

КОНТРАКТ № 1-П
на оказание услуги для нужд Заказчика

«31» августа 2020г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №94 имени генерала Лизюкова А.И., именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Сысоевой Наталии Ивановны, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «Торговый Дом «СПП» именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Кондрева С.К., действующего на основании Устава, совместно именуемые Стороны, с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Закон о контрактной системе) и иного законодательства в сфере закупок, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

I. Предмет Контракта

1.1 Исполнитель обязуется в соответствии с условиями Контракта по заданию Заказчика оказать услугу по организации горячего питания школьников с использованием товаров в соответствии с Приложением № 2 к Контракту, а Заказчик обязуется оплатить эту услугу. Под организацией питания понимается закупка, хранение и обработка продуктов, приготовление и раздача готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя.

Исполнитель оказывает услугу:

- обучающимся 1 - 4-х классов в первую смену - завтрак;
- обучающимся 1 - 4-х классов во вторую смену - обед;
- обучающимся 5 - 11-х классов из социально незащищенных семей - завтрак;
- всем обучающимся, посещающим группы продленного дня - обед;
- обучающимся 1 - 11-х классов, состоящим на диспансерном учете в противотуберкулезном диспансере, - обед;
- спортсменам, имеющим звания «мастер спорта», «кандидат в мастера спорта», первый, второй, третий спортивные разряды, - учащимся муниципальных бюджетных учреждений дополнительного образования, муниципальных бюджетных учреждений спортивных школ, муниципальных бюджетных учреждений спортивных школ олимпийского резерва, государственных бюджетных учреждений Воронежской области спортивных школ, государственных бюджетных учреждений Воронежской области спортивных школ олимпийского резерва - обед;
- б) юношам допризывного возраста, имеющим дефицит массы тела, - завтрак и обед;
- в) учащимся с ограниченными возможностями здоровья – завтрак и обед;

Состав и объём услуг: общее количество завтраков 8486 штук, общее количество Обедов 2620 штук.

1.2. Место оказания услуги: 394088 г. Воронеж, ул. Генерала Лизюкова, 52а

1.3. Идентификационный код закупки 203366205439536620100100050000000000

1.4. В целях выполнения обязательств по настоящему Контракту, на основании п.2 ч 3.2 ст.17.1 федерального закона от 26.07.2006 № 135 ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю помещения общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья посуды, а также технологическое и иное оборудование в безвозмездное пользование на основании актов приёма-передачи (приложение № 1 к Контракту).

II. Основания заключения Контракта

2.1. Контракт заключен на основании ч.5 п.1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения

государственных и муниципальных нужд» и пункт 3 приложения № 1 к Порядку, утвержденному распоряжением администрации городского округа город Воронеж от 18.12.2014 № 911-р (поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг по срочно возникшим обстоятельствам, где проведение закупки в АИС МЗ нецелесообразно и (или) отсутствует возможность проведения закупки в течение срока, необходимого для проведения закупки в системе)

III. Цена Контракта, порядок и сроки оплаты

3.1. Цена Контракта составляет 599 946 (Пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот сорок шесть) рублей 12 копеек. В том числе НДС (в случае, если облагается) не облагается.

Стоимость завтрака составляет 54,02 рублей (пятьдесят четыре рубля 02 копейки); стоимость обеда составляет 54,02 рублей (пятьдесят четыре рубля 02 копейки) рублей.

3.2. 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.

3.3. Источник финансирования Контракта: КВР 244 ПФХД КОСГУ 226, муниципальная программа городского округа город Воронеж «Развитие образования», подпрограмма 2 муниципальной программы городского округа город Воронеж «Развитие общего и дополнительного образования» за счет средств бюджета городского округа город Воронеж

3.4 Код бюджетной классификации 924.0702.0220000590.244

3.5. Аванс не предусмотрен.

3.6. В цену Контракта включены расходы на перевозку, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.

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

3.8. Цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта.

3.9. Допускается изменение по соглашению сторон условий контракта при его исполнении в случае, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

3.10. Оплата оказанной услуги осуществляется по цене единицы услуги, исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем цену настоящего Контракта.

3.11. Заказчик производит оплату оказанной услуги путём перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя по факту оказания месячного объема услуги не более тридцати дней с даты подписания заказчиком документа о приемке

3.12. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик производит оплату по Контракту за вычетом неустойки (штрафа, пени) в размере, установленном Контрактом.

3.13. В случае, если оплата Контракта осуществлена путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени), то неустойка (штраф, пени) подлежит зачислению на счет Заказчика.

IV. Условия и сроки оказания услуги

4.1. Услуга, являющаяся предметом Контракта, оказывается в срок с момента заключения контракта по 31.10.2020 года в течение учебного периода.

4.2. Услуга оказывается Исполнителем еженедельно в соответствии с режимом работы

учреждения, Положением об обеспечении питанием школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа город Воронеж, утвержденным распоряжением главы городского округа город Воронеж от 04.12.2007 № 821-р, на основе поданных предварительных письменных заявок и ежедневно уточняемых данных о количестве предоставляемых порций.

4.3. В случае использования Исполнителем помещений общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья посуды, а так же использования технологического и иного оборудования для этих целей, указанные помещения и оборудование предоставляются Исполнителю в пользование на безвозмездной основе на время действия Контракта.

4.4. По требованию обучающихся (воспитанников) и их родителей, а также работников общеобразовательного учреждения, им должна предоставляться информация о средненедельной пищевой ценности реализуемого рациона питания. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утверждённое директором общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названиях кулинарных изделий.

V. Качество услуги

5.1. Качество оказываемой Исполнителем услуги и продуктов, используемых при оказании услуги по организации горячего питания школьников МБОУ СОШ №94 имени генерала Лизюкова А.И., должно соответствовать требованиям ГОСТ и СанПиН, действующим на момент оказания услуги и должно быть подтверждено сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами на продукцию животноводческого происхождения, свидетельствами о государственной регистрации продукции при поставке, а так же требованиям согласно приложению № 2 к настоящему Контракту.

5.2. Организация питания должна осуществляться участником закупки в соответствии с примерным меню, разработанным на основе рекомендуемой массы порций блюд для учащихся в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20)).

5.3. Качество услуг по организации питания учащихся общеобразовательного учреждения должно соответствовать требованиям национального стандарта РФ ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», «Правилам оказания услуг общественного питания» (утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036). Рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20).

5.4. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объём порций) должны соответствовать согласованному примерному меню управлением Роспотребнадзора по Воронежской области и ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.). Не допускается использование в рационах завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях продуктов, запрещённых в школьном питании, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

5.5. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской

Федерации, показатели качества – национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации. Исполнитель несёт полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

5.6. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания, иметь соответствующую маркировку, должна быть удобна для пользования.

5.7. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

5.8. Остаточный срок годности продукции, используемой для приготовления блюд должен составлять не менее 80% от общего срока годности.

5.9. Проверка качества пищи по органолептическим показателям должна осуществляться бракеражной комиссией Заказчика. При необходимости по требованию Заказчика Исполнитель должен провести экспертизу сырья, используемого для приготовления рационов школьного питания. Фактическое количество отпущенных порций уточняется ежедневно ответственным за питание, уполномоченным Заказчиком.

5.10. В случае некачественного приготовления блюд, зафиксированного бракеражной комиссией Заказчика, на основании акта и претензии, направленной Исполнителю в установленном порядке, с Исполнителя взыскивается штраф в соответствии с разделом VIII настоящего Контракта.

5.11. Масса готового блюда должна соответствовать массе порции, указанной в меню.

5.12. В случае несоответствия массы готового блюда массе порции, указанной в меню, устанавливается штраф в соответствии с разделом VIII настоящего Контракта.

5.13. При исполнении контракта по согласованию заказчика с Исполнителем допускается поставка товара, оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

VI. Порядок и сроки осуществления Заказчиком приёмки оказанной услуги

6.1. Приёмка оказанной услуги осуществляется уполномоченными представителями Заказчика.

6.2. Со стороны Заказчика уполномоченными лицами по приёмке оказанной услуги являются:

Сысоева Н.И. директор, или лица ее замещающие.

6.3. При осуществлении приёмки оказанной услуги Заказчик обязан проверить соответствие её качества требованиям, обычно предъявляемым к услугам соответствующего рода, а также установленным документацией о закупке.

6.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта заказчик обязан провести экспертизу.

6.5. Приёмка результатов оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, и оформляется документом, который подписывается заказчиком (в случае создания приёмочной комиссии подписывается всеми членами приёмочной комиссии и утверждается заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

6.6. Ежемесячно, в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента завершения отчетного календарного месяца Исполнитель передает Заказчику акт приема-передачи оказанных услуг, составленный в 2-х экземплярах и подписанный со стороны Исполнителя.

6.7. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения акта обязан осуществить приемку оказанных услуг и направить Исполнителю один экземпляр подписанного Заказчиком акта оказанных услуг или в тот же срок представить мотивированный отказ от принятия оказанных услуг полностью или в части с указанием перечня недостатков и сроков их устранения.

6.8. Заказчик вправе не отказывать в приёмке результатов оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этой услуги условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приёмке этих результатов и устранено Исполнителем.

6.9. При выявлении недостатков качества оказываемой услуги Заказчик обязан незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.

6.10. Услуга считается оказанной после подписания акта сверки взаимных расчётов Заказчиком или уполномоченным его представителем.

VII. Права и обязанности Сторон

7.1. Заказчик обязан:

7.1.1. Обеспечить оплату оказанной услуги в порядке, предусмотренном Контрактом.

7.1.2. Проводить сверку расчётов между Исполнителем и Заказчиком.

7.1.3. Исполнять все условия Контракта.

7.1.4. Предоставить Исполнителю на безвозмездной основе силовую электроэнергию, обеспечить снабжение горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи, обеспечить контроль их использования только на нужды, связанные с организацией основного питания школьников.

7.1.5. Заключить с Исполнителем договор на возмездное оказание услуг по размещению торгового места и использованию технологического оборудования буфетных модулей при организации дополнительного (буфетного) питания. В указанных целях произвести оценку торгового места и технологического оборудования, расчёт эксплуатационных расходов.

7.2. Заказчик вправе:

7.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом.

7.2.2. Требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных недостатков.

7.2.3. Во всякое время проверять ход исполнения услуг Исполнителем, не вмешиваясь в его хозяйственную деятельность.

7.2.4. Требовать от Исполнителя оплаты стоимости услуги по размещению торгового места и эксплуатации технологического оборудования буфетного модуля для предоставления дополнительного (буфетного) питания в соответствии с заключенным договором.

7.2.5. Отказаться от оплаты оказанной Исполнителем услуги, не предусмотренной Контрактом, и потребовать возврата уплаченных Исполнителю денежных средств в течение трех рабочих дней с момента получения Исполнителем письменного требования.

7.3. Исполнитель обязан:

7.3.1. Оказывать услугу надлежащего качества.

7.3.2. Оказывать услугу в полном объёме в срок, предусмотренный Контрактом.

7.3.3. Исполнитель должен оказывать услугу в соответствии с примерным меню, которое должно разрабатываться им самостоятельно в соответствии с особенностями работы общеобразовательного учреждения. Предложенный вариант примерного меню должен быть согласован Исполнителем с директором образовательного учреждения и с управлением Роспотребнадзора по Воронежской области.

7.3.4. Согласовывать с Заказчиком (директором общеобразовательного учреждения) ежедневное меню рационов питания учащихся учреждения.

7.3.5. Обеспечить разнообразное питание, использовать набор пищевых продуктов, предназначенных для питания обучающихся и исключать повторы одинаковых первых блюд, салатов и холодных закусок, блюд из мяса и рыбы, творога, крупяных блюд, кондитерских и мучных кулинарных изделий в течение недели. Повторы одинаковых гарниров, напитков, овощных блюд, фруктов – в течение 2-3 смежных дней.

7.3.6. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты: доставка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки

продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СП 2.3.6.1066-01, СанПиН 2.4.5.2409-08). Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны общеобразовательного учреждения произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.

7.3.7. При организации приёма пищи выполнять требования культуры и эстетики питания, создавать благоприятную обстановку для приёма пищи, обеспечивать надлежащее оформление торгового зала, витрин и т. п., включая размещение наглядных материалов, пропагандирующих здоровое питание.

7.3.8. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в образовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд. Осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с действующими СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7.3.9. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим. Обеспечивать соблюдение работниками на территории школьного пищеблока санитарных правил и норм.

7.3.10. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

7.3.11. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг. Осуществлять технический контроль за технологическим оборудованием пищеблока, производить его ремонт при выходе из строя в период эксплуатации, обеспечивать в полном объёме пищеблок кухонной, столовой и чайной посудой, столовыми приборами, производственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами.

7.3.12. Эксплуатировать переданное торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования и обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, производить ремонт технологического оборудования пищеблока при выходе его из строя.

7.3.13. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия Контракта.

7.3.14. Безвозмездно устранять все иные выявленные недостатки в течение 1 дня с момента извещения его Заказчиком.

7.3.15. Принимать участие в сверке расчётов по требованию Заказчика. Представлять необходимые документы для сверки с бухгалтерией Заказчика.

7.3.16. Исполнять все условия Контракта.

В 5-дневный срок информировать Заказчика об изменении адреса и (или) реквизитов, указанных в Контракте.

7.3.16. Предоставлять Заказчику и уполномоченным им лицам информацию и документацию, в том числе финансово-экономическую, для проверки хода и качества оказания услуг и целевого использования денежных средств.

7.4. Исполнитель вправе:

7.4.1 Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по совершенствованию организации питания школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, внедрению и распространению положительного опыта, новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся и воспитанников.

VIII. Ответственность Сторон

8.1.В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

8.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе взыскать с заказчика штраф в размере 1000,00 рублей <1>:

<1> *Размер штрафа включается в Контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения Контракта в соответствии с [Постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.*

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

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

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

8.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.5 Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, (за исключением случаев, предусмотренных [пунктом](#) 8.7 настоящего Контракта) Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере 59994,61 рубля <1>:

<1> *Размер штрафа включается в Контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения Контракта в соответствии с [Постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.*

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

б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

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

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

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

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

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

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

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

8.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Контракте таких обязательств), Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере 1000,00 рублей <1>:

<1> Размер штрафа включается в Контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной в соответствии с [Постановлением](#) Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.

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

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

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

8.8. Уплата неустойки, возмещение убытков не освобождают Исполнителя от исполнения обязательств по Контракту.

8.9. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.10. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение принятых на себя по Контракту обязательств в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

IX. Форс-мажорные обстоятельства

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием природных явлений, действия внешних объективных факторов и прочих обстоятельств непреодолимой силы и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта.

9.2. Срок исполнения обязательств по Контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы, а также последствия, вызванные этими обстоятельствами.

9.3. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна предпринять все разумные меры, чтобы в кратчайшие сроки преодолеть невозможность выполнения своих обязательств по Контракту.

9.4. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна как можно скорее уведомить другую Сторону о таком событии, по крайней мере, не позднее чем через 14 (четырнадцать) дней после этого события, представив при этом информацию о характере и причине этого события, и также как можно скорее сообщить о восстановлении нормальных условий.

9.5. Стороны должны принять все разумные меры для сведения к минимуму последствий любого события форс-мажора.

Х. Срок действия и расторжение Контракта

10.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.2. Срок действия Контракта: с момента заключения по 31.12.2020 года

10.3. С 01.01.2021 года обязательства Сторон по Контракту прекращаются, за исключением гарантийных обязательств, обязательств по оплате, по возмещению убытков и выплате неустойки.

10.4. Окончание срока действия Контракта не освобождает Исполнителя от ответственности за его нарушение.

XI. Прочие условия

11.1. Предусмотрена возможность изменения условий Контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе

11.2. Изменения в Контракт действительны лишь в том случае, если они оформлены в виде дополнительного соглашения, подписаны Сторонами.

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

11.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

11.5. Все споры, возникающие в связи с исполнением Сторонами обязательств по Контракту, Стороны обязуются разрешать путем переговоров. Для разрешения споров и разногласий, вытекающих из отношений по Контракту, Стороны вправе обратиться в Арбитражный суд Воронежской области.

XII. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

МБОУ СОШ №94 имени генерала Лизюкова
А.И.

Юридический адрес: 394088 г. Воронеж, ул.

Генерала Лизюкова, 52а

ОГРН 1033600007539

ИНН 3662054395

КПП 366201001

л/с 21924350765 в УФБП АГО город

Воронеж

р/с 40701810720073000001 ОТДЕЛЕНИЕ

ВОРОНЕЖ Г ВОРОНЕЖ

БИК 042007001

Директор МБОУ СОШ №94 имени генерала
Лизюкова А.И.

_____/Н.И.Сысоева

М.П.

Исполнитель:

ООО Торговый Дом «СПП»

Юридический адрес: 432017, г. Ульяновск,

ул. Карла Либкнехта, 19А

Тел. 8-8422(249-249)

e-mail: m.morozova@darscompany.ru

ОГРН 1117325006413

ИНН 7325107253

КПП 732501001

р/с 40702810969000060521

К/сч 3010181000000000602

УЛЬЯНОВСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8588 ПАО

СБЕРБАНК

БИК 047308602

_____/Кондрев С.К./

М.П.

АКТ приёма - передачи помещений и оборудования пищеблока,
используемых для приготовления рационов школьного питания, мебели.

г. Воронеж

«31» августа 2020 г.

Настоящим Стороны по Контракту № 1-П от 31.08.2020 года, заключенному между МБОУ СОШ №94 имени генерала Лизюкова А.И. (далее – Заказчик) и ООО Торговый Дом «СПП» (далее – Организатор питания (Исполнитель)) на организацию питания школьников, подтверждают факт передачи Заказчиком в безвозмездное пользование Исполнителю:

1. Оборудование и мебель

№ п/п	Наименование учреждения	Инвентарный номер	Наименование оборудования в соответствии с техническим паспортом	Кол-во (штук)	Первоначальная (балансовая) стоимость (руб.)	Наименование помещения в соответствии с техническим паспортом	Площадь (кв.м.)
1	МБОУ СОШ № 94 имени генерала Лизюкова А.И.	17-2040181	Ванна ВСМ 3/530	1	11 560,00	Моечная	24,3
		17-2040182	Ванна ВСМ 3/530	1	11 560,00	Моечная	24,3
		17-2040032	Печь хлебопекарная ХПЭ-500 (н/ж)	1	32 400,00		
		17-01380011	Посудомоечная машина ММТУ-1000	1	3 889,05	Моечная	24,3
		17-01380269	Котел пищевой	1	44 202,00	Горячий цех	135
		17-1040202	Морозильный (холодильный) ларь "Снеж МЛК-600"	1	18 023,20	Мясной цех	18,7
		17-1040223	Холодильник Атлант МХ 367-00	1	13 000,00	Горячий цех	135
		17-1040151	Шкаф холодильный ШХ-1.4	1	49 800,00	Горячий цех	135
		17-5240255	Прилавок холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ	1	60 829,00	Горячий цех	135
		17-5240268	Шкаф холодильный DM 105-S	1	53 100,00	Горячий цех	135
		17-	Шкаф	1	64	Горячий цех	135

		5240251	холодильный CV 105 S		000,00		
		17- 01630001	Шкаф для посуды	1	3 082,29	Горячий цех	135
		17- 1040232	Машина овощерезательная МПП-350М-02	1	23 700,00	Мясной цех	18,7
		17- 5340258	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70 КМ	1	24 564,00	Горячий цех	135
		17- 5340259	Мармит 2-х блюд ПМЭС-70КМ-60	1	33 442,00	Горячий цех	135
		17- 5340260	Прилавок для приборов ПСП- 70 КМ	1	14 083,00	Горячий цех	135
		17- 5340254	Машина очистки овощей МОК- 300У	1	60 000,00	Мясной цех	18,7
		17- 5340252	Плита ЭП -6 П	1	43 000,00	Горячий цех	135
		17- 5340253	Плита ЭП -6 П	1	43 000,00	Горячий цех	135
		17- 1060284	Полка кухонная для тарелок	1	6 000,00	Моечная	24,3
		17- 5360304	Стол рабочий с подсветкой	1	11000,0 0	Горячий цех	135

2. Помещения

№ п/п	Наименование помещения в соответствии с техническим паспортом	Площадь
1.	Мясной цех	18,7 кв.м
2.	Камера охлаждения	10,1 кв.м
3.	Гардеробная	6,9 кв.м
4.	Душевая	1,4 кв.м
5.	Коридор	21,1 кв.м
6.	Туалет	1,2 кв.м
7.	Входной тамбур	3,4 кв.м
8.	Кабинет	11,8 кв.м
9.	Кухня	263,3 кв.м
10.	Моечная	24,3 кв.м

Приложение № 2 к контракту
№ 1-П от 31.08.2020 г.

Требования
к качеству продуктов, которые могут использоваться для приготовления блюд

1. Абрикосы свежие должны быть не ниже первого сорта.
2. Абрикосы сушеные без косточки (курага) должны быть не ниже высшего сорта.
3. Апельсины должны быть первого сорта.
4. Баклажаны должны быть первого сорта.
5. Бананы свежие должны быть первого класса.
6. Брусника быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
7. Варенье должно быть из фруктов.
8. Виноград сушеный должен быть не ниже первого сорта .
9. Вишня быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
10. Горох шлифованный: целый или колотый должен быть первого сорта.
11. Горошек зеленый быстрозамороженный должен иметь целый, молочной стадии зрелости, не битый, без примесей оболочек, остатков створок бобов.
12. Горошек зеленый консервированный должен быть первого сорта, расфасован в стеклянные банки.
13. Груши свежие должны быть не ниже первого сорта.
14. Джем должен быть мажущей массы, обладающей железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями.
15. Зелень свежая: лук должен быть первого сорта; укроп должен быть с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян.
16. Йогурт или биоЙогурт должен быть не обогащенный.
17. Кабачки (цукини) быстрозамороженные должны быть чистые, молодые, целые (без повреждений). Мякоть плодов плотная, без пустот с недоразвитыми семенами.
18. Кабачки свежие должны быть не ниже первого сорта.
19. Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый должен быть какао-порошок.

20. Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая должна быть первого товарного класса.
21. Капуста брокколи быстрозамороженная должна быть в виде отдельных соцветий, чистых, здоровых.
22. Капуста брюссельская быстрозамороженная должна быть в виде отдельных качанчиков, не рыхлых, не поврежденных насекомыми или болезнями, без механических повреждений.
23. Капуста квашенная должна быть шинкованная
24. Капуста китайская (пекинская) свежая должна быть первого сорта
25. Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная). Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара. Должна быть целой, чистой.
26. Капуста цветная быстрозамороженная должна быть в виде отдельных соцветий, чистых, здоровых, без повреждения насекомыми, болезнями и механических повреждений, а также плохо подрезанных соцветий.
27. Капуста цветная свежая должна быть не ниже первого сорта
28. Картофель продовольственный свежий по сроку созревания должен быть поздний
29. Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара. Должна быть целой, чистой.
30. Киви свежие должны быть не ниже первого сорта.
31. Кисель должен быть изготовлен из плодовых, ягодных экстрактов концентрированных соков, расфасован в потребительскую упаковку.
32. Кислота лимонная должна применяться в качестве пищевой добавки, должна быть расфасована в потребительскую упаковку.
33. Клубника быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
34. Клюква быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
35. Икра овощная из кабачков должна быть расфасована в стеклянные банки.
36. Консервы рыбные . Рыба должна быть разделана и уложена в банки. Банки с продуктом должны быть герметично укупорены, без вмятин, без повреждения этикетки.
37. Крахмал картофельный должен быть не ниже первого сорта.
38. Крупа гречневая ядрица должна быть не ниже первого сорта.
39. Крупа кукурузная шлифованная может быть 1,2,3,4 номеров.
40. Крупа овсяная должна быть высшего сорта.
41. Крупа пшеничная полтавская или «Артек». Крупа полтавская должна быть средняя № 2 или № 3.

42. Крупа пшено шлифованное должно быть высшего сорта.
43. Крупа рис шлифованный должен быть не ниже высшего сорта.
44. Крупа ячменная перловая должна быть № 2 или № 3.
45. Кукуруза сахарная в зернах, консервированная должна быть высшего сорта.
46. Лавровый лист должен быть не поврежденный вредителями и болезнями.
47. Лимон свежий должен быть не ниже первого сорта.
48. Лук репчатый свежий должен быть первого сорта.
49. Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара. Должна быть целой, чистой.
50. Мак пищевой должен быть расфасован в потребительскую упаковку.
51. Макароны изделия группы А (вермишель, лапша) яичные должны быть высшего сорта.
52. Малина быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
53. Мандарины свежие должны быть не ниже первого сорта.
54. Масло подсолнечное должно быть рафинированное дезодорированное, не ниже марки «Высший сорт».
55. Масло сладко-сливочное несоленое должно быть «Крестьянское», высшего сорта, жирностью 72,5%, расфасованное в потребительскую упаковку.
56. Мед натуральный должен быть жидкий полностью или частично закристаллизованный, без признаков брожения.
57. Молоко питьевое должно быть по показателю режима термической обработки пастеризованное с массовой долей жира 2,5% и 3,2%.
58. Молоко цельное сгущенное с сахаром должно быть цельное сгущенное молоко с сахаром, расфасовано в потребительскую упаковку по 0,4 кг.
59. Молоко стерилизованное концентрированное должно быть цельное, с массовой долей жира не менее 7,5 % .
60. Морковь столовая свежая должна быть первого сорта.
61. Мука пшеничная хлебопекарная должна быть не ниже высшего сорта.
62. Мясо, замороженное в блоках – говядина, для детского питания должно быть класса А, группы 1 .
63. Мясо индейки охлажденное, замороженное должно быть первого сорта.
64. Натрий двууглекислый (сода пищевая) должен быть первого сорта.
65. Нектарины свежие должны быть не ниже первого сорта.
66. Нектары фруктовые и фруктово-овощные должны быть не обогащенными.
67. Огурцы консервированные без добавления уксуса должны быть расфасованы в стеклянные банки, в качестве добавки к заливке должна применяться лимонная кислота.

68. Огурцы свежие должны быть не ниже первого сорта. По размеру должны быть среднеплодные, длинноплодные.
69. Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) должны быть целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.
70. Перец сладкий свежий должен быть не ниже первого сорта.
71. Плоды шиповника сушеные должны быть предназначены для использования в пищевой промышленности. Высушенные зрелые плоды кустарников различных видов шиповника.
72. Повидло должно быть фруктовое, стерилизованное, высшего сорта.
73. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные должны быть порционные бескостные полуфабрикаты для детского питания из говядины категории А.
74. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные должны быть с использованием мяса (пищевых субпродуктов) одного вида птицы. Должны быть упакованы в потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.
75. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные должны быть с использованием мяса (пищевых субпродуктов) одного вида птицы. Должны быть упакованы в потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.
76. Редис свежий должен быть весовой, первого сорта.
77. Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, сёмга, форель) должна быть первого сорта, потрошенная обезглавленная.
78. Салат свежий (листовый, кочанный) должен быть первого сорта.
79. Сахар-песок или сахар белый кристаллический должен быть однородной сыпучей массы кристаллов без посторонних примесей. Упаковка должна

- обеспечивать сохранность белого сахара при его транспортировании и хранении.
80. Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный должен быть однородной сыпучей массы кристаллов без посторонних примесей. Должен быть упакован в индивидуальную потребительскую упаковку.
 81. Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке. Упаковка должна обеспечивать безопасность и сохранение качества товара. Должна быть целой, чистой.
 82. Свекла столовая свежая должна быть не ниже первого сорта.
 83. Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте должны быть на растительном сырье, прозрачные.
 84. Слива свежая должна быть не ниже первого сорта.
 85. Сметана должна быть изготовлена из нормализованных сливок, расфасована в потребительскую упаковку не более 0,35 кг и иметь массовую долю жира 10,0% и 15,0%.
 86. Смородина черная быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта.
 87. Соль поваренная пищевая выварочная йодированная должна быть кристаллической сыпучей, высшего сорта.
 88. Субпродукты – печень должна быть говяжья, замороженная.
 89. Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта должны быть расфасованы в упаковку, обеспечивающую сохранность товара при его транспортировании и хранении. Упаковка должна быть для розничной торговой сети (массой нетто до 1 кг.)
 90. Сыры полутвердые должны быть высшего сорта.
 91. Творог (не выше 9% жирности) должен быть изготовлен из нормализованного молока и иметь массовую долю жира 5% и 9%.
 92. Томатная паста или томатное пюре без соли должны быть густой, однородной консистенции, без обозначения категории.
 93. Томаты свежие должны быть не ниже первого сорта.
 94. Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные должны быть первого сорта.
 95. Фасоль продовольственная белая или красная должна быть без посторонних примесей.
 96. Фруктовая смесь быстрозамороженная должна быть не ниже первого сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.
 97. Фрукты косточковые сушеные (чернослив) должен быть сорта «Экстра».
 98. Хлеб белый из пшеничной муки должен быть формовой, упакованный, изготовленный из пшеничной муки высшего сорта.

99. Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной должен быть ржано-пшеничный, формовой, без начинки, упакованный, высшего сорта.
100. Хлеб зерновой должен быть упакованный.
101. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами должен быть упакованный.
102. Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра) должны быть без плесневого, затхлого и других посторонних запахов, без привкуса горечи и других посторонних привкусов.
103. Чай черный байховый в ассортименте должен быть листовой, по степени измельчения крупный.
104. Черешня свежая должна быть не ниже первого сорта.
105. Яблоки свежие должны быть первого сорта.
106. Ядро ореха грецкого должно быть не ниже первого сорта.
107. Яйца куриные столовые должно быть столовое, первой категории.
108. Крупа манная должна быть марки М.

Качество и комплектность продуктов должны соответствовать требованиям Федерального закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также:

1. Абрикосы свежие ГОСТ 32787-2014.
2. Абрикосы сушеные без косточки (курага) ГОСТ 32896-2014
3. Апельсины свежие ГОСТ 34307-2017
4. Баклажаны свежие ГОСТ 31821-2012
5. Бананы свежие ГОСТ Р 51603-2020
6. Брусника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
7. Варенье ГОСТ 34113-2017
8. Виноград сушеный ГОСТ 6882-88
9. Вишня быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
10. Горох шлифованный: целый или колотый ГОСТ 6201-68 (с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019)
11. Горошек зеленый быстрозамороженный ГОСТ Р 54683-2011
12. Горошек зеленый консервированный ГОСТ 34112-2017
13. Груши свежие ГОСТ 33499-2015
14. Джем ГОСТ 31712-2012
15. Зелень свежая: лук ГОСТ 34214-2017, укроп ГОСТ 32856-2014
16. Йогурт или биоюгурт ГОСТ 31981-2013

17. Кабачки (цукини) быстрозамороженные ГОСТ Р 54683-2011
18. Кабачки свежие ГОСТ 31822-2012
19. Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый ГОСТ 108-2014
20. Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая ГОСТ Р 51809-2001
21. Капуста брокколи быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
22. Капуста брюссельская быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
23. Капуста квашеная ГОСТ 34220-2017
24. Капуста китайская (пекинская) свежая ГОСТ 34323-2017
25. Капуста цветная быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011
26. Капуста цветная свежая ГОСТ 33952-2016.
27. Картофель продовольственный свежий ГОСТ 7176-2017.
28. Киви свежие ГОСТ 31823-2012
29. Кисель ГОСТ 18488-2000.
30. Кислота лимонная ГОСТ 908-2004
31. Клубника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
32. Клюква быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
33. Икра овощная из кабачков ГОСТ 2654-2017
34. Консервы рыбные ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
35. Крахмал картофельный ГОСТ Р 53876-2010
36. Крупа гречневая ядрица ГОСТ Р 55290-2012
37. Крупа кукурузная шлифованная ГОСТ 6002-69
38. Крупа овсяная ГОСТ 3034-75
39. Крупа пшеничная ГОСТ 276-60
40. Крупа пшено шлифованное ГОСТ 572-2016
41. Крупа рис шлифованный ГОСТ 6292-93
42. Крупа ячменная перловая ГОСТ 5784-60
43. Кукуруза сахарная в зернах, консервированная ГОСТ 34114-2017
44. Лавровый лист ГОСТ 17594-81
45. Лимоны свежие ГОСТ 34307-2017
46. Лук репчатый свежий ГОСТ 34306-2017
47. Мак пищевой ГОСТ Р 52533-2006
48. Макароны изделия группы А (вермишель, лапша) яичные ГОСТ 31743-2017
49. Малина быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
50. Мандарины свежие ГОСТ 34307-2017
51. Масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013
52. Масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ 32261-2013

53. Мед натуральный ГОСТ 19792-2017
54. Молоко питьевое ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013
55. Молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688-2012
56. Молоко стерилизованное концентрированное ГОСТ 34254-2017
57. Морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013
58. Мука пшеничная хлебопекарная ГОСТ 26574-2017
59. Мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания ГОСТ 31799-2012
60. Мясо индейки охлажденное, замороженное ГОСТ Р 52820-2007
61. Натрий двууглекислый (сода пищевая) ГОСТ 2156-76
62. Нектарины свежие ГОСТ 34340-2017
63. Нектары фруктовые и фруктово-овощные ГОСТ 32104-2013
64. Огурцы свежие ГОСТ 33932-2016
65. Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) ГОСТ 34220-2017
66. Перец сладкий свежий ГОСТ 34325-2017
67. Плоды шиповника сушеные ГОСТ 1994-93
68. Повидло ГОСТ 32099-2013
69. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные ГОСТ Р 54754-2011
70. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные ГОСТ 31465-2012
71. Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные ГОСТ 31465-2012
72. Редис свежий ГОСТ 34216-2017
73. Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) ГОСТ 32366-2013
74. Салат свежий (листовой, кочанный) ГОСТ 33985-2016
75. Сахар-песок или сахар белый кристаллический ГОСТ 33222-2015
76. Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный ГОСТ 33222-2015
77. Свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013
78. Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте ГОСТ 28499-2014
79. Слива свежая ГОСТ 32286-2013
80. Сметана ГОСТ 31452-2012
81. Смородина черная быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
82. Соль поваренная пищевая выварочная йодированная ГОСТ Р 51574-2018
83. Субпродукты – печень ГОСТ 31799-2012

84. Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта ГОСТ 28402-89
85. Сыры полутвердые ГОСТ 32260-2013
86. Творог (не выше 9% жирности) ГОСТ 31453-2013
87. Томатная паста или томатное пюре без соли ГОСТ 3343-2017
88. Томаты свежие ГОСТ 34298-2017
89. Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ Р 52306-2005
90. Фасоль продовольственная белая или красная ГОСТ 7758-75
91. Фруктовая смесь быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016
92. Фрукты косточковые сушеные (чернослив) ГОСТ 32896-2014
93. Хлеб белый из пшеничной муки ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
94. Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
95. Хлеб зерновой ГОСТ 25832-89
96. Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.) ГОСТ 21149-93
97. Чай черный байховый в ассортименте ГОСТ Р 32573-2013
98. Черешня свежая ГОСТ 33801-2016
99. Яблоки свежие ГОСТ 34314-2017
100. Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833-2014
101. Яйца куриные столовые ГОСТ 31654-2012
102. Крупа манная ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Отчет
на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг по срочно возникшим
обстоятельствам, где проведение закупки в АИС МЗ нецелесообразно и (или) отсутствует
возможность проведения закупки в течение срока, необходимого для проведения закупки в
системе

Заказчик:

Наименование	МБОУ СОШ №94 имени генерала Лизюкова А.И.
Адрес	394088 г. Воронеж, ул. Генерала Лизюкова, 52а

Предмет контракта	Наименование товара	Единицы измерения	Количество единиц	Цена единицы товара, рублей	Сумма, рублей
	услугу по организации горячего питания школьников (завтраки)	штг	8486	54,02	458413,72
	услугу по организации горячего питания школьников (обеда)	штг	2620	54,02	141532,40
Цена контракта, руб.	599 946,12 рублей (в контракт должны быть включены все расходы поставщика, в т.ч. расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей)				
Обоснование невозможности проведения закупки в АИС МЗ	<p>В связи с возникновением у Заказчика необходимости в сжатые сроки осуществить закупку на оказание услуги по организации горячего питания школьников для обеспечения нормального функционирования учреждения, закупка осуществляется в соответствии с п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ и п.3 исключаящего перечня распоряжения администрации городского округа город Воронеж от 18.12.2014 № 911-р).</p> <p>Объем закупки обеспечивает потребность учреждений на период, необходимый для проведения конкурентных способов осуществления закупок.</p>				

Директор МБОУ СОШ №94 имени генерала Лизюкова А.И. _____ Н.И. Сысоева