысканию в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах) 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;- 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;- 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 неполнородными (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;- участник закупки не является офшорной компанией.(подтверждается письмом за подписью руководителя на бланке организации);- отсутствие у участника закупки ограничений для участия в закупках, установленных законодательством Российской Федерации.2. Дополнительные требования:2.1. Отсутствие сведений об участнике процедуры закупки в федеральном реестре недобросовестных поставщиков и/или в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренный статьей 5 Федерального закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;Отсутствие в предусмотренном Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд») реестре недобросовестных поставщиков сведений об участниках закупки (подтверждается письмом за подписью руководителя на бланке организации);  |
| 19 | **Состав заявки на участие в запросе предложений в электронной форме и порядок размещения документов в составе заявки на участие** |  Заявка на участие в запросе предложений в электронной форме **состоит из двух частей и предложения участника** запроса предложений в электронной форме о цене договора. **Заявка на участие в запросе предложений в электронной форме направляется** участником запроса предложений в электронной форме оператору электронной площадки **в форме трех электронных документов**, которые подаются одновременно.**Первая часть заявки** на участие в запросе предложений в электронной форме должна содержать:1. Согласие участника запроса предложений в электронной форме на поставку товара, выполнение работы или оказание услуги на условиях, предусмотренных документацией о запросе предложений в электронной форме и не подлежащих изменению по результатам проведения запроса предложений в электронной форме.2. Предложение участника запроса предложений в электронной форме о функциональных характеристиках (потребительских свойствах), технических и качественных характеристиках, эксплуатационных характеристиках (при необходимости) предмета закупки при установлении в документации о запросе предложений в электронной форме критерия. При этом отсутствие указанного предложения не является основанием для принятия решения об отказе участнику закупки в допуске к участию в запросе предложений в электронной форме.3. При осуществлении закупки товара или закупки работы, услуги, для выполнения, оказания которых используется товар:указание (декларирование) наименования страны происхождения поставляемых товаров. Отсутствие в заявке на участие в запросе предложений в электронной форме указания (декларирования) страны происхождения поставляемого товара не является основанием для отклонения заявки на участие в запросе предложений в электронной форме, и такая заявка рассматривается как содержащая предложение о поставке иностранных товаров; конкретные показатели товара, соответствующие значениям, установленным документацией о запросе предложений в электронной форме, и указание на товарный знак (при наличии). Информация, предусмотренная настоящим подпунктом, включается в заявку на участие в запросе предложений в электронной форме в случае отсутствия в такой документации указания на товарный знак или в случае, если участник закупки предлагает товар, который обозначен товарным знаком, отличным от товарного знака, указанного в такой документации. **В первой части заявки на участие в запросе предложений в электронной форме не допускается указание сведений об участнике запроса предложений в электронной форме, подавшем заявку на участие в таком запросе предложений, а также сведений о предлагаемой этим участником цене договора.** При этом первая часть заявки на участие в запросе предложений в электронной форме может содержать эскиз, рисунок, чертеж, фотографию, иное изображение товара, закупка которого осуществляется.**Вторая часть заявки на участие в запросе предложений в электронной форме** должна содержать требуемые Заказчиком в документации о запросе предложений в электронной форме информацию и документы, а именно:1. Наименование, фирменное наименование (при наличии), место нахождения (для юридического лица), фамилию, имя, отчество (при наличии), паспортные данные, место жительства (для физического лица), почтовый адрес участника запроса предложений в электронной форме, номер контактного телефона, идентификационный номер налогоплательщика участника такого запроса предложений или в соответствии с законодательством соответствующего иностранного государства аналог идентификационного номера налогоплательщика участника такого запроса предложений (для иностранного лица), идентификационный номер налогоплательщика (при наличии) учредителей, членов коллегиального исполнительного органа, лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа участника такого запроса предложений;2. Полученную не ранее чем за 6 месяцев до дня размещения в Единой информационной системе извещения о проведении запроса предложений в электронной форме выписку из Единого государственного реестра юридических лиц или нотариально заверенную копию такой выписки (для юридического лица), полученную не ранее чем за 6 месяцев до дня размещения в Единой информационной системе извещения о проведении такого запроса предложений выписку из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенную копию такой выписки (для индивидуального предпринимателя), копии документов, удостоверяющих личность (для физического лица), надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранного лица), полученные не ранее чем за 6 месяцев до дня размещения в Единой информационной системе извещения о проведении запроса предложений в электронной форме;3. Документы, подтверждающие полномочия лица на осуществление действий от имени участника запроса предложений в электронной форме - юридического лица (копия решения о назначении или об избрании либо копия приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника такого запроса предложений без доверенности (руководитель). В случае если от имени участника запроса предложений в электронной форме действует иное лицо, заявка на участие в таком запросе предложений должна содержать также доверенность на осуществление действий от имени участника запроса предложений в электронной форме, заверенную печатью участника такого запроса предложений (при наличии) и подписанную руководителем участника запроса предложений в электронной форме или уполномоченным этим руководителем лицом (для юридических лиц), либо нотариально заверенную копию такой доверенности. В случае если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника запроса предложений в электронной форме, заявка на участие в таком запросе предложений должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица;4. Копии учредительных документов участника запроса предложений в электронной форме (для юридических лиц);5. Решение об одобрении или о совершении сделки (в том числе крупной) либо копия такого решения в случае, если требование о необходимости наличия такого решения для совершения сделки установлено законодательством Российской Федерации, учредительными документами юридического лица и если для участника запроса предложений в электронной форме заключение договора на поставку товаров (выполнение работ, оказание услуг) является сделкой, требующей решения об одобрении или о ее совершении, либо письмо о том, что сделка не является сделкой, требующей решения об одобрении или о ее совершении;6. Решение об одобрении или о совершении сделки (в том числе крупной) либо копия такого решения в случае, если внесение денежных средств или получение безотзывной банковской гарантии в качестве обеспечения заявки на участие в запросе предложений в электронной форме, обеспечения исполнения договора является сделкой, требующей решения об одобрении или о ее совершении, либо письмо о том, что сделка не является сделкой, требующей решения об одобрении или о ее совершении;7. Документы или копии документов, подтверждающие соответствие участника запроса предложений в электронной форме установленным документацией о запросе предложений в электронной форме требованиям к участникам такого запроса предложений;8. Документы или копии документов, подтверждающие соответствие участника запроса предложений в электронной форме и привлекаемых ими субподрядчиков, соисполнителей и (или) изготовителей товара, являющегося предметом закупки, установленным документацией о запросе предложений в электронной форме требованиям, в случае закупки работ по проектированию, строительству, модернизации и ремонту особо опасных, технически сложных объектов капитального строительства и закупки товаров, работ, услуг, связанных с использованием атомной энергии;9. Копии документов, подтверждающих соответствие товара, работы или услуги требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, в случае, если в соответствии с законодательством Российской Федерации установлены требования к товару, работе или услуге и предоставление указанных копий документов предусмотрено документацией о запросе предложений в электронной форме. При этом не допускается требовать предоставления копий указанных документов, если в соответствии с законодательством Российской Федерации указанные документы передаются вместе с товаром;10. Документы, подтверждающие квалификацию участника запроса предложений в электронной форме. При этом отсутствие этих документов не является основанием для признания заявки на участие в запросе предложений в электронной форме не соответствующей требованиям документации о таком запросе предложений;11. Безотзывную банковскую гарантию в качестве обеспечения заявки на участие в запросе предложений в электронной форме в случае выбора участником запроса предложений в электронной форме данного способа обеспечения заявки (если в документации о запросе предложений в электронной форме содержится указание на требование обеспечения такой заявки);12. Согласие субъекта персональных данных на обработку его персональных данных (для участника запроса предложений в электронной форме - физического лица). |
| **20.** | **Привлечение****соисполнителей** | Не допускается |
| **21.** | **Сведения о****предоставлении****преференций** | Не предоставляются |
| **22.** | **Срок место и порядок предоставления документации** | Документация доступна для ознакомления в течение всего срока подачи котировочных заявок на Официальном сайте, в Единой информационной системе без взимания платы. |
| **23.** | **Дата и время начала срока подачи заявок на участие в запросе предложений в электронной форме:** | «27» апреля 2021 г. 18:00 (время московское) по адресу: [**http://estp.ru/**](http://estp.ru/)  |
| **24.** | **Срок окончания приема заявок на участие в запросе предложений в электронной форме:** | «14» мая 2021 г. 18:01 (время московское) по адресу: [**http://estp.ru/**](http://estp.ru/) |
| **25.** | **Дата и время рассмотрения 1-х частей заявок на участие в запросе предложений в электронной форме:** | Срок рассмотрения и оценки первых частей заявок на участие в запросе предложений в электронной форме Комиссией не может превышать 2 рабочих дня.По результатам рассмотрения и оценки первых частей заявок на участие в запросе предложений в электронной форме, содержащих информацию, Комиссия принимает решение о допуске участника закупки, подавшего заявку на участие в таком запросе предложений, к участию в нем и признании этого участника закупки участником такого запроса предложений или об отказе в допуске к участию в таком запросе предложений.**«14» мая 2021 г. с 18:05 по 18:30 (время московское)** |
| **26.** | **Дата и время рассмотрения 2-х частей заявок на участие в запросе предложений в электронной форме:** | Срок рассмотрения и оценки вторых частей заявок на участие в запросе предложений в электронной форме не может превышать 5 рабочих дней.Комиссия осуществляет оценку вторых частей заявок на участие в запросе предложений в электронной форме, в отношении которых принято решение о соответствии требованиям, установленным документацией о запросе предложений в электронной форме, на основе критериев, указанных в документации о запросе предложений в электронной форме и относящихся ко второй части заявки (при установлении этих критериев в документации).**«17» мая 2021 г. с 09:30 по 14:00 (время московское)** |
| **27.** | **Дата и время подведения итогов запроса предложений в электронной форме:** | **«17» мая 2021 г. 14:05 (время московское)** |
| **28.** | **Срок подписания договора о проведении запроса предложений в электронной форме** | Договор должен быть заключен Заказчиком не ранее, чем через 10 дней и не позднее 20 дней со дня размещения в Единой информационной системе протокола рассмотрения и оценки заявок на участие в запросе предложений в электронной форме. |
| **29.** | **Порядок предоставления разъяснений** | Любой участник запроса предложений в электронной форме вправе направить с использованием программно-аппаратных средств электронной площадки на адрес электронной площадки, на которой планируется проведение такого запроса предложений, запрос о разъяснении положений документации о запросе предложений в электронной форме.В течение 3 рабочих дней с даты поступления запроса Заказчик осуществляет разъяснение положений документации о запросе предложений в электронной форме и размещает их в Единой информационной системе с указанием предмета запроса, но без указания участника такой закупки, от которого поступил указанный запрос, а также направляет данные разъяснения оператору электронной площадки.Заказчик вправе не осуществлять такое разъяснение в случае, если указанный запрос поступил позднее чем за 3 рабочих дня до даты окончания срока подачи заявок на участие в запросе предложений в электронной форме.Разъяснения положений документации о запросе предложений в электронной форме не должны изменять предмет закупки и существенные условия проекта договора.С «27» апреля 2021 г. по «11» мая 2021г. |
| **30.** | **Отмена конкурентной закупки:** | Заказчик вправе отменить конкурентную закупку по одному и более предмету закупки (лоту) до наступления даты и времени окончания срока подачи заявок на участие в конкурентной закупке.В течение одного часа с момента размещения в Единой информационной системе извещения об отмене конкурентной закупки в электронной форме, оператор электронной площадки размещает указанную информацию на электронной площадке, направляет уведомления об отмене конкурентной закупки в электронной форме всем участникам конкурентной закупки в электронной форме, подавшим заявки на участие в ней.Участник закупки несет все расходы, связанные с подготовкой, подачей заявки на участие и участием в конкурентной закупке, а также заключением договора. |
| **31.** | **Внесение изменений в извещение о проведении запроса предложений в электронной форме:** | Заказчик вправе принять решение о внесении изменений в извещение о проведении запроса предложений в электронной форме не позднее чем за 3 дня до даты окончания срока подачи заявок на участие в запросе предложений в электронной форме.Изменения, вносимые в извещение о проведении запроса предложений в электронной форме, размещаются Заказчиком в Единой информационной системе не позднее чем в течение 3 дней со дня принятия решения о внесении указанных изменений. В случае внесения изменений в извещение о проведении запроса предложений в электронной форме срок подачи заявок на участие в запросе предложений в электронной форме должен быть продлен таким образом, чтобы с даты размещения в Единой информационной системе указанных изменений до даты окончания срока подачи заявок на участие в запросе предложений в электронной форме этот срок составлял не менее 4 рабочих дней, за исключением проведения запроса предложений в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства с начальной (максимальной) ценой договора не превышающей 15 млн. рублей.В случае внесения изменений в извещение о проведении запроса предложений в электронной форме при проведении запроса предложений в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства, с начальной (максимальной) ценой договора не превышающей 15 млн. рублей срок подачи заявок на участие в запросе предложений в электронной форме должен быть продлен таким образом, чтобы с даты размещения в Единой информационной системе указанных изменений до даты окончания срока подачи заявок на участие в запросе предложений в электронной форме этот срок составлял не менее 3 рабочих дней.Изменение предмета закупки, увеличение размера обеспечения заявок на участие в запросе предложений в электронной форме не допускается. |

# **Раздел III. Форма для заполнения участниками закупки**

Приложение №1

к документации о проведении

 запроса предложений в электронной форме

(примерные формы документов)

**Примерная форма 1.**

 **1 часть заявки.**

**ФОРМА ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ В ЗАПРОСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЙ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

Заказчику:

МАОУ «Лицей №15»

1. ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ЗАПРОСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЙ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ

**На право заключения договора на Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 15», в период летних каникул в 2021 году**

1. Изучив документацию настоящего запроса предложений в электронной форме, а также применимые к данному запросу предложений законодательные и иные нормативные правовые акты, сообщаем о согласии участвовать в запросе предложений в электронной форме на условиях, установленных в документации о запросе предложений в электронной форме и направляем настоящую заявку.

2. Мы согласны выполнить работы в соответствии с требованиями документации запроса предложений в электронной форме и на условиях, которые мы представили в настоящем предложении.

Предлагаемые условия исполнения договора: Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 15», в период летних каникул в 2021 году в полном объеме:

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Количество дней питания | Количество питающихся детей в день(завтрак+обед+полдник) |
|
| 21 | 120 |

***График оказания услуги:***

***С 01.06.2021 года по 30.06.2021 год (включительно) в рабочие дни.***

Завтрак осуществляется с 9 часов 15 минут до 10 часов;

Обед осуществляется с 13 часов до 14 часов;

Полдник осуществляется с 16 часов до 16 часов 30 минут.

***Количество дней:*** 21 день.

***Место оказания услуги:*** 141005, Московская область, г. Мытищи, ул. 2-ая Институтская, д.2.

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

4. 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 запроса предложений в электронной форме, данные товары (работы, услуги) будут в любом случае поставлены (выполнены, оказаны) в полном соответствии с требованиями конкурсной документации, включая требования, содержащиеся в технической части документации, в пределах предлагаемой нами стоимости контракта.

5. 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 документации запроса предложений в электронной форме, включая требования, содержащиеся в технической части документации запроса предложений в электронной форме, и согласно нашим предложениям, которые мы просим включить в контракт.

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

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

8. Также подтверждаем, что мы извещены о включении сведений в Реестр недобросовестных поставщиков в случае уклонения нами от заключения контрактов.

**2 часть заявки.**

Закупка №

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

в запросе предложений в электронной форме на право заключения договора на Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 15», в период летних каникул в 2021 году.

АНКЕТА УЧАСТНИКА ПРОЦЕДУРЫ ЗАКУПКИ

|  |  |
| --- | --- |
| Фирменное наименование (полное и сокращенное наименования организации либо Ф.И.О. участника процедуры закупки - физического лица, в том числе, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя) |  |
| Ф.И.О. руководителя (полностью)/ должность |  |
| Руководитель действует на основании (наименование документа) |  |
| Место нахождения |  |
| Почтовый адрес |  |
| Контактное лицо, уполномоченное для контактов по запросу котировок в электронной форме |  |
| Адрес электронной почты |  |
| Телефон |  |
| Факс |  |
| ИННКППОГРНОКПООКОПФОКТМОДата постановки на учет в налоговом органе |  |
| Банковские реквизиты (наименование и место нахождения банка, ИНН банка, БИК, КПП, номер расчетного счета номер лицевого счета для физического лица), корреспондентский счет) |  |
| Согласие на обработку персональных данных |  |

Руководитель участника процедуры закупки

(или уполномоченный представитель)

 /ФИО/

(подпись)

Приложение к заявке участника процедуры закупки

 (примерная форма)

**ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Количество дней питания | Количество питающихся детей в день(завтрак+обед+полдник) | Цена услуги (руб.) | НДС(руб.) | Стоимость (руб.) |
| 1. | Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 15», в период летних каникул в 2021 году | 21 | 120 |  |  |  |

***\* - если НДС не облагается, об этом указывается при оформлении формы;***

***\*\* - если НДС не облагается, столбец удаляется либо в каждой графе ставится прочерк.***

**Внимание!!!** Данные по ценовому предложению, следует **воспроизводить при подаче второй части** заявки на участие в запросе предложений в электронной форме на электронной площадке отдельно от второй части заявки.

Участник запроса предложений в электронной форме не допускается к участию в запросе предложений в электронной форме при указании в составе первой и (или) второй части заявки участника запроса предложений в электронной форме сведений о ценовом предложении.

**РАЗДЕЛ IV. Техническое задание**

Приложение №2 к документации

 о проведении запроса предложений

 в электронной форме

Приложение № 5

к Договору №\_\_\_\_

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительные учреждения с дневным пребыванием, созданные на базе муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Мытищи Московской области в период летних каникул в 2021 году

**Источник финансирования**: Бюджет городского округа Мытищи Московской области на 2021 г.

 (КБК: 919070904305S2190622 241)

МАОУ “Лицей №15” в рамках средств, предусмотренных в бюджете Заказчика, планирует оказание услуг по организации горячего питания детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе МАОУ “Лицей №15” в период летних каникул в 2021 году с 01 июня 2021 года по 30 июня 2021 года (включительно), на сумму 597 870,00 рублей.

Стоимость: ***завтрак + обед + полдник (2520 штук)*** из расчета 237,25 рублей в день.

***Количество дней***: 21 день.

**Программа** : муниципальная программа городского округа Мытищи «Социальная защита населения».

Подпрограмма III «Развитие системы отдыха и оздоровления детей»,

Основное мероприятие 05. Мероприятия по организации отдыха детей в каникулярное время, проводимые муниципальными образованиями Московской области

Мероприятие 1 1.1. Мероприятия по организации отдыха детей в каникулярное время (п.1.1.1. - «Организация питания детей в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием, организованных на базе общеобразовательных организаций в период летних каникул».

1. **Основные показатели оказываемых услуг:**

 **Наименование общеобразовательного учреждения и место оказания услуг –**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

 «Лицей №15» (МАОУ «Лицей № 15»)

 141005, Московская область, г. Мытищи, ул. 2-ая Институтская, д.2.

* 1. Время оказания Услуг\*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование или номер групп, классов | Наименования приемов пищи: |
| Завтраки | Обеды | Полдники |
| Время предоставления рационов питания (продукции общественного питания из состава рационов питания): |
| 1 |  | 09-15 | 10-00 | 13-00 | 14-00 | 16-00 | 16-30 |

\*Услуги - **по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 15», в период летних каникул в 2021 году**

.

***График оказания услуги:***

с 01 июня 2021 года по 30 июня 2021 года (включительно)

Завтрак осуществляется с 9 часов 15 минут до 10 часов;

Обед осуществляется с 13 часов до 14 часов;

Полдник осуществляется с 16 часов до 16 часов 30 минут.

В МАОУ «Лицей № 15» функционирует пищеблок: полного цикла (на сырье).

2. Требования к порядку оказания Услуг:

2.1. В течение 10 (десяти) рабочих дней с момента заключения Контракта Исполнителем осуществляются:

2.1.1. Приемка от Учреждений помещений пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества необходимых Исполнителю для оказания Услуг (перечень технологического оборудования пищеблоков в Приложении № 2 к Техническому заданию);

2.1.2. Доукомплектование пищеблока инвентарем, имуществом, документами, необходимыми для оказания Услуг;

2.1.3. При необходимости техническое обслуживание и ремонт принятого технологического оборудования пищеблока;

2.1.4. При необходимости доставка, установка и подключение дополнительного технологического оборудования на пищеблоке.

2.2. С даты начала оказания Услуг:

2.2.1. Оказание Услуг осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Все работники Исполнителя должны быть обеспечены в соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

2.2.2. Исполнитель производит закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение пищевой продукции, соответствующей требованиям, указанным в приложении № 1 к Техническому заданию, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

2.2.3. Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю ежедневно перед днем получения услуги с 11.00 до 12.00. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение Заказчиком подтверждения о ее вручении Исполнителю.

 2.2.4. Исполнитель на пищеблоке осуществляет входной контроль поступающей продукции, результаты которого фиксирует в соответствующем Журнале бракеража.

2.2.5. Для информирования об ассортименте Услуг Исполнитель составляет Ежедневное меню, содержащее сведения о наименованиях продукции общественного питания и выходе готовых блюд. Ежедневное меню размещается:

- в обеденном зале при оказании услуг в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования;

- в групповых ячейках при оказании услуг в дошкольных образовательных организациях и общеобразовательных организациях реализующих образовательные программы дошкольного образования.

2.2.6. На основании сведений, указанных в Заявке, Примерном меню (Приложение 7 к настоящему Контракту) и Технологических картах (Приложение 9 к настоящему Контракту), работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил.

2.2.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и Учреждения по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется)). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.2.8. Непосредственно после приготовления пищи работником пищеблока (поваром) отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.2.9. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °C в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

2.2.10. Транспортировка продукции общественного питания до места (мест) оказания Услуг осуществляется Исполнителем.

2.2.11. На основании Заявки и Примерного меню Исполнитель на каждый прием пищи оформляет Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания (по форме, установленной в Приложении 10 к настоящему Контракту) (далее – Раздаточная ведомость) в 2 (двух) экземплярах.

2.2.12. На основании Раздаточной ведомости Исполнителем в соответствии со временем оказания Услуг производится отпуск детям оздоровительно учреждения рационов питания в обеденном зале путем предварительного накрытия столов.

Данные о количестве выданных рационов питания заверяются подписями уполномоченных должностных лиц Исполнителя и Учреждения и скрепляются печатями (при наличии), после чего 1 (один) экземпляр Раздаточной ведомости передается Учреждению.

В случае внедрения Учреждением системы электронного учета питающихся Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, участвует в мероприятиях по обучению своих работников использованию такой системы.

2.2.13. Исполнителем осуществляется систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

а) за качеством и безопасностью Услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании Услуг;

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

2.2.14. Исполнителем обеспечиваются своевременная поверка весового оборудования, техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.

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

2.2.16. Исполнитель обеспечивает допуск должностных лиц Заказчика и уполномоченных органов для осуществления контроля за исполнением обязательств по Контракту (оценки соответствия Услуг условиям Контракта) в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

2.2.17. Исполнителем осуществляется сбор, хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

3. Требования к качеству и безопасности оказываемых Услуг:

3.1. При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евроазиатского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное не предусмотрено Контрактом), в том числе:

3.1.1. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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

3.1.3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

3.1.4. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

 3.1.5. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

3.1.6. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

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

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

3.1.9. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

3.1.10. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

3.1.11. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

3.1.12. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

3.1.13. ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

3.1.14. ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;

3.1.15. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

3.1.16. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

3.2. Пищевая продукция, используемая при оказании Услуг (Приложение 1 к Техническому заданию), должна соответствовать требованиям, установленным:

3.2.1. «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

3.2.2. Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации;

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

3.2.4. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»;

3.2.5. Санитарно-эпидемиологические правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»;

3.2.6. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

3.3. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

3.4. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

3.4.1. Маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);

в) количество пищевой продукции;

г) дату изготовления пищевой продукции;

д) срок годности пищевой продукции;

е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;

з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

л) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Указанные сведения должны быть нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Сведения, предусмотренные подпунктами б, в, ж - л, могут быть нанесены на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.4.2. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) количество пищевой продукции;

в) дату изготовления пищевой продукции;

г) срок годности пищевой продукции;

д) условия хранения пищевой продукции;

е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.

В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.5. Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

3.5.1. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

3.5.2. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Подтверждением наличия такого документа является:

- копия документа, заверенная органом его выдавшим или получателем указанного документа;

- или выписка из Единого реестра, выдаваемая органами и учреждениями государств-членов, уполномоченными в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием реквизитов документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, наименований продукции (товаров), изготовителя, получателя и органа, выдавшего документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям;

- или наличие указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов);

- или наличие на товаре и (или) его потребительской таре номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов).

3.5.3. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

3.5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.6. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

3.6.1. Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками;

3.6.2. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование 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;

3.6.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.7. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

3.7.1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

3.7.2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

3.7.3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

3.7.4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

3.7.5. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

3.8. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, Исполнитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с требованиями части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3.9. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:Директор МАОУ «Лицей № 15»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.Н. Гонтарева/ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. | исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. |

Приложение №1

к Техническому заданию

Требования к пищевой продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование пищевой продукции** | **Характеристики пищевой продукции** |
|  | АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта) | ГОСТ 32787-2014 Абрикосы свежие. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | Абрикосы сушеные без косточки (курага) | ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 02.02.2015. |
|  | АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | Арбузы продовольственные свежие | ГОСТ 7177-2015 Арбузы продовольственные свежие. Технические условия. Дата введения 01.01.2017.  |
|  | Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта) | ГОСТ 31821-2012 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014г |
|  | БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта) | По ТУ производителя при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | БАНАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 КЛАССА) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | По ТУ производителя при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ванилин | ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия. Дата введения 01.07.1971.  |
|  | Ванильный сахар | По ТУ производителя при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ВАРЕНЬЕ | ГОСТ 34113-2017  Варенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ВАРЕНЬЕ | По ТУ производителя При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ВАФЛИ в ассортименте | ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ВАФЛИ в ассортименте | По ТУ производителя При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ Р 54753-2011 Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ВИНОГРАД СВЕЖИЙ  | ГОСТ Р 32786-2014 Виноград столовый свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ВИНОГРАД СВЕЖИЙ СТОЛОВЫЙ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия. Дата введения 01.01.1989. |
|  | ВИШНЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ(не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Вода питьевая, расфасованная в емкости | ГОСТ 32220-2013 Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2015.  |
|  | Горох шлифованный: целый или колотый (1 сорта) | ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия. Дата введения 01.07.1968. |
|  | ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Горошек зеленый консервированный (сорт высший) | ГОСТ 34112-2017  Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Грейпфруты | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | ГРУШИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. Технические условия. Дата введения 01.01. 2017.  |
|  | ГРУШИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | Дайкон | ГОСТ 32879-2014 Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия. Дата введения 01.01.2016.  |
|  | Детский кефир | ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия |
|  | Детский кефир, кефир для детского питания, в том числе обогащенный бифидобактериями | По ТУ производителя.При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ДЖЕМ | ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | ДЖЕМ | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ | ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия. Дата введения 01.07.1991. |
|  | ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ) (не ниже 2 сорта) | ГОСТ 34214-2017 Лук зеленый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (ПЕТРУШКА) | ГОСТ 34212-2017 Петрушка свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (УКРОП) | ГОСТ 32856-2014 Укроп свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Зефир | ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке | ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Дата введения 01.01.1990. ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.  |
|  | Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке (из муки пшеничной 1 сорта) | ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Дата введения 01.01.1990. |
|  | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки | ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  |  Изделия фигурные и хлопья (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Изделия хлебобулочные сдобные | ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия. Дата введения 01.06.1990.  |
|  | Икра лососевая зернистая баночная | ГОСТ 18173-2004 Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия. Дата введения 30.06.2005.  |
|  | Йогурт или биойогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ирис | ГОСТ 6478-2014 Ирис. Общие технические условия.. Дата введения 01.01.2016. |
|  | КАБАЧКИ (ЦУКИНИ) БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | КАБАЧКИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | КАКАО-НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КАКАО-ПОРОШОК | ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2003.  |
|  | КАПУСТА БРОККОЛИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Капуста брюссельская быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013.  |
|  | КАПУСТА КВАШЕНАЯ | ГОСТ Р 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Капуста китайская (пекинская) свежая | ГОСТ 34323-2017 Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.  |
|  | Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная) | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КАПУСТА ЦВЕТНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33952-2016. Капуста цветная свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября | ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.  |
|  | Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Кексы | ГОСТ 15052-2014 Кексы. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | кефир | ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ 32925-2014. Кефир для детского питания. Дата введения 01.01.2016. |
|  | КИВИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 31823-2012 Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | КИВИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ  | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ | ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2002. |
|  | КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия. Дата введения 01.01.2006. |
|  | КЛУБНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | КЛЮКВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Консервы мясные для детского питания(для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций) | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста) | ГОСТ 32218-2013 Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения от 01.07.2015. |
|  | Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста) | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ИКРА ОВОЩНАЯ ИЗ КАБАЧКОВ | ГОСТ 2654-2017 Консервы. Икра овощная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Консервы рыбные - сайра натуральная и др. | ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.  |
|  | Консервы рыбные натуральные, изготовляемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др. | ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином, для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КОНЦЕНТРАТ ПИЩЕВОЙ НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ | ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994. |
|  | Корица молотая | ГОСТ ISO 6539-2016 Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Корица молотая | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста) | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия. Дата введения 01.01.2012. |
|  | Крахмал кукурузный | ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014.  |
|  | Крупа гречневая ядрица(не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  |  Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2 | ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия. Дата введения 01.01.1970.  |
|  | Крупа манная (марки М) | ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия. Дата введения 30.06.1998. |
|  | Крупа овсяная | ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия. Дата введения 01.01.1977.  |
|  | Крупа пшеничная | ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, Артек.). Технические условия. Дата введения 31.03.1960.  |
|  | Крупа пшено шлифованное (сорт высший) | ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Крупа рис шлифованный (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
|  | Крупа ячменная перловая | ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия. Дата введения 31.03.1960. |
|  | Кукуруза сахарная в зернах, консервированная (сорт высший) | ГОСТ 34114-2017  Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия. Дата введения 30.06.1982. |
|  | ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | Лук репчатый свежий | ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Лук-порей свежий | ГОСТ 31854-2012 Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | Мак пищевой | ГОСТ Р 52533-2006 Мак пищевой. Технические условия. Дата введения 01.01.2007.  |
|  | Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные (сорт высший) | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Макаронные изделия группы А (соломка, рожки, перья, лапша и др.) | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | МАЛИНА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | Мармелад из ламинарии для детского питания | По ТУ производителя.При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мармелад формовой или резной неглазированный | ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Масло кукурузное | ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия. Дата введения 01.01.2002.  |
|  | Масло кукурузное | По ТУ производителя.При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Масло подсолнечное:рафинированное дезодорированное (не ниже премиум.) | ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.  |
|  | МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Масло соевое рафинированное дезодорированное | ГОСТ 31760-2012 Масло соевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.  |
|  | МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ | ГОСТ 19792-2017  Мед натуральный. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Молоко питьевое (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Молоко питьевое (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Молоко цельное сгущенное с сахаром | ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия от 01.07.2013.  |
|  | Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Морковь столовая свежая | ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 15.02.2015.  |
|  | Мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Мука пшеничная хлебопекарная (сорт высший) | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Мюсли | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2 | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2 | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3 | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3 | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное, замороженное | ГОСТ Р 52820-2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2009.  |
|  | Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное, замороженное | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами | ГОСТ Р 55512-2013 Цикорий натуральный растворимый. Технические условия. Дата введения 01.01.2015 |
|  | Натрий двууглекислый (сода пищевая) | ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия. Дата введения 01.01.1977. |
|  | НЕКТАРИНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ | ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Нектары фруктовые и фруктово-овощные | ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  |  Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли) | ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.  |
|  | Огурцы свежие | ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.07.2017.  |
|  | ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | ГОСТ 34220-2017  Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА)  | ГОСТ 34220-2017  Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Пастила | ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34325-2017. Перец сладкий свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ (галеты) | ГОСТ 14032-2017. Галеты. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ (КРЕКЕР) | ГОСТ 14033-2015. Межгосударственный стандарт. Крекер. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Печенье из пшеничной муки сахарное или затяжное (из муки не ниже 1 сорта) | ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ (КРЕКЕР) | ГОСТ 14033-2015. Крекер. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЕНЫЕ | ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
|  | ПОВИДЛО | ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания | ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013.  |
|  | Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные, замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В) | ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013.  |
|  | Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В) | ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные:мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо;бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу | ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013.  |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные:мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо;бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные:мясокостные окорочок, бедро, голень;мясокостные , грудка, окорочок, бедро, голень;бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш | ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013.  |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные:мясокостные окорочок, бедро, голень;мясокостные , грудка, окорочок, бедро, голень;бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия.для обработки яиц) | ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.  |
|  | Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия.для обработки яиц) | ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.  |
|  | Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж(для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия.для обработки яиц) | ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.  |
|  | РЕДИС СВЕЖИЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34216-2017 Редис свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | РЕДЬКА ЗЕЛЕНАЯ | РСТ РСФСР 361-77 Редька свежая. Дата введения 01.04.1978. |
|  | Репа столовая свежая | РСТ РСФСР 743-88 Репа столовая свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.1988.  |
|  | Рыба мороженая (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | Рыбы лососевые соленые филе, филе-кусок (кета, горбуша) | ГОСТ 16080-2002 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия. Дата введения 01.01.2004.  |
|  | Рыбы лососевые соленые филе, филе-кусок (кета, горбуша) | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ряженка | ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия. Дата введения 01.07.2013г |
|  | Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Салат свежий (листовой, кочанный) | ГОСТ 33985-2016  Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | САХАР БЕЛЫЙ (КУСКОВОЙ) | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | Сахарная пудра | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ (не ниже 1 категории) | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОРЦИОННЫЙ (не ниже 1 категории) | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Свекла столовая свежая | ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2015.  |
|  | сельдь соленая или слабосоленая | ГОСТ 815-2004 Сельди соленые. Технические условия. Дата введения 30.06.2005. |
|  | Семена кунжута | ГОСТ 12095-76 Кунжут для переработки. Технические условия. Дата введения 30.06.1977.  |
|  | Семена кунжута | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте | ГОСТ 28499-2014 Сиропы. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | СЛИВА СВЕЖАЯ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | Сметана | ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | СМОРОДИНА КРАСНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Соки фруктовые прямого отжима | ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста  | ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Соль поваренная пищевая выварочная йодированная | ГОСТ Р 51574-2018 Соль поваренная пищевая. Технические условия. Дата введения 01.09.2018. |
|  | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - печень | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - язык | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта | ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.1991.  |
|  | Сыр (полутвердый, твердый) м.д.ж.не менее 45% | ГОСТ 52686-2006 Сыры. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2008. |
|  | Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Сырники замороженные – полуфабрикат для детского (школьного) питания | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Сыры полутвердые | ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Творог (не ниже 9% жирности) | ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Томатная паста или томатное пюре без соли | ГОСТ 3343-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты томатные концентрированные. Общие Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  |  Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные | ГОСТ Р 52306-2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2006.  |
|  | ТЫКВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | ТЫКВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ СВЕЖАЯ | ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | Фасоль продовольственная белая или красная | ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия. Дата введения 30.06.1976.  |
|  | Филе из сельди малосоленой или слабосоленой  | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)(не ниже категории А) | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 33282-2015 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Фиточай цветочный, травяной, цветочно-плодово-травяной, цветочно-плодовый, цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ФРУКТЫ КОСТОЧКОВЫЕ СУШЕНЫЕ (ЧЕРНОСЛИВ), (не ниже столового сорта) | ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Хлеб белый из пшеничной муки в нарезке | ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия. Дата введения 01.12.1986ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарезке | ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.  |
|  | Хлеб зерновой | ГОСТ 25832-89 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия. Дата введения 30.06.1990. |
|  | Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Хлопья овсяные (вид.Геркулес.,.Экстра.) | ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
|  | ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ в ассортименте, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ в ассортименте (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 32573-2013 Чай черный. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | ЧЕРЕШНЯ СВЕЖАЯ, (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | ЧЕСНОК СВЕЖИЙ | ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | Шпинат СВЕЖИЙ | ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Шпинат СВЕЖИЙ | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ЩАВЕЛЬ СВЕЖИЙ | ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЩАВЕЛЬ СВЕЖИЙ | По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
|  | ЯДРО ОРЕХА ГРЕЦКОГО (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 16833-2014 Ядро ореха грецкого. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Яйца куриные пищевые диетические | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. Дата введения 01.01.2014.  |
|  | Яйца куриные пищевые мытые | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. Дата введения 01.01.2014.  |
|  | Йогурт фруктовый , в ассортименте (массовая доля жира не менее 2,5%) | ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия» |
|  | Вафли в ассортименте, весовое   | ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия» |

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:Директор МАОУ «Лицей № 15»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.Н. Гонтарева/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. | исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. (при наличии) |

Приложение №2

к Техническому заданию

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Модель | Производитель | Габариты, мм | Мощность, кВт  | Краткая харастеристика | Кол-во |
| 1 | Плита электрическая | ПЭ-814Ш (ПЭС-4Ш2004) | ТМ RADA (Россия) | 975х815х850 | 14 | 4 квадратные конфорки, духовой шкаф  | 3 |
| 2 | Пароконвектомат | ПКА 10-1/1ПМ | ЧТТ (Россия) | 840х800х1070 | 12,5 | Парогенератор,3х-канальный щуп. | 2 |
| 3 | Подставка под пароконвектомат | ПК-10М | ЧТТ (Россия) | 840Х700Х650 | 0 | 6 уровней,нагрузка до 150кг | 2 |
| 4 | Фильтр- водоумягчитель | DVA 12 | Италия | 190х255х500 | 0 | Объем V= 12литров | 2 |
| 5 | Комплект гастроемкостей для пароконвектомата | GN |   |   |   |   | 2 |
| 6 | Стол производственный без борта со смесителем | CP-2/300/840-H  | ТДД (Россия) | 300х840х870 |   | Столешница- нерж.сталь,ножки-уголок,полка решетчатая.Смеситель | 1 |
| 7 | Стол производственный без борта  | CP-2/400/840-H  | ТДД (Россия) | 400Х840Х870 |   | Столешница- нерж.сталь,ножки-уголок,полка решетчатая. | 5 |
| 8 | Сковорода электрическая | СЭЧ-0,25 | Проммаш (Россия) | 1000х800х850 | 6 | Чугунная чаша .Объем 38л,Разогрев 30мин. | 1 |
| 9 | Котел пищеварочный,опрокидывающийся | КПЭМ-60 ОР | ЧТТ (Россия) | 958Х638Х1135 | 9 | Объем 60л, паровая рубашка | 1 |
| 10 | Электрокипятильник | КНЭ-100-01 | Челябинск | h=360,d=275 | 10 | Проточный,гейзерного типа.Производительность до 100л/час | 1 |
| 11 | Универсальный привод | УКМ-01 | Торгмаш (Пермь) | 850х600х870 | 1,5 | Мясорубка,овощерезка,миксер 2 скорости,протирка | 1 |
| 12 | Овощерезка | МПР 350М-02 | Торгмаш (Барановичи) | 570х310х610 | 0,545 | сырые овощи,350 кг/час | 1 |
| 13 | Хлеборезка | АХМ-300-Т2 | Болгария | 1050х590х540 | 0,37 | 300 бул/ч, нарезка 5-25мм | 1 |
| 14 | Кипятильник водонагреватель | WB-20 | AIRHOT (Китай) | 310х310х523 | 2,5 | Заливного типа. Объем 15л встроен.термостат | 2 |
| 15 | Транспортер сбора посуды: |   |   |   |   |   |   |
| а) | Ведущий модуль | "Каюр"-Ведущий | ATESY (Россия) | 1000х765х850 | 1,1 | Корпус из н/ст.Шир ленты тр.450мм оснащ.кнопк.вык. и реверса,концевым выкл.для автом откл | 1 |
| б) | Промежуточный модуль | "Каюр"-промежуточный -2,0 | ATESY (Россия) | 2000х600х850 | 0 | Каркас тр.из оцин.стали,облицовка из н/стали,шир ленты 450мм | 2 |
| в) | Натяжной модуль | "Каюр"-натяжной | ATESY (Россия) | 1030х600х850 | 0 | Каркас тр.из оцин.стали,облицовка из н/стали,шир ленты 450мм | 1 |
| г) | Лента транспортерная | Лента\_450 | ATESY (Россия) | 6000х450мм | 0 | Ширина ленты тр.450мм,толщина 2,5мм.Верх.слой из ПВХ | 1 |
| 16 | Холодильный шкаф среднетемпературн. | ШВУП1ТУ-1,4М | Премьер (Россия) | 1645х685х1940 | 0,5 | Объем V=1400л,темп.0/+8 С, 8 полок, 2 глухие распаш.двери,воздухоохладитель | 2 |
| 17 | Шкаф холодильный среднетемпературн. | СМ107-S | POLAIR (Россия) | 697х854х1960 | 0,35 | Корпус из оцинк.стали с полимер.покрыт(снаружи и изнутри) объем 700л,глух.дверь | 5 |
| 18 | Мясорубка | МИМ-300М | Тогрмаш (Барановичи) | 560х520х420 | 1,5 | Произв-ть 300 кг/ч,диаметр решеток 82мм.Реверс. | 1 |
| 19 | Картофелечистка | МОК-300М | Беларусь | 650х450х1000 | 0,55 | Произв-ть 300 кг/ч, загрузка 10кг | 1 |
| 20 | Слайсер | ES 250 | BECKERS (Италия | 363х480х368 | 0,18 | Нож d=250, нарезка0-15 | 1 |
| 21 | Прилавок открытый охлаждаемый | ПВО-15/7Н | Мастер (RADA) | 1500х705х1200 | 1,2 | Полка, гастроемкости и напрвляющая входит в комплект поставки  | 1 |
| 22 | Прилавок нейтральный | ПН-11/7Н | Мастер (RADA) | 1120х705х870 | 3 | Материал -нерж.сталь,2 розетки 230В для подключ.оборуд.Полка и направл.входит в комплект поставки | 2 |
| 23 | Мармит для 1ых блюд | МЭПС2-11/7Н | Мастер (RADA) | 1120х705х1200 | 4 | 2конфорки,нерж.сталь направ.для подносов,высота столешницы 870 | 1 |
| 24 | Мармит для 2-ых блюд | МЭВ-11/7Н | Мастер (RADA) | 1120х705х1200 | 3 | Паровой, 6 гастроемкостей GNI/2, нерж.сталь, высота столешницы 870 | 1 |
| 25 | Прилавок для приборов | ПП-1-6/7СН | Мастер (RADA) | 630х675х680 | 0 | Материал- нержав.сталь | 1 |
| 26 | Подтоварник | ПТЕ0906 | SIMECO (Россия) | 900х600х300 | 0 | Нерж.сталь,нагрузка до 400кг/м.кв, Каркас труба 40х40 | 1 |
| 27 | Ванна моечная односекционная | ВСМ 1/430-Н | ТДД (Россия) | 530х530х870 | 0 | Нерж.сталь,глубина ванны 300 мм. Смесителем не комплектуется | 10 |
| 28 | Рукосушитель | BXG-120 | BXG (Китай) | 267х182х120 | 1,2 | Материал-пластик,белый, Скорость возд.потока: 15м/сек. | 12 |
| 29 | Посудомоечная машина | ММУ- 1000М | ГродТоргМаш (Беларусь) | 3750х1080х1350 | 35,7 | Конвейерного типа.Производител.до 1600 тарелок/час. Операция предварит мытья посуды | 1 |
| 30 | Ванна моечная двухсекционная | ВСМ 2/700-Н | ТДД (Россия) | 1550х800х870 | 0 | Нерж.сталь,два гнезда,глубина ванны 450мм.Смесителем не комплектуется | 1 |
| 31 | Ванна моечная двухсекционная | ВСМ 2/430-Н | ТДД (Россия) | 1010х530х870 | 0 | Нерж.сталь,два гнезда,глубина ванны 300мм.Смесителем не комплектуется | 4 |
| 32 | Шпилька передвижная | Ш18К450/ 650 | SIMECO (Россия) | 510х670х1800 | 0 | Н/сталь,Каркас труба 20х20.18 уровней. 4 колеса.Для противней 450х650,загрузка по узкой стороне  | 3 |
| 33 | Камера холодильная | КХ-166-226-220 | Россия | 1660х2260х2220 | 0 | Объем 6,43м3, сэндвич-панели из пенополиуретана,толщ. 80мм | 2 |
| 34 | Моноблок средне - температурный, потолочный | MSB 105 S | СЕВЕР (Россия) | 596х813х525 | 1 | Потолочного монтажа.Температура -5/+10град.Объем камеры=4,4-7,1 куб.м. | 2 |
| 35 | Камера холодильная | КХН-140-200-224 | Россия | 1400х2000х2240 | 0 | Объем 4,41м3, сэндвич-панели из пенополи - уретана,толщ. 100мм,кф теплопров 0,25 | 1 |
| 36 | Моноблок низко - температурный, потолочный | BSB 117 S | СЕВЕР (Россия) | 596х813х525 | 1,5 | Потолочного монтажа.Температура -15/-25град.Объем камеры=4,7-11,0 куб.м. | 1 |
| 37 | Низкотемпературный комплект | NK | POLAIR (Россия) | 0 | 0 | клапан + ПЭН двери | 1 |
| 38 | Раковина для мытья рук со смесителем | ВМ-12/300 смеситель | Техно-ТТ (Россия) | 400х320х210 | 0 | Нерж.сталь.Смеситель,гибкая подводка | 6 |
| 39 | Стол письменный 1-тумбовый (с дверкой) |   | ЭЛСА (Россия) | 1200х650х750 | 0 |   | 1 |
| 40 | Стул офисный | СМ 7/02 | Дебют (Россия) | 440х420х880 | 0 | Металлический каркас крашеный.Черный муар | 2 |
| 41 | Стол производствен -ный без борта | СР- 2/1200/6С П-Н | ТДД (Россия) | 1200х600х870 | 0 | Столешница-нерж.сталь. Полка сплошная. Подложка-обрезин. метел.каркас | 15 |
| 42 | Стол производствен -ный без борта | СР- 2/950/6С П-Н | ТДД (Россия) | 950х600х870 | 0 | Столешница-нерж.сталь. Полка сплошная. Подложка-обрезин. метел.каркас | 16 |
| 43 | Стол производствен -ный без борта | СР- 2/1500/6С П-Н | ТДД (Россия) | 1500х600х870 | 0 | Столешница-нерж.сталь. Полка сплошная. Подложка-обрезин. метел.каркас | 12 |
| 44 | Стол для сбора отходов с бортом | СРО-3/600/600-Н | ТДД (Россия) | 600х600х870 | 0 | Столешница-нерж.сталь. Обвязка. Подложка-обрезин. метел.каркас | 1 |
| 45 | Стол обеденный (в комплекте 4 табурета) |   | Россия | 1200х700х730 | 0 | Столешница-пластик "бук",скамейки-пластик "бук",меламин "ольха", кромка ПВХ.Все каркасы окраш.ударо-износостойкой порош.полим.краск.  | 122 |
| 46 | Стол обеденный (в комплекте 6 табуретов) |   | Россия | 1500х700х730 | 0 | Столешница-пластик "бук",скамейки-пластик "бук",меламин "ольха", кромка ПВХ.Все каркасы окраш.ударо-износостойкой порош.полим.краск.  | 2 |
| 47 | Стеллаж | СТК- 1200/300- Н | ТДД (Россия) | 1200х300х1600 | 0 | 4 полки: полки AISI 430 0,8мм, каркас -нерж. сталь,равномер.статич. нагрузка на полку 100кг | 2 |
| 48 | Стеллаж | СТК- 1500/550- Н | ТДД (Россия) | 1500х550х1600 | 0 | 4 полки: полки AISI 430 0,8мм, каркас -нерж. сталь,равномер.статич. нагрузка на полку 100кг | 2 |
| 49 | Стеллаж | СТК- 1200/400- Н | ТДД (Россия) | 1200х400х1600 | 0 | 4 полки: полки AISI 430 0,8мм, каркас -нерж. сталь,равномер.статич. нагрузка на полку 100кг | 6 |
| 50 | Весы электронные напольные | МП-150-ВДА "Гулливер-12" | Мидл (Россия) | 450х600х900 | 0,01 | Предел взвешивания 150кг, платформа 450х600мм, нерж; функции:суммиров,полной стоим-ти; индикация: светодиодный блок  | 1 |
| 51 | Шкаф для уборочного инвентаря | ШУ-800 | Россия | 800х400х1860 | 0 | Металлический сварной.комплект.почтовым замком,3 полки, перекладина с крючками и держ.швабры | 1 |
| 52 | Шкаф для одежды 2-х секционный | ШР-12/400 | Россия | 400х500х1850 | 0 | Цельнометал.порошк.покрытие,светло-серый,неразборный. | 20 |
| 53 | Шкаф для одежды 2-х створчатый |   | ЭЛСА (Россия) | 830х460х1800 | 0 |   | 1 |
| 54 | Шкаф для документов со стеклом |   | ЭЛСА (Россия) | 830х460х1800 | 0 |   | 1 |
| 55 | Сейф | ASM -25 | VALBERG | 340х280х250 | 0 | Предназначен для хранения документов и ценностей в офисе | 1 |
| 56 | Водонагреватель накопительный подпорный | ЭВАД-80/1,6М | ГродТоргМаш (Беларусь) | 360х370х1240 | 1,6 | Резервуар выполнен из н/стали, объем -80л, время нагрева воды до 65 С не более 2,5 часа темп.нагрева от35-77 гр | 2 |
| 57 | Зонт приточно-вытяжной островной с подсветкой | ЗПВЦ2520С | SIMECO (Россия) | 2500х2000х350 | 0 | Н/сталь,жироулавлив.фильтры лабирин.типа 500х500мм, кран для слива жира 2светильника  | 1 |
| 58 | Зонт приточно-вытяжной островной с подсветкой | ЗПВЦ1320С | SIMECO (Россия) | 1300х2000х350 | 0 | Н/сталь,жироулавлив.фильтры лабирин.типа 500х500мм, кран для слива жира 2светильника  | 1 |
| 59 | Зонт приточно-вытяжной  | ЗПВП1008 | SIMECO (Россия) | 1000х800х350 | 0 | Н/сталь,жироулавлив.фильтры лабирин.типа 500х500мм, кран для слива жира  | 2 |
| 60 | Зонт вытяжной  | ЗВП1208 | SIMECO (Россия) | 1200х800х350 | 0 | Н/сталь,жироулавлив.фильтры лабирин.типа 500х500мм, кран для слива жира  | 1 |
| 61 | Подтоварник | ПТЕ1204 | SIMECO (Россия) | 1200х400х300 | 0 | Н/сталь, распред. нагрузка до 400кг/м.кв. Каркас труба 40х40 | 9 |
| 62 | Ларь для овощей | ЛХК-900/600/800-Н | ТДД (Россия) | 900х600х800 | 0 | Н/сталь 0,8мм.Боковые стенки и откидная крышка перфориров. | 2 |
| 63 | Шкаф,двери распашные | ШЗР-1000-Н | ТДД (Россия) | 1000х600х1750 | 0 | Н/сталь,двери распашные.Две полки | 1 |
| 64 | Овощерезка | Гамма 5А | Россия | 290х550х550 | 0,615 | Производит,кг/час -60-400.Слайсеры 2мм,3мм; нож для нарезки брусочков 10х10,терки для соломки, насадка протирка | 1 |
| 65 | Холодильный шкаф  | Бирюса 310ЕР | Красноярск | 580х625х1820 | 0,145 | Темпер.=+1..+10С.Объем 310л,дверь стекло.5 полок.Автом.оттаивание | 1 |
| 66 | Шкаф холодильный среднетемпературн. | ШХ-370М | МХМ (Россия) | 575х585х1800 | 0,35 | Динамическое охлаждение. Объем =370л.Глухая метал.дверь. 5 полок | 1 |
| 67 | Витрина кондитерская | Praga 1,26 | ООО "ЭЛКА" (Россия) | 1260х705х1300 | 0,3 | Темпер.=0/+8С.Люминисцент. Подсветка.2 стеклян.полки.полезная площадь выкладки 1,35м | 1 |
| 68 | Буфетная стойка |   | Россия | 1400х700х870 | 0 | Металлокаркас.Рабочая столешн.из н/стали. Фасад ЛДСП+пластик | 1 |
| 69 | Тумба пристенная |   | Россия | 1500х600х870 | 0 | Тумба-двери "купе". Полка.Металлокаркас.Столеш. из н/стали | 1 |
| 70 | Зонт вытяжной | ЗВП0707 | SIMECO (Россия) | 700х700х350 | 0 | Н/сталь.Жироулавлив.фильтры 500х500мм.Кран для слива жира. | 1 |
| 71 | Весы электронные  | МТ6В1ЖА-8/НК "Гастро- ном" | Мидл (Россия) | 230х320х150 | 0,007 | Предел взвешивания до 6кг, точность взвешивания 2гр.  | 3 |
| 72 | Весы электронные | МТ3В1ДА-8/НК "Гаст-роном" | Мидл (Россия) | 230х320х150 | 0,007 | Предел взвешивания до 3 кг, точность взвешивания 1 гр.  | 2 |
| 73 | Овоскоп | ОН-10 | Россия | d=207,h=128 | 0,1 | На 10шт, стальной корпус с покрытием белого цвета(пор.окраска) | 1 |
| 74 | Тестомесильная машина | МТМ-65 МНА(1,5) | СЭГЗ (Россия) | 750х540х1165 | 1,5 | Объем дежи 60 л, пр-ть до 260 кг/ч.Дежа в комплекте | 1 |
| 75 | Мукопросеиватель | Каскад | ATESY (Россия) | 410х560х800 | 0,18 | Вибрации 150 кг/ч, объем бункера 40 л | 1 |
| 76 | Шкаф пекарский | ШПЭСМ- 3(М) | Люберцы | 1200х1040х1500 | 15,6 | 3 камеры, размеры камеры 1000х760х180, темп. до +300 гр.Для каждой камеры один терморегулятор и 2 пакет.переключ.противень 6650х450х20 | 1 |
| 77 | Облучатель бактерицидный | ОБН -150 | Россия | 950х70х135 | 0,6 | Две лампы -30w, производительность(99% обеззараживания) 140-200 м3/час | 2 |
| 78 | Скамья для раздевалок | СК - 1 | Россия | 1000х350х480 | 0 | Каркас из крепкого стального прямоугольного профиля 30х30мм, окрашен порош.краской.Сиденье скамьи-три массивные доски.  | 3 |
| 79 | Тележка грузовая | ТПТ 6х10 | Россия | 600х1000х900 | 0 | Грузоподъемность 150кг. Комплектация колесами 160мм. Платформа 600х1000мм | 1 |
| 80 | Полка настенная закрытая "купе" | ПЗК-1200-Н | ТДД (Россия) | 1200х400х600 | 0 | Н/сталь .Двери купе.два уровня | 4 |
| 81 | Полка настенная полуоткрытая | ППК-1200-Н | ТДД (Россия) | 1200х400х600 | 0 | Н/сталь. Без дверей.Два уровня. | 4 |
| 82 | Полка настенная для досок открытая | ПКД-600-Н | ТТД (Россия) | 600х350х300 | 0 | Н/сталь. На 9 досок | 5 |
| 83 | Подтоварник | ПКИ-400/ 400/500-Н | ТТД (Россия) | 400х400х500 | 0 | Н/сталь AISI 430 0,8 мм | 4 |
| 84 | Шкаф,двери распашные | ШРЗ-1000-Н | ТТД (Россия) | 1000х600х1750 | 0 | Н/сталь, двери распашные.Две полки | 2 |
| 85 | Стеллаж | СТР-1500/400Н | ТТД (Россия) | 1500х400х1850 | 0 | 4полки,каркас угол н/сталь,равномерн. статич.нагрузка на полку 100 кг | 3 |
| 86 | Стеллаж | СТК-1100/400-Н | ТТД (Россия) | 1100х400х1600 | 0 | 4полки,каркас угол н/сталь,равномерн. статич.нагрузка на полку 100 кг | 2 |
| 87 | Стеллаж | СТК-1400/400-Н | ТТД (Россия) | 1400х400х1600 | 0 | 4полки,каркас угол н/сталь,равномерн. статич.нагрузка на полку 100 кг | 1 |
| 88 | Тележка сервировочная | ТС-3-Н | ТТД (Россия) | 800х500х850 | 0 | Н/сталь, три полки | 6 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | ИТОГО |   |   |   |   |   | 369 |

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:Директор МАОУ «Лицей № 15»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.Н. Гонтарева/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. | исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. (при наличии) |

# **Раздел V. Проект гражданско-правового договора**

Приложение №3

к документации о

проведении запроса предложений

в электронной форме

**Проект**

**ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЙ ДОГОВОР № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

на оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей №15» в период летних каникул в 2021 году.

Московская область,

г. о. Мытищи \_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

 Муниципальное автономноеобщеобразовательное учреждение «Лицей № 15», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лицедиректора Гонтаревой Т.Н., действующей на основании Устава, 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 №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее Федеральным законом № 223-ФЗ) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации Московской области, по итогам запроса предложений в электронной форме ( Протокол №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, для закупки №\_\_\_), заключили настоящий гражданско-правовой договор (Контракт) (далее – Контракт) о нижеследующем:

**1. Предмет Контракта**

 1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей №15» городского округа Мытищи Московской области в 2021 году в соответствии с Техническим заданием (приложение № 5 к Контракту) в ассортименте и объеме, которые установлены в Спецификации оказываемых услуг (приложение № 6 к Контракту) (далее – услуги), а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить его (их) в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

**2. Цена услуг и порядок расчетов**

 2.1.Общая стоимость оказываемых услуг по Контракту составляет\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) рублей \_\_ (\_\_\_) копеек, в том числе НДС – \_\_\_\_\_%, \_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_) рублей \_\_ (\_\_\_) копеек (далее – Цена услуг) является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

КБК: 919070904305S2190622 241– Бюджет городского округа Мытищи на 2021 г

2.2.Оплата оказываемых услуг осуществляется в рублях Российской Федерации*.*

 2.3. Цена услуг включает в себя все расходы Исполнителя, производимые им в процессе оказания услуг, в соответствии со сведениями об объектах закупки (Приложение № 1 к Контракту) , в том числе стоимость услуг по организации питания, расходы на приобретение и доставку продуктов питания, приготовление и доставку горячего питания, транспортные расходы, расходы на оплату труда обслуживающего персонала, издержки на налоги, сборы и иные обязательные платежи, в том числе НДС, а также расходы прямо в Контракте не названные, но необходимые для выполнения Контракта в полном объеме.

 2.4. Стоимость услуг может быть изменена в порядке, установленном разделом 11 настоящего Контракта.

 2.5. Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Контрактом, путем перечисления денежных средств на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в разделе 15 Контракта, за счет средств бюджета Московской области на основании счета в течение 22 (двадцать два) раб. дней с момента подписания Акта сдачи-приемки услуг Заказчиком.

 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 неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, Заказчик производит оплату оказанных услуг за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), а также осуществляет перечисление суммы неустойки (штрафа, пени) в доход бюджета Московской области на основании платежного документа, оформленного Заказчиком, с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафа, пени). *(при реализации следует руководствоваться письмом Министерства финансов Российской Федерации от 26.12.2011 № 02-11-00/5959).*

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

**3. Сроки оказания услуг**

3.1. Срок оказания услуг в соответствии с Графиком оказания услуг – спецификация (приложение № 6 к Контракту) с 01 июня 2021 года по 30 июня 2021 г. (включительно).

 3.2. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращение неисполненных обязательств сторон.

**4. Порядок и сроки осуществления приемки оказанных Услуг, оформление ее результатов**

4.1. В течение 1 (одного) рабочего дня со дня получения документов, установленных в пункте 2.5 контракта, Заказчик, назначает экспертизу оказанных услуг в части их соответствия их условиям Контракта. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами, оформляется Актом сдачи-приемки услуг. Срок проведения экспертизы оказанных Услуг и оформления итогового документа по ее результатам составляет не более 3 (трех) рабочих дней со дня назначения такой экспертизы.

 4.2. При проведении экспертизы Заказчик рассматривает отчетные документы представленные Исполнителем (реестр, составленный на основе документов ежедневного учета оказанных услуг, Акт сдачи - приемки услуг и счет) и текущую документацию по контролю количества и качеству оказываемых услуг имеющуюся у Заказчика – Талоны на питание и Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.3. По результатам проведения экспертизы оказанных услуг Заказчик в течение 2 (двух) рабочих дней с момента принятия решения (подписания Акта, либо подписания мотивированного отказа) направляет Исполнителю заказным письмом с уведомлением о вручении либо с нарочным:

- подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта сдачи-приемки услуг, либо

- мотивированный отказ от подписания Акта сдачи-приемки услуг, содержащий перечень выявленных недостатков и разумные сроки их устранения (далее - мотивированный отказ).

4.4. В случае получения Исполнителем мотивированного отказа, Исполнитель обязан в течение 2 (двух) рабочих дней, устранить указанные недостатки за свой счет и направить (почтой или с нарочным) Отчет об устранении недостатков, а также подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

4.5. В течение 2 (двух) рабочих дней с момента получения Заказчиком (по почте или нарочно) Отчета, а также подписанного Исполнителем Акта сдачи-приемки услуг Заказчик принимает:
- решение о соответствии объема (качества) оказанных услуг условиям Контракта (при фактическом устранении Исполнителем недостатков, указанных в Отчете, в надлежащем порядке и в установленные сроки), либо

- решение о несоответствии объема (качества) оказанных услуг условиям Контракта (при не устранении Исполнителем недостатков, указанных в Отчете).

4.5.1.  В случае если по результатам рассмотрения Отчета Заказчиком принято решение о соответствии объема (качества) оказанных услуг условиям Контракта, Заказчик не позднее 2 (двух) рабочих дней с даты принятия указанного решения принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта сдачи-приемки услуг, один из которых направляет Исполнителю в порядке, предусмотренном в пункте 4.4 настоящего Контракта.

4.5.2. В случае если по результатам рассмотрения Отчета Заказчиком принято решение о несоответствии объема (качества) оказанных услуг условиям Контракта, Заказчик принимает решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством».

4.6. Подписанный Заказчиком Акт сдачи-приемки услуг является 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 Контрактом, 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 Контрактом.

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.4. Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных и контролирующих органов, Управляющего совета и / или иного органа самоуправления образовательной организации, независимых экспертов.

5.1.5. Осуществлять контроль за исполнением Контракта непосредственно на производстве Исполнителя.

5.1.6. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния пищеблока и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использование только для оказания услуги. Осуществлять контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения).

5.1.7. Требовать устранения недостатков, в том числе в части объема
и стоимости этих услуг.

5.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случаях, предусмотренных разделом 8 настоящего Контракта.

5.2. Заказчик обязан:

 5.2.1. Для получения услуги Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 12 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение Заказчиком подтверждения о ее вручении Исполнителю.

5.2.2. Услуги оказываются в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул". Приготовление готовой пищи осуществляется в соответствии с согласованным Заказчиком на весь срок действия Контракта  меню (Приложение № 2 к Техническому заданию),  Технологическими картами (которые содержат рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий).

5.2.3. Ежедневно осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, сроками их оказания:

5.2.3.1. За выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд, путем контроля за соответствием количества завтраков, обедов, полдников и ведением Журнала бракеража готовой продукции;

5.2.3.2. Выдача питающимся блюд и кулинарных изделий производится после проведения бракеража комиссией Заказчика, о чем делается соответствующая запись в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

5.2.3.2. За организацией приема пищи.

5.2.4. Осуществлять контроль на пищеблоке за соблюдением Исполнителем требований к условиям хранения готовой пищи, к качеству используемых пищевых продуктов и правильности их закладки при приготовлении блюд.

5.2.5. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

5.2.6. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.2.7. При обнаружении уполномоченными контролирующими органами несоответствия объема и стоимости, оказанных Исполнителем услуг и Акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

 5.2.8. В течение 10 (десяти) рабочих дней после подписания Контракта подписать Соглашение о сотрудничестве по организации горячего питания детей на срок исполнения контракта.

 5.2.8.1. В соответствии с Соглашением передать Исполнителю необходимое для исполнения услуг технологическое оборудование, находящееся в рабочем состоянии. Факт передачи подтверждается Актом приема-передачи оборудования.

 5.2.8.2. Обеспечить доступ Исполнителю в помещения пищеблока (столовая, производственные помещения, обеденный зал и т.п.) оснащенные соответствующим необходим холодильным, технологическим и другим оборудованием необходимым для обеспечения горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения в период летних каникул в 2019 году, согласно Соглашению о сотрудничестве по организации горячего питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения между Заказчиком и Исполнителем.

 5.2.9. В срок согласованный с Исполнителем проводить комиссионную приемку готовности пищеблока образовательной организации к открытию оздоровительного учреждения.

5.2.10. Требовать оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.2.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных пунктом 8.3 Контракта.

5.2.12. Представлять Исполнителю сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня изменения адреса. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса, надлежащим адресом Заказчика будет считаться адрес, указанный в Контракте.

5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в пункте 4.3 настоящего Контракта.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с пунктом 2.5 настоящего Контракта.

5.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно проведения оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

5.3.4. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги строго согласно требованиям, установленным Контрактом и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта в соответствии с п.4.1.Контракта

5.4.2. Обеспечить соответствие результатов услуг требованиям 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.

5.4.3. Содержать технологическое оборудование в рабочем состоянии. Производить техническое обслуживание и ремонт оборудования.

5.4.4. По окончании срока оказания услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику принятое от него технологическое оборудование в состоянии не хуже того, в котором оно принималось. Факт передачи технологического оборудования подтверждается Актом приема-передачи технологического оборудования.

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

5.4.6. Обеспечить поверку и клеймение весового оборудования.

5.4.7. До начала оказания услуг предоставить на согласование Заказчику примерное меню.

5.4.8. В случае оказания услуги, несоответствующей по качеству требованиям настоящего Контракта, Исполнитель по требованию Заказчика своими силами и за свой счет в срок, согласованный с Заказчиком, обязан произвести замену питания или исполнить требования Заказчика в установленный им срок.

 5.4.9. Самостоятельно приобретать материальные ресурсы, необходимые для исполнения настоящего Контракта.

 5.4.10. Обеспечивать санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, посуды, столовых приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению и раздаче блюд.

 5.4.11. Обеспечивать устранение недостатков и дефектов, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

 5.4.12. Обеспечивать беспрепятственный доступ представителя Заказчика на пищеблок для осуществления контроля Исполнителем за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов, готовых блюд, качеством используемых пищевых продуктов и правильностью их закладки при приготовлении блюд.

 5.4.13. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе: - за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводить идентификацию состава продукта; - за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг; - за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания, с предоставлением Заказчику результатов данного контроля документально оформленного.

 5.4.14. Обеспечить беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика, на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта.

 5.4.15. Осуществлять содействие уполномоченным контролирующими органами при проведении контрольных мероприятий.

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

 5.4.17. Представить Заказчику сведения об изменении своего почтового адреса и (или) банковских реквизитов в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении почтового адреса и (или) банковских реквизитов, надлежащим адресом и надлежащими банковскими реквизитами Исполнителя будут считаться адрес и реквизиты, указанный в настоящем Договоре.

5.4.18. Своевременно выставлять счет на оплату оказанных услуг.

5.4.19. Исполнить иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Договором.

**6. Гарантии**

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг в соответствии с требованиями, указанными в [пункте 5.4.2](file:///%5C%5C192.168.14.10%5CInbox%5C1%D0%AE%D0%92%20%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D1%83%D0%BF%D0%BA%D0%B8%5C2020%5C%D0%98%D0%B7%D0%B2%D0%B5%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%5C%D0%9B%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D1%80%D1%8C%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%9B%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D1%80%D1%8C%202020%D0%B3.docx#Par756) Контракта.

**7. Ответственность Сторон**

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

 7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени.

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

7.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа является фиксированным и составляет \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей \_\_\_\_\_\_ копеек. *(Заполняется при заключении Контракта).*

 *(Размер штрафа определяется в следующем порядке:*

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

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

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

 7.6.Размер штрафа устанавливается контрактом в виде фиксированной суммы, рассчитываемой как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта (далее - цена контракта (этапа)).

 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа является фиксированным и составляет \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей \_\_\_\_\_\_ копеек. *(Заполняется при заключении Контракта).*

 *(Размер штрафа определяется в следующем порядке:*

 *а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;*

 7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (неисполнение Исполнителем раздела 13 настоящего Контракта), размер штрафа является фиксированным и составляет: 1000 (одну тысячу) рублей 00 копеек.

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

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

7.10. В случаях выявления в ходе проверки нарушений при расходовании выделяемых по настоящему Контракту денежных средств, проведенной Заказчиком или уполномоченным контрольно-ревизионным органом, фактов неверного применения расценок и/или нецелевого расходования средств и/или завышения объемов, а также иных обстоятельств привлекших причинению ущерба Заказчику, Исполнитель возвращает Заказчику перечисленные ему денежные средства в размере выявленных переплат и сумм нецелевого использования в течение 5 (пяти) рабочих дней (со дня получения уведомления) на счет Заказчика указанного в разделе 15 настоящего Контракта.

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

**8. Порядок расторжения Контракта**

8.1.Настоящий Контракт, может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда либо в случае одностороннего отказа Стороны настоящего Контракта от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случае, если:

8.2.1. Исполнитель оказывает услуги ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок либо являются существенными и неустранимыми.

8.2.2. Исполнитель неоднократно нарушил сроки оказания услуг, предусмотренные настоящим Контрактом.

8.2.3. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Контракта в срок, установленный настоящим Контрактом, или нарушает График оказания услуг (Приложение № 4 к настоящему Контракту), предусмотренный настоящим Контрактом, либо в ходе исполнения Исполнителем условий Контракта стало очевидно, что услуги не будут оказаны надлежащим образом в установленный настоящим Контрактом срок.

8.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать стороной Контракта.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком указанных действий считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 30 (тридцати) календарных дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 (десять) рабочих дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

 8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случае, если:

 8.7.1. Заказчик, несмотря на своевременное и обоснованное предупреждение со стороны Исполнителя о не зависящих от Исполнителя обстоятельствах, которые грозят годности результатов оказываемых услуг либо создают невозможность завершения их оказания в срок, в разумный срок не примет необходимых мер для устранения указанных обстоятельств;

8.7.2. Заказчиком нарушены обязанности по Контракту, и это препятствует исполнению Контакта Исполнителем, а также при наличии обстоятельств, очевидно свидетельствующих о том, что исполнение указанных обязанностей не будет произведено в установленный срок.

8.8. В отношении порядка и сроков расторжения Контракта Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 8.4-8.5 настоящего раздела, за исключением положения о размещении решения в единой информационной системе.

 8.9. Расторжение настоящего Контракта по соглашению сторон производится путем подписания Сторонами соответствующего соглашения о расторжении в соответствии с п.11.2.

 8.10. Сторона, которой направлено предложение о расторжении настоящего Контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок, не превышающий 5 (пять) рабочих дней с даты его получения в соответствии с п.11.2.

 8.11. В случае расторжения настоящего Контракта Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем услуг, оказанных Исполнителем и принятых Заказчиком, а также размер суммы, перечисленной Заказчиком Исполнителю за оказанные услуги.

**9. Обстоятельства непреодолимой силы**

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Контракту 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 Контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством Российской Федерации порядке, которые возникли после заключения Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. 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.

9.3. Если обстоятельства, указанные в [пункте 9.1](file:///%5C%5C192.168.14.10%5CInbox%5C1%D0%AE%D0%92%20%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D1%83%D0%BF%D0%BA%D0%B8%5C2020%5C%D0%98%D0%B7%D0%B2%D0%B5%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%5C%D0%9B%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D1%80%D1%8C%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%9B%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D1%80%D1%8C%202020%D0%B3.docx#Par234) Контракта, будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе требовать расторжения Контракта без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

**10. Порядок урегулирования споров**

10.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий
и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Контракта, 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 (при наличии).

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 10 (десяти) 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 недостижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Московской области.

**11. Срок действия, порядок изменения Контракта**

11.1. Контракт вступает в силу с момента подписания контракта и действует до «31» декабря 2021 г.

11.2. Обязательства Сторон, неисполненные до даты истечения срока действия настоящего Контракта, указанного в [пункте 11.1](file:///%5C%5C192.168.14.10%5CInbox%5C1%D0%AE%D0%92%20%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D1%83%D0%BF%D0%BA%D0%B8%5C2020%5C%D0%98%D0%B7%D0%B2%D0%B5%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%5C%D0%9B%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D1%80%D1%8C%5C%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%9B%D0%B0%D0%B3%D0%B5%D1%80%D1%8C%202020%D0%B3.docx#Par855) Контракта, подлежат исполнению в полном объеме.

11.3. Заказчик в течение 3 рабочих дней после заключения договора направляет информацию о заключенном договоре в установленном постановлением Правительства Российской Федерации порядке в Единую информационную систему.

 11.4. Изменение условий настоящего Контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

 11.4.1. При снижении цены настоящего Контракта без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объема и качества оказываемых услуг.

 11.4.2. При увеличении или уменьшении по предложению Заказчика предусмотренных настоящим Контрактом объема оказываемых услуг не более чем на 10 (десять) процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации Цены Контракта пропорционально дополнительному объёму оказываемых услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов Цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объёма услуг Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

 11.4.3. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему Заказчику субсидии, предусмотренные частью 1 статьи 78.1. Бюджетного кодекса Российской Федерации, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии. При этом по соглашению Сторон допускается изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема Услуг.

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

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

11.7. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительным соглашением Сторон в письменной форме и информация о них подлежит размещению в Реестре контрактов. В течение 3 (трех) рабочих дней со дня заключения дополнительного соглашения информация о внесённых в Контракт изменениях, должна быть направлена Заказчиком в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий правоприменительные функции по кассовому обслуживанию исполнения бюджетов бюджетной системы Российской Федерации, для размещения в Реестре контрактов.

1. **Особые условия**

 12.1. Стороны при исполнении Договора:

- составляют в виде электронных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – электронные документы), первичные учетные документы и иные документы, которыми оформляются:

оказание услуги, а также отдельные этапы оказания услуги (далее - отдельный этап исполнения Договора), включая все документы, предоставление которых предусмотрено в целях осуществления приемки оказанной услуги, а также отдельных этапов исполнения Договора;

результаты такой приемки;

мотивированный отказ от подписания документа о приемке;

оплата оказанной услуги, а также отдельных этапов исполнения Договора;

заключение дополнительных соглашений;

направление требования об уплате неустоек (штрафов, пеней);

направление решения об одностороннем отказе от исполнения Договора;

- осуществляют обмен электронными документами посредством использования ПИК ЕАСУЗ в соответствии с Регламентом электронного документооборота Портала исполнения договоров Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент, Приложение 4 к Договору).

 12.2. Для работы в ПИК ЕАСУЗ Стороны Договора:

- назначают должностных лиц, уполномоченных за организацию и осуществление электронного документооборота в соответствии с разделом Договора «Особые условия» (далее – уполномоченные должностные лица);

- обеспечивают получение усиленной квалифицированной электронной подписи в аккредитованных удостоверяющих центрах в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, на уполномоченных должностных лиц, подписывающих документы при исполнении Договора;

- обеспечивают регистрацию в ПИК ЕАСУЗ и в электронном документообороте ПИК ЕАСУЗ (далее – ЭДО ПИК ЕАСУЗ) в соответствии с Регламентом;

- обеспечивают необходимые условия для осуществления электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ и в ЭДО ПИК ЕАСУЗ;

- используют для подписания в ЭДО ПИК ЕАСУЗ электронных документов усиленную квалифицированную электронную подпись.

 12.3. Стороны признают, что используемые в ПИК ЕАСУЗ электронные документы имеют равную юридическую силу с документами на бумажных носителях информации, подписанными собственноручными подписями уполномоченных должностных лиц и оформленными в установленном порядке.

 12.4. Электронные документы, полученные Сторонами друг от друга при исполнении Договора, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

 12.5. В случае сбоя в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ (описание сбоя содержится в Регламенте), не позволяющего осуществлять обмен электронными документами при исполнении Договора, Стороны осуществляют оформление и подписание документов на бумажных носителях информации в сроки, предусмотренные Договором.

После возобновления работы ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ Сторона, ответственная за составление (оформление) документа, направляет с использованием ПИК ЕАСУЗ Стороне, в адрес которой должен быть направлен соответствующий документ, сопроводительное письмо, подписанное усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица, с приложением копии в электронной форме (скан-образа) документа, подписанного Сторонами на бумажном носителе информации.

Сторона, получившая в ПИК ЕАСУЗ указанное сопроводительное письмо, осуществляет проверку сведений, содержащихся в сопроводительном письме и приложенной к нему копии в электронной форме (скан-образа) документа, на предмет их соответствия подписанному документу на бумажном носителе информации и по результатам проверки подписывает данное сопроводительное письмо усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица либо отказывается от его подписания в порядке, предусмотренном Регламентом.

 12.6. Перечень электронных документов, которыми обмениваются Стороны при исполнении Договора с использованием ПИК ЕАСУЗ, содержится в приложении 3 к Договору.

Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ, а также использование ЭДО ПИК ЕАСУЗ, в том числе в целях осуществления электронного документооборота при исполнении Договора, для Сторон осуществляется безвозмездно.

**13. Прочие условия**

13.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Контракта, 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.

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

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

 13.4. Неотъемлемыми частями Договора являются следующие приложения (прилагаются отдельными файлами):

приложение 1 «Сведения об объектах закупки»,

приложение 2 «Сведения об обязательствах сторон и порядке оплаты»,

приложение 3 «Перечень электронных документов, которыми обмениваются стороны при исполнении договора»,

приложение 4 «Регламент электронного документооборота Портала исполнения договоров Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области» (применяется в случае установления особых условий в разделе 12 Договора) ,

 1.5 Приложение № 5 «Техническое задание» с приложением:

Приложение № 1 к Техническому заданию – Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг.

 1.6 Приложения № 6 Спецификация

 1.7 Приложение № 7 Форма Заявки на организацию питания.

 1.8 Приложение № 8 «График оказания услуг».

 1.9 Приложение № 9 Меню.

 13.5. Выполнение в полном объеме обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Заказчиком и Исполнителем является основанием для регистрации сведений об исполнеии Контракта в Реестре контрактов в порядке, предусмотренном федеральным законодательством.

**14. Адреса, реквизиты и подписи Сторон**

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №15»Почтовый адрес:141005, Московская область, г. Мытищи,ул. 2-я Институтская, д. 2.Юридический адрес:141005, Московская область, г. Мытищи,ул. 2-я Институтская, д. 2.ИНН 5029100134  КПП 502901001Банковские реквизиты:БАНК: ГУ БАНКА РОССИИ ПО ЦФО//УФК ПО МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ г. МоскваБИК 004525987ОГРН 1035005507734л/с 30486Э41870, 31486Э41870№ счета 40102810845370000004№ казначейского счета (получателя) 03234643467460004800ОКВЭД: 85.14ОГРН: 1035005507734ОКПО:45737560Телефон: 8 (495) 582-29-68E-mail: school\_15@edu-mytyshi.ru  Заказчик:Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ( Гонтарева Т.Н.)М.П. | ИСПОЛНИТЕЛЬ:Почтовый адрес:Юридический адрес:Реквизиты:Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)М.П. (при наличии) |

Приложение1 к договору

от«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Сведения об объектах закупки

| КОЗ / ОКПД2 | Наименование | Цена единицы, руб. | Количество | Единицы измерения | Общая стоимость, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 02.16.08.02 **/** 56.29.19.000 | Услуги по организации питания для учащихся общеобразовательной организации | (не указано)\* | 2 520,00 | Условная единица | (не указано)\* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Итого:** | **(не указано)\*** |

\* Значение заполняется на этапе заключения договора.

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель: | Заказчик:  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Директор |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20  г. | МАОУ "Лицей № 15"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т. Н. Гонтарева/« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20  г |

Приложение2 к договору

от«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Сведения об обязательствах сторон и порядке оплаты

## Обязательства по оказанию услуг

Таблица 2.1

| № | Наименование | Условия предоставления результатов | Сторона, исполняющая обязательство | Сторона, получающая исполнение |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «ЛИЦЕЙ № 15» в период летних каникул в 2021 г. | Разово | Исполнитель | Заказчик |
| **Объект закупки** |
| * Услуги по организации питания для учащихся общеобразовательной организации; 2 520,00; Условная единица;
 |
| **Срок начала исполнения обязательства, не позднее:**01.06.2021;**Срок окончания исполнения обязательства, не позднее:**30.06.2021; |

## Сведения о порядке оплаты

Таблица 2.2

| № | Наименование | Аванс/Оплата | Учёт неустойки | **Сумма, руб.\* /%** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Оплата №01 | Оплата | Оплата за вычетом неустойки**\*\***   | 100% По фактическому объёму  |
| **Срок исполнения обязательства, не позднее:**22 раб. дн. от даты подписания документа-предшественника «Акт о выполнении работ (оказании услуг), унифицированный формат, приказ ФНС России от 30.11.2015 г. № ММВ-7-10/552@» (Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «ЛИЦЕЙ № 15» в период летних каникул в 2021 г.); |

\* Значение заполняется на этапе заключения договора.

\*\* В случае начисления поставщику (подрядчику, исполнителю) неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных договором, и при неудовлетворении поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в добровольном порядке предусмотренных контрактом требований об уплате неустоек (штрафов, пеней) в указанный заказчиком срок, заказчик производит оплату товаров (работ, услуг) за вычетом соответствующего размера неустоек (штрафов, пеней).

## Место оказания услуг

Таблица 2.3

| Получатель | Место оказания услуг |
| --- | --- |
| муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Лицей № 15" | 141005, Московская область, г. Мытищи, ул. 2-я Институтская, д. 2 |

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель: | Заказчик: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Директор |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20  г. | МАОУ "Лицей № 15"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т. Н. Гонтарева/« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20  г |

Приложение3 к договору

от«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Перечень электронных документов, которыми обмениваются стороны при исполнении договора

## Оформление при исполнении обязательств

| Обязательствопо договору | Наименование документа | Действие сторон | Срок направления и подписания документов, не позднее | Ответственная сторона |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «ЛИЦЕЙ № 15» в период летних каникул в 2021 г. | Счёт на оплату | Подписание | 10 раб. дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Счёт-фактура | Подписание | 10 раб. дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Акт о выполнении работ (оказании услуг), унифицированный формат, приказ ФНС России от 30.11.2015 г. № ММВ-7-10/552@ | Подписание | 10 раб. дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Подписание | 10 раб. дн. от даты получения документа | Заказчик |
| Оплата №01 | Платёжное поручение | Подписание | 7 дн. от даты окончания исполнения обязательства | Заказчик |

Таблица 3.1

## Порядок и сроки осуществления приемки и оформления результатов

Таблица 3.2

| Наименование обязательства | Порядок проведения приемки | Документ о приемке | Срок предоставления документа о приемке, срок осуществления приемки и оформления результатов | Действие | Ответственная сторона |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «ЛИЦЕЙ № 15» в период летних каникул в 2021 г. | приёмку осуществляет заказчик | Акт о выполнении работ (оказании услуг), унифицированный формат, приказ ФНС России от 30.11.2015 г. № ММВ-7-10/552@ | 10 раб. дн. от даты окончания исполнения обязательства | Подписание | Исполнитель |
| 10 раб. дн. от даты получения документа | Подписание | Заказчик |

## Порядок и сроки проведения экспертизы

Таблица 3.3

| Наименование обязательства | Порядок проведения экспертизы | Документ, оформляемый по результатам экспертизы | Срок проведения экспертизы и оформления результатов |
| --- | --- | --- | --- |
| Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «ЛИЦЕЙ № 15» в период летних каникул в 2021 г. | Силами заказчика | Отражается в документе приёмки | Соответствует срокам приёмки |

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель: | Заказчик: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Директор |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20  г. | МАОУ "Лицей № 15"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т. Н. Гонтарева/« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20  г |

Приложение 4 к договору

от«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Регламент электронного документооборотаПортала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области

* 1. Регламент электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент) определяет общие правила осуществления информационного взаимодействия между Сторонами Договора посредством обмена электронными документами при исполнении Договора через Портал исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ПИК ЕАСУЗ).
	2. Настоящий Регламент является приложением к договору, заключенному в соответствии с требованиями Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Договор).
	3. В настоящем Регламенте используются следующие понятия и термины:

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

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

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

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

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

* 1. Обмен электронными документами между Сторонами Договора в ПИК ЕАСУЗ осуществляется посредством системы электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ЭДО ПИК ЕАСУЗ), интегрированной с ПИК ЕАСУЗ.
	2. Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ, а также использование функционала ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ в целях осуществления электронного документооборота для Сторон Договора осуществляется безвозмездно.
	3. Обеспечение эксплуатации ПИК ЕАСУЗ, а также техническую поддержку Сторонам Договора при использовании ПИК ЕАСУЗ, в том числе в части функционирования ЭДО ПИК ЕАСУЗ, осуществляет Государственное казенное учреждение Московской области «Московский областной центр информационно-коммуникационных технологий».
	4. При формировании и обмене электронными документами Стороны Договора должны руководствоваться положениями настоящего Регламента, а также информационными материалами, размещенными в открытом доступе на сайте http://pik.mosreg.ru.

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

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

- наличие автоматизированного рабочего места (АРМ);

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

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

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

Согласно аттестату соответствия Государственной информационной системы Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее - ЕАСУЗ) ЕАСУЗ соответствует требованиям нормативной документации по безопасности информации по 3 классу защищенности и не предназначена для обработки информации ограниченного доступа.

В этой связи в ПИК ЕАСУЗ обрабатываются исключительно общедоступные персональные данные. Ответственность за внесение персональных данных третьих лиц несет сторона, внесшая сведения.

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

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

3.2. Направлять при осуществлении электронного документооборота документы и сведения, предусмотренные условиями Договора.

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

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

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

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

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

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

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

4.5. Факт и дата доставки любого электронного документа, направленного посредством ПИК ЕАСУЗ, а также факт и дата получения надлежащего уведомления о доставке такого электронного документа, подтверждаются поступлением в раздел «Уведомления» Личного кабинета Стороны по договорусоответствующего уведомления, содержащего дату его поступления.

Фактом и датой начала работы в Личном кабинете ПИК ЕАСУЗ Стороны признается момент регистрации Стороны в ПИК ЕАСУЗ. Сведения о регистрации Стороны формируются в ПИК ЕАСУЗ автоматизировано после прохождения регистрации и фиксируются в разделе «Зарегистрированные заказчики и исполнители».

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

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

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

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

4.7. Правила формирования для подписания структурированных электронных документов:

4.7.1. Структурированный электронный документ формируется Стороной Договорав ПИК ЕАСУЗ посредством:

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

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

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

4.8. Правила формирования для подписания неструктурированных электронных документов:

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

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

4.9. Правила передачи файлов:

4.9.1. В случае передачи неструктурированного файла Сторона Договорасамостоятельно несет ответственность за содержание такого документа.

4.9.2. В случае передачи Стороной Договораструктурированного файла ПИК ЕАСУЗ предоставляет средства для формирования такого документа. При этом Сторона Договораобязана подписать и приложить к направляемому электронному документу именно тот файл, который был сформирован ей средствами ПИК ЕАСУЗ.

4.9.3. Направляемые файлы между Сторонами Договорадолжны быть подписаны КЭП с помощью интерфейса ЭДО ПИК ЕАСУЗ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 4

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

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель: | Заказчик: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Директор |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20  г. | МАОУ "Лицей № 15"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т. Н. Гонтарева/« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20  г |

 Приложение № 6

к Договору№ \_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

**Спецификация оказываемых услуг**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ассортимент Услуг(наименование рационов питания) | Объем Услуг, рационов питания, штук | Цена Единицы услуг, руб.\* | В т.ч. НДС, руб. | Сумма, руб. |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | Завтрак + обед + полдник  |  2520 |   |  |   |
| Итого |   |   |   |  |   |

Снижение цены происходит после проведения запроса предложений в электронной форме

\*- заполняется при заключении контракта

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:Директор МАОУ «Лицей № 15»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.Н. Гонтарева/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. | исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. (при наличии) |

Приложение № 7

 к Договору № \_\_\_\_

от «\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ФОРМА

**ЗАЯВКА**

**на оказание услуг по организации питания**

на «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

*(дата оказания услуг)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование рационов | Количество рационов (шт.) |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Завтрак+обед+полдник |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Время подачи Заявки:** «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_ часов \_\_\_ минут

*(дата и время подачи Заявки)*

**Заказчик:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_ /**\_\_\_\_\_\_\_\_\_**/

*(должность, подпись, расшифровка подписи)*

м.п

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заказчик:Директор МАОУ «Лицей № 15» |  | Исполнитель: |
|   | /Гонтарева Т.Н./ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| м.п. |  | м.п. (при наличии) |

Приложение № 8

к Договору № \_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

**График оказания услуг**

Оказание Услуги **с *01.06.2021 года по 30.06.2021 год*** *(включительно) в рабочие дни.*

Завтрак осуществляется с 9 часов 15 минут до 10 часов;

Обед осуществляется с 13 часов до 14 часов;

Полдник осуществляется с 16 часов до 16 часов 30 минут.

В соответствии с п. Порядок предоставления услуги Технического задания.

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:Директор МАОУ «Лицей №15»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.Н. Гонтарева/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. | исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.М.П. (при наличии) |

Приложение № 9

к Контракту

 № \_\_\_ от \_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Примерное 10-ти дневное меню

 для оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, созданных на базе муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Мытищи Московской области,

в период летних каникул в 2021 году

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименования** | **Выход (гр)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическаяценность** | **№ ТК по Сборнику** | **Сборник** |
| **7-11 лет** | **11-17 лет** | **г** | **г** | **г** | **г** |
|
| **1 неделя** |
| **День 1 (ПОНЕДЕЛЬНИК)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Яйцо вареное | 40 | 40 | 5,1 | 4,7 | 0,3 | 63,0 | 209 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Масло сливочное | 10 | 10 | 0,08 | 8,25 | 0,1 | 74,89 | 13 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Каша гречневая с маслом | 180 | 200 | 4,61 | 4,15 | 22,0 | 270,3 | 173 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 4 | Какао на молоке | 200 | 200 | 3,55 | 3,35 | 12,44 | 94,14 | 415 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **470** | **510** | **43,34** | **21,65** | **55,42** | **607,03** |   |   |
| **Обед** |
| 1 | Овощи натуральные свежие | 70 | 80 | 0,56 | 0,07 | 1,75 | 9,87 | 71 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Щи из св.капусты со сметаной | 200 | 250 | 1,60 | 3,04 | 6,74 | 60,70 | 157 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Куры запеченные | 100 | 100 | 19,0 | 12,1 | 0,70 | 188,0 | 293 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 4 | Рис отварной | 150 | 180 | 3,71 | 4,24 | 40,99 | 216,93 | 342 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Чай с лимоном | 200 | 200 | 0,04 | 0,00 | 12,11 | 48,61 | 377 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 6 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 7 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 45,98 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **780** | **900** | **56,03** | **20,87** | **92,76** | **674,78** |   |   |
| **Полдник** |
| 1 | Печенье | 20 | 20 | 1,50 | 1,96 | 14,88 | 83,40 | ПП | ПП |
| 2 | Компот из кураги | 200 | 200 | 1,3 | 0,0 | 23,7 | 96,0 | 348 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **320** | **320** | **3,20** | **2,26** | **48,88** | **226,40** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1570** | **1730** | **102,57** | **44,78** | **197,06** | **1508,22** |   |   |
| **День 2 (ВТОРНИК)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Бутерброд с сыром | 20/30 | 20/30 | 9,94 | 7,89 | 11,14 | 159,43 | 3 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Каша молочная рисовая с маслом | 180 | 200 | 5,53 | 6,25 | 40,82 | 241,64 | 202 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 200 | 3,79 | 3,40 | 19,47 | 123,66 | 418 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 4 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **470** | **510** | **49,26** | **18,74** | **92,04** | **629,43** |   |   |
| **Обед** |
| 1 | Салат витаминный | 60 | 100 | 0,63 | 9,09 | 6,22 | 109,2 | 43 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Суп картофельный с горохом | 190 | 240 | 4,08 | 4,28 | 14,87 | 114,3 | 132 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Сухарики из хлеба пшеничного | 10 | 10 | 1,07 | 0,41 | 7,35 | 37,4 | 487 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Тефтели мясные | 100 | 100 | 14,72 | 16,14 | 18,62 | 278,8 | 278 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 5 |  Картофельное пюре | 150 | 180 | 3,28 | 4,95 | 22,00 | 145,6 | 354 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 6 | Компот из плодов свежих (яблоки) | 200 | 200 | 0,12 | 0,12 | 22,92 | 93,2 | 451 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 7 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 8 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 46,0 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **770** | **920** | **55,02** | **36,40** | **122,45** | **929,13** |   |   |
| **Полдник** |
| 1 | Ватрушка с творогом | 60 | 60 | 7,68 | 4,57 | 24,32 | 168,33 | 559 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 2 | Напиток витаминный | 200 | 200 | 0,46 | 0,15 | 23,11 | 95,6 | 473 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **360** | **360** | **8,54** | **5,02** | **57,73** | **310,98** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1600** | **1790** | **112,81** | **60,16** | **272,22** | **1869,55** |   |   |
| **День 3 (СРЕДА)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Бутерброд с колбасой в/к | 20/30 | 20/30 | 3,7 | 6,2 | 6,5 | 110,0 | 6 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Запеканка творожная | 150 | 170 | 26,94 | 17,14 | 29,46 | 379,88 | 239 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Молоко сгущеное | 15 | 30 | 1,13 | 0,03 | 8,52 | 38,85 | ПП | ПП |
| 4 | Чай с сахаром | 200 | 200 | 0,00 | 0,00 | 9,99 | 39,96 | 420 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 5 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **455** | **510** | **61,76** | **24,57** | **75,07** | **673,39** |   |   |
| **Обед** |
| 1 | Салат из свежих помидор со сладким перцем | 60 | 100 | 1,5 | 4,1 | 3,6 | 59,0 | 27 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Суп овощной с мясом | 200/12,5 | 250/12,5 | 7,86 | 8,8 | 11,98 | 154,1 | 99 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 3 | Котлеты рубленные из птицы | 100 | 100 | 14,13 | 12,89 | 11,92 | 220,18 | 309 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 4 | Макаронные изделия отварные  | 150 | 180 | 4,1 | 4,4 | 21,1 | 201,0 | 340 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 5 | Компот из плодов сушеных | 200 | 200 | 0,48 | 0,036 | 16,83 | 69,6 | 638 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 6 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 7 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 45,98 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **782,5** | **932,5** | **59,19** | **31,64** | **95,91** | **854,53** |   |   |
| **Полдник** |
| 1 | Пирожок с яблоком | 60 | 60 | 3,85 | 1,83 | 29,83 | 201,38 | 583 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Молоко (инд. уп.) жирн. 3,2% | 200 | 200 | 1,3 | 3,2 | 23,73 | 96,0 | ПП | ПП |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **360** | **360** | **5,55** | **5,33** | **63,86** | **344,38** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1597,5** | **1802,5** | **126,50** | **61,54** | **234,84** | **1872,29** |   |   |
| **День 4 (ЧЕТВЕРГ)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Йогурт фруктовый 2,5% жир. | 125 | 125 | 4,12 | 3,13 | 19,38 | 125,0 | ПП | ПП |
| 2 | Каша молочная геркулесовая с маслом | 180 | 200 | 4,94 | 5,12 | 23,98 | 161,84 | 196 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Чай с молоком | 200 | 200 | 1,2 | 1,28 | 17,864 | 87,776 | 378 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **545** | **585** | **40,26** | **10,73** | **81,83** | **479,31** |   |   |
| **Обед** |
| 1 | Зеленый горошек конс. отварной | 60 | 100 | 1,86 | 0,12 | 3,9 | 24,1 | 232 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 2 | Борщ с капустой и картофелем | 200 | 250 | 1,64 | 3,03 | 10,11 | 74,33 | 119 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Гуляш мясной | 80 | 100 | 13,47 | 12,91 | 3,86 | 185,52 | 282 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Каша гречневая | 150 | 180 | 6,33 | 5,36 | 28,56 | 187,80 | 341 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Соки овощные и ягодные | 200 | 200 | 0,14 | 0,14 | 21,7 | 88,72 | 389 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2011, ТТК |
| 6 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 7 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 45,98 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **750** | **920** | **54,56** | **22,98** | **98,61** | **711,16** |   |   |
| **Полдник** |
| 1 | Булочка Веснушка | 50 | 50 | 3,90 | 3,06 | 23,90 | 139,0 | 429 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Чай с сахаром | 200 | 200 | 0,00 | 0,00 | 9,99 | 39,96 | 420 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **350** | **350** | **4,30** | **3,36** | **44,19** | **225,96** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1645** | **1855** | **99,13** | **37,08** | **224,63** | **1416,43** |   |   |
| **День 5 (ПЯТНИЦА)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Бутерброд с сыром | 20/30 | 20/30 | 9,94 | 7,89 | 11,14 | 159,43 | 3 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Каша молочная «Дружба» с маслом | 180 | 200 | 6,99 | 7,07 | 41,29 | 256,73 | 175 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Чай с лимоном | 200 | 200 | 0,04 | 0,00 | 12,11 | 48,61 | 377 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 4 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **470** | **510** | **46,97** | **16,16** | **85,14** | **569,48** |   |   |
| **Обед** |
| 1 | Салат из белокочанной капусты и зелени | 60 | 100 | 0,704 | 2,54 | 4,5 | 43,7 | 45 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Суп картофельный с фрикадельками | 170/30 | 220/30 | 6,54 | 6,05 | 15,37 | 142,1 | 140 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Рыба тушеная с овощами | 100 | 100 | 20,5 | 10,6 | 4,9 | 218,0 | 229 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 4 | Картофель отварной | 150 | 180 | 3,36 | 6,85 | 26,96 | 182,89 | 347 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Напиток смородиновый (ягода) | 200 | 200 | 0,14 | 0,02 | 27,49 | 110,74 | 479 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 6 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 7 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 45,98 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **770** | **920** | **62,37** | **27,48** | **109,69** | **848,10** |   |   |
| **Полдник** |
| 1 | Крендель сахарный | 50 | 50 | 3,54 | 6,57 | 7,87 | 185 | 415 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Компот из плодов свежих (апельсины) | 200 | 200 | 0,27 | 0,06 | 24,408 | 99,3 | 448 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **350** | **350** | **4,21** | **6,93** | **42,58** | **331,25** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1590** | **1780** | **113,55** | **50,57** | **237,40** | **1748,83** |   |   |
|   | **Итого за 5 дней:** | **1600,5** | **1791,50** | **110,91** | **50,83** | **233,23** | **1683,06** |   |   |
| **2 неделя** |
| **День 6 (ПОНЕДЕЛЬНИК)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Йогурт фруктовый 2,5% жир. | 125 | 125 | 4,12 | 3,13 | 19,38 | 125,0 | ПП | ПП |
| 2 | Макароны запеченные с сыром | 230 | 230 | 12,55 | 9,58 | 56,30 | 361,65 | 226 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Кофейный напиток с молоком | 200 | 200 | 3,79 | 3,40 | 19,47 | 123,66 | 418 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 4 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **595** | **615** | **50,46** | **17,31** | **115,76** | **715,02** |   |   |
| **Обед** |
| 1 | Овощи натуральные свежие | 70 | 80 | 0,56 | 0,07 | 1,75 | 9,9 | 71 |   |
| 2 | Суп картофельный с фасолью | 200 | 250 | 3,96 | 4,46 | 14,31 | 113,20 | 135 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Биточки рубленые куриные | 100 | 100 | 17,66 | 16,11 | 14,90 | 275,23 | 309 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Рагу из овощей | 150 | 180 | 2,60 | 7,73 | 17,92 | 151,60 | 143 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Компот из кураги | 200 | 200 | 1,3 | 0 | 23,7 | 96,0 | 348 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 6 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 7 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 45,98 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **780** | **900** | **57,20** | **29,78** | **103,06** | **796,57** |   |   |
| **Полдник** |
| 1 | Печенье | 20 | 20 | 1,50 | 1,96 | 14,88 | 83,40 | ПП | ПП |
| 2 | Чай с сахаром | 200 | 200 | 0,00 | 0,00 | 9,99 | 39,96 | 420 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **320** | **320** | **1,90** | **2,26** | **35,17** | **170,36** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1695** | **1835** | **109,56** | **49,35** | **253,98** | **1681,95** |   |   |
| **День 7 (ВТОРНИК)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Бутерброд с колбасой в/к | 20/30 | 20/30 | 3,7 | 6,2 | 6,5 | 110,0 | 6 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Каша молочная пшенная с маслом | 180 | 200 | 7,405 | 12,9 | 51,71 | 267,43 | 173 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 3 | Чай с лимоном | 200 | 200 | 0,04 | 0,00 | 12,11 | 48,61 | 377 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 4 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **470** | **510** | **41,14** | **20,30** | **90,92** | **530,74** |   |   |
| **Обед** |
| 1 | Зеленый горошек конс. отварной | 60 | 100 | 1,86 | 0,12 | 3,9 | 24,1 | 232 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 2 | Суп крестьянский с крупой | 200 | 250 | 4,65 | 5,6 | 11,74 | 146,0 | 98 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 3 | Бефстроганов | 80 | 100 | 10,99 | 11,46 | 3,91 | 162,71 | 275 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 4 | Макаронные изделия отварные | 150 | 180 | 4,1 | 4,4 | 21,1 | 201,0 | 340 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 5 | Компот из плодов сушеных | 200 | 200 | 0,48 | 0,036 | 16,83 | 69,6 | 638 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 6 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 7 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 46,0 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **750** | **920** | **53,20** | **23,03** | **87,96** | **754,08** |   |   |
| **Полдник** |
| 1 | Булочка ванильная | 50 | 50 | 3,95 | 4,06 | 22,24 | 141,5 | 422 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Компот из плодов свежих (лимон) | 200 | 200 | 0,13 | 0,01 | 12,41 | 50,26 | 450 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **350** | **350** | **4,48** | **4,37** | **44,95** | **238,76** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1570** | **1780** | **98,82** | **47,71** | **223,83** | **1523,58** |   |   |
| **День 8 (СРЕДА)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Яйцо вареное | 40 | 40 | 5,1 | 4,7 | 0,3 | 63,0 | 209 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Масло сливочное | 10 | 10 | 0,08 | 8,25 | 0,1 | 74,89 | 13 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Каша молочная рисовая с маслом | 180 | 200 | 5,53 | 6,25 | 40,82 | 241,64 | 202 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Какао на молоке | 200 | 200 | 3,55 | 3,35 | 12,44 | 94,14 | 415 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **470** | **510** | **44,26** | **23,75** | **74,24** | **578,37** |   |   |
| **Обед** |
| 1 | Салат «Летний» | 60 | 100 | 0,9 | 0,15 | 2,89 | 36,5 | 34 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Суп картофельный с крупой | 200 | 250 | 3,1 | 11,38 | 25,01 | 123,0 | 101 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 3 | Котлета рыбная | 100 | 100 | 17,14 | 9,28 | 7,52 | 202,2 | 234 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 4 | Картофель отварной | 150 | 180 | 2,01 | 3,28 | 28,17 | 106,0 | 347 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Напиток смородиновый (ягода) | 200 | 200 | 0,14 | 0,02 | 27,49 | 110,74 | 479 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 6 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 7 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 45,98 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **770** | **920** | **54,41** | **25,53** | **121,56** | **729,12** |   |   |
| **Полдник** |
| 1 | Булочка творожная | 50 | 50 | 6,54 | 3,03 | 19,34 | 131,0 | 440 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Молоко (инд. уп.) жирн. 3,2% | 200 | 200 | 1,3 | 3,2 | 23,73 | 96,0 | ПП | ПП |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **350** | **350** | **8,24** | **6,53** | **53,37** | **274,00** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1590** | **1780** | **106,91** | **55,82** | **249,17** | **1581,49** |   |   |
| **День 9 (ЧЕТВЕРГ)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Йогурт фруктовый 2,5% жир. | 125 | 125 | 4,12 | 3,13 | 19,38 | 125,0 | ПП | ПП |
| 2 | Сырники из творога | 150 | 170 | 26,94 | 17,14 | 29,46 | 379,88 | 219 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 3 | Молоко сгущеное | 15 | 30 | 1,13 | 0,03 | 8,52 | 38,85 | ПП | ПП |
| 4 | Чай с сахаром | 200 | 200 | 0,0 | 0,0 | 9,99 | 39,96 | 420 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 5 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **530** | **585** | **62,18** | **21,50** | **87,95** | **688,39** |   |   |
| **Обед** |
| 1 | Помидор и огурец свежий | 70 | 80 | 0,56 | 0,07 | 1,75 | 9,87 | 71 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Рассольник ленинградский со сметаной | 200 | 250 | 2,24 | 3,23 | 15,15 | 98,65 | 122 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 3 | Плов с курицей | 200 | 220 | 18,95 | 22,57 | 39,15 | 435,51 | 331 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Соки овощные и ягодные | 200 | 200 | 0,14 | 0,14 | 21,70 | 88,72 | 389 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 5 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30,00 | 1,20 | 20,60 | 104,70 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 6 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 45,98 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **730** | **840** | **53,01** | **27,43** | **108,23** | **783,43** |   |   |
| **Полдник** |
| 1 | Пирожок с капустой | 60 | 60 | 4,15 | 2,12 | 23,33 | 128,33 | 566 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 2 | Компот из свежих плодов (груши) | 200 | 200 | 0,12 | 0,09 | 23,07 | 93,6 | 449 |  |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **360** | **360** | **4,67** | **2,51** | **56,70** | **268,90** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1620** | **1785** | **119,86** | **51,44** | **252,88** | **1740,72** |   |   |
| **День 10 (ПЯТНИЦА)** |
| **Завтрак** |
| 1 | Зеленый горошек консервированный | 30 | 50 | 0,93 | 0,06 | 1,95 | 12,1 | 232 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 2 | Бутерброд с сыром | 20/30 | 20/30 | 9,94 | 7,89 | 11,14 | 159,43 | 3 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 3 | Омлет натуральный | 150 | 170 | 15,66 | 16,85 | 2,93 | 226,02 | 232 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 4 | Чай с молоком | 200 | 200 | 1,2 | 1,28 | 17,864 | 87,776 | 378 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Хлеб пшеничный | 40 | 60 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого завтрак:** | **470** | **530** | **57,73** | **27,28** | **54,48** | **589,98** |   |   |
|   | **Обед** |
| 1 | Икра кабачковая | 60 | 100 | 0,6 | 4,2 | 4,5 | 57,0 | 25 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 2 | Суп картофельный рыбный | 200 | 250 | 7,5 | 7,71 | 20,5 | 140,0 | 134 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Котлеты рубленые (говядина) | 100 | 100 | 11,92 | 11,94 | 10,28 | 196,22 | 302 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 4 | Картофельное пюре | 150 | 180 | 3,28 | 4,95 | 22,00 | 145,61 | 354 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 5 | Компот из плодов сушеных | 200 | 200 | 0,48 | 0,036 | 16,83 | 69,6 | 638 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 6 | Хлеб пшеничный | 40 | 50 | 30,0 | 1,2 | 20,6 | 104,7 | 18 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
| 7 | Хлеб ржаной | 20 | 40 | 1,12 | 0,22 | 9,88 | 45,98 | 19 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого обед:** | **770** | **920** | **54,89** | **30,25** | **104,59** | **759,07** |   |   |
|   | **Полдник** |
| 1 | Крендель сахарный | 50 | 50 | 3,54 | 6,57 | 7,87 | 185 | 415 | Для обучающихся во всех обр уч Могильный 2017, ТТК |
| 2 | Напиток витаминный | 200 | 200 | 0,46 | 0,15 | 23,11 | 95,6 | 473 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016, ТТК |
| 3 | Плоды или ягоды свежие | 100 | 100 | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47,0 | 399 | Для обуч образовательных организаций Кучма, 2016 |
|   | **Итого полдник:** | **350** | **350** | **4,40** | **7,02** | **41,28** | **327,65** |   |   |
|   | **Итого за день:** | **1590** | **1800** | **117,02** | **64,55** | **200,35** | **1676,70** |   |   |
|   | **Итого за 10 дней:** | **1607,8** | **1794,9** | **110,41** | **52,33** | **234,22** | **1655,40** |   |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заказчик:Директор МАОУ «Лицей № 15» |  | Исполнитель: |
|   | /Гонтарева Т.Н./ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| м.п. |  | м.п. (при наличии) |

# **Раздел VI. Расчёт начальной (максимальной цены контракта)**

Приложение №4

к документации о проведении

запроса предложений

 в электронной форме

|  |
| --- |
| **ОБОСНОВАНИЕ НАЧАЛЬНОЙ (МАКСИМАЛЬНОЙ) ЦЕНЫ ДОГОВОРА** |
|  |
| Предмет договора: | Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 15», в период летних каникул в 2021г. |
| Основные характеристики объекта закупки | В соответствии с условиями, указанными в Описании объекта закупки (в Техническом задании и Проекте договора). |
| Используемый метод определения НМЦД с обоснованием: |  Приложение к Типовому положению о закупке товаров, работ, услуг "ПРИНЦИПЫ формирования начальных (максимальных) цен договоров, цен договоров, заключаемых с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем) Раздел III. Определение НМЦД методом сопоставимых рыночных цен (анализа рынка), п.10.1В целях определения начальной максимальной цены договора (контракта) были направлены запросы о предоставлении ценовой информации не менее 5 поставщикам (подрядчикам, исполнителям), обладающим опытом поставок соответствующих товаров, работ, услуг, информация о которых имеется в свободном доступе (в частности, опубликована в печати, размещена на сайтах в сети Интернет). Коммерческие предложения прилагаются |
| Расчет НМЦД | Расчет НМЦД выполнен в соответствии с Методикой, утв. Приказом Министерства экономического развития РФ от 02.10.2013г. №567 **Расчеты составляют 597 870,00 руб. (Пятьсот девяносто семь тысяч восемьсот семьдесят) рублей 00 копеек, в том числе НДС 20%.** Начальная (максимальная) цена гражданско-правового договора включает в себя расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также стоимость используемых материалов, их доставку, доставку оборудования и рабочих, погрузо-разгрузочные работы, автотранспортные расходы, расходы на сопутствующие услуги. Участники закупки указывают расценки и цены в рублях, включая: НДС, наценки Исполнителя при выполнении договора и сопутствующих работ, услуг в соответствии с проектом договоров. Все налоги, пошлины и прочие сборы и др. расходы, которые Исполнитель договора должен оплачивать в соответствии с условиями договора или на иных основаниях, должны быть включены в расценки и общую цену договора. |
| В целях определения начальной максимальной цены договора (контракта) было обращение к потенциальным Исполнителям и получены следующие предложения: |
| № п/п | Наименование | Ед.изм. услуги | Объем услуги | Цены на 1 ребенка в день, рублей | Средняя цена за единицу, рублей | Среднее квадратичное отклонение цены за единицу | Коэффициент вариации цены за единицу (%) | Расчет НМЦД (ЦКЕП), рублей |
| *КП №1 от 17.03.2021* | *КП № 2 от 17.03.2021* | *КП № 3 от 17.03.2021* | *КП № 4 от 17.03.2021* | *КП № 5 от 17.03.2021* |
|
|
| **1** |  | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| **1** | Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 15», в период летних каникул в 2019г. | **шт.+завтрак+обед+полдник** | 2520 | 237,00 | 236,50 | 238,75 | 236,00 | 238,00 | **237,25** | **1,29** | **0,01** | **597870,00** |
| ИТОГО НМЦ договора (контракта): | **597870,00** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|

|  |
| --- |
| Коэффициент вариации цены не превышает 33%, следовательно, используемые для расчета цены являются однородными – проведение дополнительных исследований ценовой информации не требуется.Расчет НМЦК по формуле, где: v - количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги);n - количество значений, используемых в расчете; i - номер источника ценовой информации; ц i - цена единицыВо избежание сговора участников размещения заказа и нарушения ст. 11 №135-ФЗ «О защите конкуренции», Заказчик не указывает сведения о потенциальных Исполнителях, сделавших коммерческие предложения. Данные сведения хранятся у заказчикаКоэффициент вариации цены не превышает 33%, следовательно, используемые для расчета цены являются однородными – проведение дополнительных исследований ценовой информации не требуется.Расчет НМЦК по формуле, где: v - количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги);n - количество значений, используемых в расчете; i - номер источника ценовой информации; ц i - цена единицыВо избежание сговора участников размещения заказа и нарушения ст. 11 №135-ФЗ «О защите конкуренции», Заказчик не указывает сведения о потенциальных Исполнителях, сделавших коммерческие предложения. Данные сведения хранятся у заказчика.  |

 |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# **Раздел VII. Критерии и порядок оценки заявок на участие в запросе предложений в электронной форме на право заключения договора на оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей, посещающих оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, созданное на базе муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 15» городского округа Мытищи Московской области, в период летних каникул в 2021 году.**

Оценка заявок производится в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 28.11.2013г. № 1085 «Об утверждении Правил оценки заявок, окончательных предложений участников закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Правила оценки).

Оценка заявок на участие в запросе предложений в электронной форме осуществляется Комиссией в целях выявления лучших условий исполнения договора в соответствии с критериями и в порядке, которые установлены документацией о запросе предложений в электронной форме. Совокупная значимость таких критериев должна составлять 100 процентов.

При этом критериями оценки заявок на участие в запросе предложений могут быть только критерии, указанные в пункте 29.1 Положения. Оценка заявок на участие в запросе предложений осуществляется Комиссией с учетом особенностей, предусмотренных в разделе 91 Положения.

На основании результатов оценки заявок на участие в запросе предложений в электронной форме Комиссией каждой заявке на участие в запросе предложений в электронной форме относительно других по мере уменьшения степени выгодности содержащихся в них условий исполнения договора присваивается порядковый номер заявке на участие в запросе предложений, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора, присваивается первый номер.

В случае если в нескольких заявках на участие в запросе предложений в электронной форме содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый номер присваивается заявке на участие в запросе предложений в электронной форме, которая поступила ранее других заявок на участие в запросе предложений в электронной форме, содержащих такие условия.

Победителем запроса предложений в электронной форме признается участник запроса предложений в электронной форме, который предложил лучшие условия исполнения договора и заявке на участие в запросе предложений которого присвоен первый номер.

Итоговый рейтинг заявки (Ri) вычисляется как сумма рейтингов по каждому критерию оценки заявки, установленному в конкурсной документации..

Ri = Rцi + Rki

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

**1. СТОИМОСТНЫЕ КРИТЕРИИ.**

**1.1. Критерий: ЦЕНА КОНТРАКТА (Rцi)**

Величина значимости критерия: 60%

Коэффициент значимости критерия оценки: 0,6

Порядок оценки: Оценка предложений по критерию производится в соответствии с пунктом 16 Правил оценки по формуле:

а) в случае если Цmin> 0,

ЦБi = Цmin / Цi × 100,

где:

Цi – предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;

Цmin – минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки;

б) в случае если Цmin< 0,

(Цmax – Цi) / Цmax × 100,

где:

Цmax - максимальное предложение из предложений по критерию, сделанных участниками закупки.

Рейтинг, присуждаемый по критерию оценки «Цена контракта» определяется по формуле:

Rцi = ЦБix 0,6

**2. НЕСТОИМОСТНЫЕ КРИТЕРИИ.**

**2.1 Критерий:** 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 контракта, и деловой репутации, специалистов и иных работников определенного уровня квалификации (**далее - КВАЛИФИКАЦИЯ УЧАСТНИКОВ ЗАКУПКИ**) (Rki)

Величина значимости критерия оценки: 40%

Коэффициент значимости критерия оценки: 0,4

**2.1.1. Показатель: Обеспеченность трудовыми ресурсами (НЦБi)**

Величина значимости показателя критерия оценки: 70%

Коэффициент значимости показателя критерия оценки: 0,7

В рамках показателя оценивается наличие у участника закупки трудовых ресурсов предлагаемых для оказания услуг, которые будут привлечены к исполнению контракта, являющегося предметом настоящего конкурса с ограниченным участием (далее – специалисты), а именно: заведующие пищевым производством, шеф-повара, мастер-шефы, повара, инженеры-технологи питания (технологи) с профильным образованием согласно занимаемой должности. Наличие специалистов подтверждается:

1)копиями трудовых договор, заключенных участником осуществления закупки с привлекаемыми ключевыми специалистами и/или иных гражданско-правовых договоров, заключенных между участником осуществления закупки и ключевыми специалистами, привлекаемыми для оказания услуг;

2) копиями документов о профильном образовании работников (дипломов, сертификатов и иных документов, выданных образовательными учреждениями о получении профильного образования) по квалификации «заведующие пищевым производством», «шеф-повара», «мастер-шефы», «повара», « инженеры-технологи питания (технологи)», подтверждающих сведения о наличии необходимого уровня образования, квалификации ключевых специалистов, привлекаемых для оказания услуг.

| № п/п | Значение показателя | Количество баллов |
| --- | --- | --- |
| 1 | Наличие менее 10 специалистов | 10 баллов |
| 2 | Наличие от 11 до 12 специалистов, имеющих профильное образование, согласно занимаемой должности | 25 баллов |
| 3 | Наличие от 13 до 14 специалистов, имеющих профильное образование, согласно занимаемой должности | 50 баллов |
| 4 | Наличие от 15 до 16 специалистов, имеющих профильное образование, согласно занимаемой должности | 75 баллов |
| 5 | Наличие от 17 и более специалистов, имеющих профильное образование, согласно занимаемой должности | 100 баллов |

Порядок оценки: Оценка предложений по показателю производится в соответствии с пунктом 23 Правил оценки по формуле:

,

где:

КЗ - коэффициент значимости показателя = 0,7

 - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;

 - максимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки.

**2.1.2. Показатель: Обеспеченность участника закупки материально-техническими ресурсами в части наличия у участника закупки собственных или арендованных производственных мощностей, технологического оборудования, необходимых для выполнения работ, оказания услуг (КБДi)**

Величина значимости показателя критерия оценки: 30%

Коэффициент значимости показателя критерия оценки: 0,3

В рамках показателя оценивается наличие у участника закупки исправных собственных или арендованных специализированных (изотермических и / или охлаждаемых) транспортных средств, предназначенных для перевозки пищевых продуктов. Наличие указанных транспортных средств подтверждается:

- для транспортных средств находящихся в собственности: копиями карточек учета основных средств (форма ОС-6), копиями паспортов транспортных средств (свидетельств о регистрации транспортных средств);

- для арендованных транспортных средств: копией (копиями) договора (договоров) аренды транспортных средств, копиями паспортов транспортных средств или копиями свидетельств о регистрации транспортных средств. В случае, если арендодатель не является собственником транспортного средства, передаваемого в аренду, его право владения данным транспортным средством должно быть подтверждено документально.

| № п/п | Значение показателя | Количество баллов |
| --- | --- | --- |
| 1 | Наличие менее 4 транспортных средств | 10 баллов |
| 2 | Наличие от 5 до 6 транспортных средств | 25 баллов |
| 3 | Наличие от 7 до 8 транспортных средств | 50 баллов |
| 4 | Наличие от 9 до 10 транспортных средств | 75 баллов |
| 5 | Наличие от 11 и более транспортных средств | 100 баллов |

Оценка производится по формуле (п.23 1085-ПП "Об утверждении правил оценки заявок, окончательных предложений участников закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 28.11.2013 г.):

КБДi =КЗх100х(Кi/Kmax),

где:

КЗ - коэффициент значимости показателя.

Кi - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;

Kmax - максимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки.

Итоговый рейтинг нестоимостного критерия (Rki ) вычисляется как сумма рейтингов по каждому показателю нестоимостного критерия:

Rki =( НЦБi+ КБДi) х0,4

**Итоговый рейтинг заявки**

Итоговый рейтинг заявки (Ri) вычисляется как сумма рейтингов по каждому критерию оценки заявки, установленному в конкурсной документации.

Ri = Rцi + Rki

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