

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации и обеспечению проживания, питания и транспортного сопровождения участников мероприятий, проводимых Движением Первых

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Заказчик: Общероссийское общественно-государственное движение детей и молодежи «Движение первых» (далее – Движение Первых).

1.2. Предмет закупки: Оказание услуг по организации и обеспечению проживания, питания и транспортного сопровождения участников мероприятий, проводимых Движением Первых, по заявкам Заказчика (далее – Услуги).

1.3. Срок оказания услуг: с даты заключения Договора по 10.06.2025 года.

1.4. Место оказания услуг: Российская Федерация.

1.5. Описание предмета закупки:

Исполнитель в рамках оказания Услуг по заявкам Заказчика осуществляет:

- организацию и обеспечение проживания участников: подбор, бронирование мест проживания в соответствии с указываемыми требованиями Заказчика, отмену бронирования мест проживания (при наличии необходимости у Заказчика), изменение количества и дат проживания по месту бронирования и проживания (при наличии необходимости у Заказчика), организацию проживания;
- организацию и обеспечение питания в месте размещения для разных категорий участников (совершеннолетние, несовершеннолетние) в соответствии с заявками Заказчика;
- организацию и обеспечение питания вне места размещения и/или на площадке проведения Мероприятия для разных категорий участников мероприятий (совершеннолетние, несовершеннолетние) в соответствии с заявками Заказчика;
- организацию и обеспечение питьевого режима участников в соответствии с заявками Заказчика;
- организацию и обеспечение транспортного обслуживания участников мероприятий в соответствии с заявками Заказчика.

2. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Стороны уведомляют друг друга о полномочных представителях для исполнения Договора в течение 1 (одного) рабочего дня с даты заключения Договора. Уведомление об изменении уполномоченных представителей Сторон производится не позднее чем за 1 (один) рабочий день до даты соответствующих изменений.

2.2. Оказание Услуг осуществляется оперативным работником Исполнителя в соответствии с заявкой, направленной уполномоченным лицом Заказчика на адрес электронной почты Исполнителя, указанной в разделе реквизиты Договора. Передача персональных данных

участников мероприятий Заказчика, поименованных в заявках Заказчика, происходит с помощью защищенных каналов связи в соответствии с законодательством Российской Федерации, в том числе, но не ограничиваясь требованиями Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» и внутренними регламентами о защите информации Движения. Переписка по организационным вопросам в рамках выполнения заявки осуществляется посредством электронной почты, указанной в Договоре.

2.3. Исполнитель определяет работника для оперативной обработки заявок Заказчика в рабочее время Заказчика с 9:00 до 20:00 (МСК). В случае направления заявки во внерабочее время заявка принимается в работу Исполнителем в 9.00 следующего дня за днем направления.

2.4. Исполнитель должен обеспечить возможность связи с уполномоченными работниками Исполнителя в выходные и праздничные дни для решения непредвиденных вопросов, связанных с оказанием Услуг.

2.5. Принципал по мере возникновения потребности направляет Исполнителю заявку (далее – Заявка) оформленную по форме Приложения №4 к Договору, на электронную почту, указанную в реквизитах Договора.

Заявка должна содержать информацию об условиях оказания Услуг: даты, в которые необходимо оказание Услуг, времени (периода) оказания Услуг, количество человек, количество дней, и прочая информация, необходимая для оказания Услуг. Форма заявки предусмотрена Приложением к Договору.

2.6. Исполнитель обязан подтверждать возможность (в том числе информировать о невозможности) исполнения заявок Заказчика в кратчайшие сроки: в течение 1 (одного) часа связывается с Принципом для согласования вариантов бронирования мест проживания, мест питания, меню питания, вариантов транспортных средств и иных данных в зависимости от конкретного вида Услуг, указанных в заявке Заказчика. В случае отсутствия мест на нужную дату, Исполнитель обязан предлагать Заказчику альтернативные варианты бронирования мест проживания и питания по минимальной цене, действующей на момент подачи Принципом заявки.

2.7. Исполнитель осуществляет подбор и бронирует места проживания и питания для участников в следующие сроки:

Для заявок, направленной посредством электронной почты:

- до 10 человек – в течение 24 (двадцати четырех) часов со времени подачи Заявки;
- от 10 до 25 человек – в течение 48 (сорока восьми) часов со времени подачи Заявки;
- от 25 до 100 человек – в течение 72 (семидесяти двух) часов со времени подачи Заявки;
- более 100 человек – в течение 96 (девяноста шести) часов со времени подачи Заявки.

Дата и время фиксируются на электронной почте, за исключением случаев, указанных в п. 2.3. настоящего Технического задания.

Места проживания согласовываются с Принципом.

2.8. После согласования Принципом предложенных Исполнителем вариантов мест проживания, мест организации питания, меню (в случае отсутствия питания по системе шведский стол) Принципал производит подтверждение оформления заявки посредством электронных средств связи.

3. ОПИСАНИЕ ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ И ТРЕБОВАНИЙ К НИМ

Таблица 1

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг	Состав отчетной документации
1.	<p>Услуги по организации и обеспечению проживания участников.</p> <p>Исполнитель в рамках оказания Услуг по заявкам Заказчика осуществляет: подбор, бронирование мест проживания в соответствии с указываемыми требованиями Заказчика, отмену бронирования мест проживания (при наличии необходимости у Заказчика), изменение количества и дат проживания по месту бронирования и проживания (при наличии необходимости у Заказчика), организацию проживания.</p> <p>Бронирование мест проживания должно осуществляться в гостиницах, наиболее приближенных к месту проведения мероприятия, либо в конкретном месте, указанном в заявке Заказчика.</p> <p>В случае, если Заказчик не указал конкретное место размещения в заявке, Исполнитель осуществляет подбор мест размещения (не менее двух вариантов) и направляет Заказчику на согласование варианты размещения. Порядок и сроки согласования вариантов размещения в соответствии с разделом 2 настоящего Технического задания.</p> <p>Исполнитель должен руководствоваться принципами экономности и результативности при организации проживания использовать льготные тарифы (при наличии), поиске наиболее выгодных и удобных для Заказчика вариантов и т.д.</p> <p>Исполнитель обеспечивает предоставление подтверждения брони мест (номеров) размещения в гостиницах/отелях с указанием всех реквизитов услуги (наименование и адрес гостиницы/отеля, номер брони, дата и время заезда, категория номера, услуги, предоставляемые гостиницей/отелем, сроки изменения и аннулирования бронирования) на электронный адрес уполномоченного лица Заказчика.</p> <p>Стоимость мест (номеров) размещения в гостиницах/отелях не может превышать открытую стоимость, указанную на официальных сайтах гостиниц/отелей (совпадение дат, типа номера, условий тарифа) или коммерческих предложений от объекта размещения.</p>	<p>Отчёт об оказанных услугах для каждой заявки Заказчика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заявка Заказчика; - согласованный Заказчиком вариант размещения; - документы, подтверждающие оказание услуги по организации проживания участников, содержащие ФИО проживающих и ведомость и/или справка размещения участников с печатью и подписью от гостиницы/отеля, иных мест размещения и договор оказания услуг, акт приёмки оказанных услуг и/или иной документ, подтверждающий факт организации проживания участников);

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг	Состав отчетной документации
	<p>Расчетный час, стоимость раннего заезда и позднего выезда устанавливается каждой гостиницей/отелем индивидуально, о чем Исполнитель оповещает Заказчика заранее, на стадии согласования заказа (бронирования) или коммерческих предложений от объекта размещения.</p> <p>Сроки изменения и аннулирования подтвержденного бронирования, а также размер штрафных санкций за несоблюдение этих сроков и в случае неполного использования забронированных услуг, указываются Исполнителем Заказчику в каждом конкретном случае на стадии согласования заказа (бронирования) и в подтверждении брони.</p> <p>Исполнитель несет ответственность за своевременность, полноту и качество оказываемых услуг.</p> <p>Размещение в гостиничных номерах должно осуществляться в соответствии со следующими требованиями:</p> <p>Тип размещения: одноместное и/или двухместное и/или трехместное размещение, предусматривающее отдельное размещение по половому и возрастному признаку (за исключением близких родственников).</p> <p>При наличии в заявке Заказчика, Исполнителем должно быть организовано специализированное размещение для лиц с ограниченными возможностями здоровья, соответствующее действующему законодательству РФ в части требований к такому размещению.</p> <p>Условия проживания: гостиница/отель, классификация по уровню комфортности и предоставляемого сервиса не менее 3 (трех) звезд (при отсутствии возможности размещения участников в гостинице/отелем указанной категории, классификация гостиницы согласовывается с Заказчиком дополнительно) (в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».</p> <p>В случае, если гостиница/отель не имеет звездности, она должна соответствовать требованиям к гостиницам/отелям с классификацией не ниже 3 (трех) звезд, если в Заявке Заказчика не указано иное конкретное место.</p> <p>В случае, когда Заказчик указывает в Заявке конкретное место проживания, в том числе в пансионатах, санаториях, детских лагерях и т.д. с указанием типов номеров и количества человек в номере, допускается четырех-, пяти- и шестиместное размещение с сохранением отдельного размещения по половому и возрастному</p>	<p>- иные документы, подтверждающие оказание услуг (договоры, акты и т.д.)</p>

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг	Состав отчетной документации
	<p>признаку (за исключением близких родственников). Оснащение номеров должно соответствовать конкретно указанным местам проживания. Исполнитель должен уведомить Заказчика о характеристиках номеров и их оснащении в каждом конкретном случае на стадии согласования заказа (бронирования) и в подтверждении брони.</p> <p>Дополнительные требования к номерам проживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - влажная уборка номеров (комнат) должна осуществляться не реже, чем один раз в сутки; - во всех номерах должно быть постельное белье и полотенца на каждого проживающего – выглаженное сухое, чистое, без повреждений; - номера должны быть комфортными для проживания, иметь исправную мебель, работающие электрические приборы исправное сантехническое оборудование (ванна или душ/душевая кабина), раковина для мытья рук и лица, туалет, расположенных в номерах проживания, которые должны круглосуточно обеспечиваться горячей и холодной водой; - номер должен соответствовать требованиям пожарной безопасности, санитарно-эпидемиологическим нормам, установленными правовыми актами Российской Федерации. <p>Место размещения должно соответствовать требованиям, предъявляемым в соответствии с:</p> <ul style="list-style-type: none"> - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; - СП 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих» (истребительные мероприятия против насекомых – тараканы, клопы, блохи, муравьи и др.); - СП 59.13330.2020 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения». Актуализированная редакция СНиП 35-01-2001; - пожарная безопасность должна удовлетворять требованиям Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»; правилам противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 16 	

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг	Состав отчетной документации
	сентября 2020 г. № 1479, приказу МЧС России от 19 марта 2020 г. № 194 «Об утверждении свода правил СП 1.13.130 «Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы», нормам ISO 16732-1.	
2.	<p>Услуги по организации и обеспечению питания участников в месте размещения.</p> <p>Исполнитель в соответствии с заявкой Заказчика оказывает услуги по организации и обеспечению питания участников в месте их проживания (размещения).</p> <p>Время организации питания, формат питания и место организации питания согласно заявке Заказчика.</p> <p>Организация питания подразумевает поиск вариантов, согласование меню (в случае если питание организуется по системе шведский стол дополнительного согласования меню не требуется), согласование режима питания, контроль исполнения и т.п. Приемы пищи должны быть организованы в месте заселения (размещения).</p> <p>В случае возникновения у Заказчика необходимости отмены (переноса сроков) питания, Исполнитель должен обеспечить перенос сроков питания, либо возврат денежных средств за неиспользованные услуги, в случае если это предполагают условия и правила возврата в местах организации питания.</p> <p>Исполнитель заранее оповещает Заказчика о правилах организации и оплаты питания и вариантах отмены заказа.</p> <p>Исполнитель организует следующие виды питания в соответствии с заявками Заказчика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - завтрак и/или обед и/или ужин. <p>В случае, если завтрак включен в стоимость проживания (по условиям места размещения) и иные виды питания не требуются, вознаграждение за организацию питания Исполнителем не взимается.</p> <p>Требования к примерному меню (в случае отсутствия питания по системе шведский стол - меню согласовывается с Заказчиком дополнительно):</p>	<p>Отчёт об оказанных услугах для каждой заявки Заказчика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заявку Заказчика; - Копии документов, подтверждающие организацию питания в соответствии с заявкой Заказчика: копии договоров; копии актов оказанных услуг и/или ТОРГ-12 и/или УПД; - меню, согласованное с Заказчиком (в случае отсутствия питания по системе шведский стол); - иные документы, подтверждающие оказание услуг (договоры, акты и т.д.)

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг	Состав отчетной документации
	<p>1. Завтрак должен включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное горячее блюдо – не менее 200 гр./чел.; - дополнительное блюдо (сэндвич или бутерброд) – не менее 150 гр./чел.; - кисломолочный продукт (йогурт, творог) – не менее 125 гр./чел.; - фрукт – не менее 80 гр./чел.; - горячий напиток – не менее 200 мл/чел. <p>В случае наличия в Заявке Заказчика дополнительных требований к составу меню завтрака (вегетарианское, халяль и другие), Исполнитель должен предусмотреть дополнительные варианты блюд, отвечающие запрашиваемым требованиям.</p> <p>2. Обед должен включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первое блюдо (суп) – порция не менее 250 гр./чел. - салат – порция не менее 150 гр./чел.; - второе блюдо (с гарниром) – порция не менее 300 гр./чел.; - хлеб – не менее 20 гр./чел.; - напиток – порция не менее 200 мл/чел. <p>В случае наличия в Заявке Заказчика дополнительных требований к составу меню обеда (вегетарианское, халяль и другие), Исполнитель должен предусмотреть дополнительные варианты блюд, отвечающие запрашиваемым требованиям.</p> <p>По запросу Заказчика (указывается в Заявке) может быть организована упаковка горячих обедов в одноразовые ланч-боксы.</p> <p>Ланч-боксы должны быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентированы на длительное хранение горячей еды и ее безопасную транспортировку, отвечать требованиям безопасности и качества; – произведены промышленным способом. <p>3. Ужин должен включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салат — порция не менее 150 гр./чел.; - второе блюдо (с гарниром) — порция не менее 300 гр./чел.; - десерт/фрукт – не менее 80 гр./чел.; - хлеб – не менее 20 гр./чел.; - напиток – порция не менее 200 мл/чел. 	

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг	Состав отчетной документации
	<p>В случае наличия в Заявке Заказчика дополнительных требований к составу меню ужина (вегетарианское, халяль и другие), Исполнитель должен предусмотреть дополнительные варианты блюд, отвечающие запрашиваемым требованиям.</p> <p>Требования к безопасности оказания услуг:</p> <p>Услуги по организации питания участников, изготавливаемые блюда и кулинарные изделия, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, федеральным законам Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, иным действующим нормативным документам.</p> <p>Особые требования к содержанию блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Блюда без содержания арахиса (арахисовых орехов, масла и продуктов с их использованием); - Блюда без содержания цитрусовых (в том числе цедры, масла и других производных цитрусовых); - Блюда без содержания мёда (в том числе продуктов пчеловодства); - Исключить красные и черные летние ягоды – клубника, малина, смородина, ежевика, черника; - Исключить готовую горчицу, а также продукты, в состав которых она входит; - Исключить пальмовое масло, маргарин. <p>При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.</p> <p>При наличии в заявке Заказчика, Исполнителем должно быть организовано специализированное питание для лиц с ограниченными возможностями здоровья, соответствующее действующему законодательству РФ в части требований к такому питанию.</p> <p>Перечень нормативно-правовых документов, которыми Исполнитель обязуется руководствоваться при оказании услуг:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»; 	

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг	Состав отчетной документации
	<ul style="list-style-type: none"> - Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»; - ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», утверждён приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06. 2013 г. № 192-ст.; - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утверждён приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. № 1675-ст.; - ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. № 1674-ст.; - ГОСТ 12.1.004-91 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования», утвержденный Постановлением Госстандарта СССР от 14.06.1991 № 875; - СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного врача РФ от 22.05.2003 № 98; - СанПин СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001. № 18; - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833); - иные нормативные документы, регламентирующие оказание услуг по организации питания, качество продуктов питания, работу персонала Исполнителя. 	

Таблица 2

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг и требования к ним	Состав отчетной документации
1.	<p>Услуги по организации и обеспечению питания.</p> <p>Исполнитель в соответствии с заявкой Заказчика оказывает услуги по организации и обеспечению питания участников.</p> <p>Время организации питания, формат питания и место организации питания осуществляются согласно заявке Заказчика.</p> <p>Организация питания подразумевает поиск вариантов мест питания, согласование меню (в случае если питание организуется по системе шведский стол дополнительного согласования меню не требуется), согласование режима питания, контроль исполнения и т.п.</p> <p>Приемы пищи должны быть организованы в месте проведения мероприятия, исключая место заселения (размещения) участников. В случае отсутствия возможности организации питания в месте проведения мероприятия - дополнительное место согласовывается с Заказчиком.</p> <p>Исполнитель обязан направить Заказчику не менее 2-х вариантов мест организации питания (в случае невозможности организации питания в месте проведения мероприятия) и не менее 2-х вариантов меню (в случае если питание организуется по системе питания шведский стол согласования и предоставления меню не требуется). Порядок и сроки согласования в соответствии с разделом 2 настоящего Технического задания.</p> <p>В случае возникновения у Заказчика необходимости отмены (переноса сроков) питания, Исполнитель должен обеспечить перенос сроков питания, либо аннуляцию заказанных услуг и возврат денежных средств за неиспользованные услуги, в случае если это предполагают условия и правила возврата в местах организации питания.</p> <p>Исполнитель организует следующие виды питания в соответствии с заявками Заказчика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обед; - кофе-брейк; - сухой паёк (применимо только для несовершеннолетних участников). <p>Требования к примерному меню (меню согласовывается с Заказчиком дополнительно):</p> <p>Обед должен включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первое блюдо (суп) – порция не менее 250 гр./чел. - салат– порция не менее 150 гр./чел., - второе блюдо (с гарниром) – порция не менее 300 гр./чел., 	<p>Отчёт об оказанных услугах по каждой заявке Заказчика, включающий:</p> <p>копии документов, подтверждающие организацию питания в соответствии с заявкой Заказчика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - копии договоров; копии актов оказанных услуг; - меню, согласованное с Заказчиком; - фотоотчет по организации питания участников по каждой заявке (не менее 5 фото, подтверждающих оказание услуг).

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг и требования к ним	Состав отчетной документации
	<p>- десерт/фрукт – не менее 80 гр./чел., - хлеб – не менее 20 гр./чел., - напиток – порция не менее 200 мл/чел.</p> <p>В случае наличия в Заявке Заказчика дополнительных требований к составу меню обеда (вегетарианское, халяль и другие), Исполнитель должен предусмотреть дополнительные варианты блюд, отвечающие запрашиваемым требованиям.</p> <p>Упаковка горячих обедов в одноразовые ланч-боксы производится Исполнителем по запросу Заказчика.</p> <p>Ланч-боксы должны быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентированы на длительное хранение горячей еды и ее безопасную транспортировку, отвечать требованиям безопасности и качества; – произведены промышленным способом. <p>Меню обедов направляется Заказчику на согласование любым из способов, указанных в п. 2. настоящего Технического задания, не позднее 2 (двух) рабочих дней до даты начала оказания услуг согласно заявке Заказчика.</p> <p>Заказчик в течение 1 (одного) календарного дня утверждает меню или направляет Исполнителю мотивированный отказ с указанием недостатков и сроков их устранения. Исполнитель при получении мотивированного отказа обязуется предоставить на согласование иные варианты меню, учитывая замечания Заказчика, в срок указанный в мотивированном отказе и направить меню на повторное согласование.</p> <p>Кофе-брейк из расчета на 1 человека должен включать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Холодные закуски на выбор (не менее 1 вида): <ul style="list-style-type: none"> • Круассан/сэндвич с рыбой - не менее 100 гр.; • Круассан/сэндвич с ветчиной и сыром - не менее 100 гр.; • Круассан/сэндвич с курицей/индейкой - не менее 100 гр. 2. Выпечка, десерты на выбор (не менее 2 видов): <ul style="list-style-type: none"> • Пирожок с мясом - не менее 100 гр.; • Пирожок с капустой - не менее 100 гр.; • Пирожок с яйцом и сыром - не менее 100 гр.; • Пирожок с картофелем - не менее 100 гр.; • Сладкая выпечка с вишней - не менее 100 гр.; • Сладкая выпечка с яблоком - не менее 100 гр.; • Сладкая выпечка с творогом - не менее 100 гр. 3. Напитки: 	

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг и требования к ним	Состав отчетной документации
	<ul style="list-style-type: none"> • Чай черный/зеленый - не менее 200 мл; • Кофе* - не менее 200 мл; • Сахар порционный - не менее 2-х шт. по 5 гр.; • Вода без газа - не менее 200 мл. <p>Сухой паек** должен включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • хлебобулочное изделие - не менее 100 гр.; • фрукт или фруктовое изделие – не менее 100 гр.; • печенье/бисквит в индивидуальной упаковке - не менее 30 гр. каждый; • шоколад 1 шт. – не менее 45 гр.; • сок 1 шт. не менее 200 мл. или вода без газа не менее 0,5 л. <p>* не применимо при организации питания для несовершеннолетних.</p> <p>** «сухой паек» предоставляется в соответствии с заявками Заказчика. Все продукты, входящие в состав сухих пайков, должны быть промышленного производства в мелкоштучной потребительской упаковке, не требующие особых температурных условий хранения (при комнатной температуре хранения).</p> <p>Исполнитель направляет на согласование Заказчику не менее 2 (двух) вариантов состава сухого пайка любым из способов, указанных в п. 2. настоящего Технического задания, не позднее 2 (двух) рабочих дней до даты начала оказания услуг согласно заявке Заказчика.</p> <p>Запрещается использование скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (молоко и кисломолочные продукты, творожные продукты, мясные и колбасные изделия, консервы: мясные, рыбные, овощные, плодовые и др.). Не допускается использование свежих фруктов не устойчивых к транспортировке.</p> <p>Доставка сухих пайков должна быть произведена силами Исполнителя в срок и место, указанные в заявке Заказчика. Исполнитель должен организовать раздачу сухих пайков.</p> <p>Общие требования к организации услуг.</p> <p>Требования к транспортировке продуктов:</p> <p>Доставка осуществляется транспортом Исполнителя. Используемые транспортные средства должны соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации.</p>	

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг и требования к ним	Состав отчетной документации
	<p>Требования к качеству продовольствия:</p> <p>Продовольственное сырье и пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты промышленной выработки, используемые для изготовления продукции общественного питания и при организации выездного обслуживания, должны соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами на отдельные виды продукции, и требованиям нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации.</p> <p>Готовая продукция к месту проведения Мероприятия (в случае необходимости) доставляется (в т.ч. в горячем виде) в соответствии с установленными санитарными правилами и нормами. Качество готовой продукции должно соответствовать количеству, выходу и всем требованиям органолептических показателей (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция и пр.), предъявляемых для соответствующего вида готовой продукции.</p> <p>Требования к безопасности оказания услуг:</p> <p>Услуги по организации питания для участников мероприятия, изготавливаемые блюда и кулинарные изделия, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, федеральным законам Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, иным действующим нормативным документам.</p> <p>Особые требования к содержанию блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блюда без содержания арахиса (арахисовых орехов, масла и продуктов с их использованием); - блюда без содержания цитрусовых (в том числе цедры, масла и других производных цитрусовых); - блюда без содержания мёда (в том числе продуктов пчеловодства); - исключить красные и черные летние ягоды – клубника, малина, смородина, ежевика, черника; - исключить готовую горчицу, а также продукты, в состав которых она входит. - при приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. <p>Перечень нормативно-правовых документов, которыми Исполнитель обязуется руководствоваться при оказании услуг:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; 	

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг и требования к ним	Состав отчетной документации
	<ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»; - Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»; Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18 февраля 2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»; - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», утверждён приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 №1676-ст; - ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», утверждён приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06. 2013 г. № 192-ст; - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утверждён приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. № 1675-ст; - ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. № 1674-ст; - ГОСТ 12.1.004-91 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования», утвержденный Постановлением Госстандарта СССР от 14.06.1991 № 875; - СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного врача РФ от 22.05.2003 № 98; - СанПин СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001. № 18; 	

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг и требования к ним	Состав отчетной документации
	<p>- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833);</p> <p>- иные нормативные документы, регламентирующие оказание услуг по организации питания, качество продуктов питания, работу персонала Исполнителя.</p>	
2.	<p>Услуги по организации и обеспечению питьевого режима.</p> <p>Исполнитель обеспечивает питьевой режим участников бутилированной питьевой негазированной водой из расчета 3 (три) бутылки (объемом каждой бутылки 0,5-0,6 л, пластик) воды на одного человека в день, в соответствии с заявками Заказчика.</p> <p>Питьевая вода должна соответствовать гигиеническим требованиям к качеству, установленным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 марта 2002 года № 12 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества. СанПиН 2.1.4.1116-02», требованиям обеспечения качества и безопасности, установленным Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</p> <p>Информация на таре, в которой будет осуществляться поставка питьевой воды, должна соответствовать требованиям пункта 4.22 «Вода питьевая фасованная (бутилированная)» ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя.</p> <p>Общие требования.</p> <p>Срок годности к моменту обеспечения участников мероприятия водой должен определяться на основании СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.</p> <p>Доставка, разгрузка, распаковка и вывоз упаковки от питьевой бутилированной воды, осуществляется силами и средствами Исполнителя в срок и место в соответствии с заявками Заказчика.</p>	<p>Отчёт об оказанных услугах по каждой заявке Заказчика, включающий:</p> <p>- договоры или иные документы, подтверждающие обеспечение питьевого режима с актами оказанных услуг (или УПД/ТОРГ-12).</p> <p>- фотоотчет доставленной бутилированной воды по каждой заявке (не менее 3-х фотографий)</p>

Таблица 3

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг и требования к ним	Состав отчетной документации
1.	<p>Услуги по обеспечению транспортного обслуживания участников мероприятий.</p> <p>В рамках оказания услуги Исполнитель по Заявке Заказчика обеспечивает организацию перевозок участников мероприятия.</p> <p>Транспортные средства предоставляются не менее чем на 3 (три) часа в день (с учетом времени подачи, ожидания в момент подачи и следования до места назначения). Время ожидания автобуса, возникшее между двумя и более почасовыми заявками на один день, Заказчиком не оплачивается.</p> <p>Тип и вместимость транспортного средства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - автобусы, вместимостью не менее 48 (сорока восьми) человек; - микроавтобусы, вместимостью не менее 15 (пятнадцати) человек; - минивэны, вместимостью не менее 7(семи) человек. <p>Дата подачи, время подачи, адрес подачи, адрес назначения, планируемое количество часов использования (в случае почасового обеспечения), количество и продолжительность смены (в случае посменного обеспечения) и количество пассажиров транспортного средства указывается Заказчиком в соответствующей Заявке.</p> <p>Перевозчик обязан иметь действующую лицензию на деятельность по перевозкам пассажиров автомобильным транспортом, оборудованным для перевозок более восьми человек. Исполнитель обязан предоставить копию такой лицензии по запросу Заказчика.</p> <p>Транспортные средства, предоставляемые Исполнителем, должны находиться в надлежащем и исправном состоянии (технически исправным, без внешних и внутренних повреждений, дефектов), соответствовать по назначению и конструкции техническим требованиям к перевозкам пассажиров в течение всего срока оказания услуг.</p> <p>Транспортные средства должны быть оснащены огнетушителем, аптечкой первой помощи, знаком аварийной остановки.</p>	<p>Копии документов, подтверждающих оказание услуг (договоры и акты к ним и/или иные документы);</p> <p>Копия лицензии на осуществление перевозок пассажиров или выписка из реестра лицензий (для перевозок ТС вместимостью свыше 8 пассажирских мест);</p> <p>Заверенные надлежащим образом Исполнителем копии путевых листов с отметками о прохождении водителями предрейсовых (предсменных) медицинских осмотров или часть путевого листа заказчика/перевозчика -для перевозок ТС вместимостью свыше 8 пассажирских мест;</p> <p>Фотоотчет (не менее 1 (одной) фотографии</p>

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг и требования к ним	Состав отчетной документации
	<p>Транспортные средства должны быть оборудованы системой кондиционирования и/или вентиляции и ремнями безопасности на каждом посадочном месте.</p> <p>Транспортные средства предоставляются с собственным топливом, стоимость топлива включается в цену услуг по перевозке. Стоимость платной парковки (при организации перевозки) также входит в цену услуг, оказываемых Исполнителем. В случае организации междугородних перевозок стоимость услуг рассчитывается по тарифам региона отправления.</p> <p>Требования к водителям, осуществляющим управление автотранспортными средствами, предоставляемыми для транспортного обслуживания участников Мероприятия: все водители должны иметь документы, подтверждающие право управления данной категорией транспортных средств. Водитель обязан проходить предрейсовый медицинский осмотр, в соответствии с инструкцией о проведении предрейсовых медицинских осмотров водителей автотранспортных средств (письмо Минздрава РФ от 21 августа 2003 г. № 2510/9468-03-32 «Об организации проведения предрейсовых медицинских осмотров водителей транспортных средств»).</p> <p>Исполнитель должен осуществлять контроль над опрятным внешним видом предоставляемых водителей и чистотой транспортных средств.</p> <p>Исполнитель должен заменить транспортное средство в случае возникновения технической неисправности в течение 1 (одного) часа с момента возникновения неисправности.</p> <p>Автобусы и микроавтобусы, предоставляемые Исполнителем, должны соответствовать требованиям приказа Минтранса России от 30.04.2021 № 145 «Об утверждении Правил обеспечения безопасности перевозок автомобильным транспортом и городским наземным электрическим транспортом», ГОСТ Р 51006-96 «Услуги транспортные. Термины и определения».</p> <p>При оказании услуг соблюдать обязательные требования действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемые к Транспортным средствам, транспортным услугам и эксплуатации Транспортных средств, в том числе, но не ограничиваясь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - федеральное законодательство, регламентирующее вопросы управления транспортным средством и его технической эксплуатации, включая: Федеральный закон от 10.12.1995 № 196-ФЗ «О безопасности дорожного движения», Федеральный закон от 	<p>каждого транспортного средства с пассажирами, с видимым государственным регистрационным знаком);</p> <p>Копия уведомления ГИБДД об организованной перевозке детей (при наличии такой перевозки);</p> <p>Иные документы, подтверждающие оказание услуг (при необходимости).</p>

№ п/п	Детализированное описание содержания оказываемых Услуг и требования к ним	Состав отчетной документации
	<p>08.11.2007 № 259-ФЗ «Устав автомобильного транспорта и городского наземного электрического транспорта»;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технические регламенты, предусматривающие требования к эксплуатации транспортных средств: Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 877 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности колесных транспортных средств» (вместе с ТР ТС 018/2011. «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности колесных транспортных средств»); - правила по управлению транспортным средством и его технической эксплуатации: Постановление Совета Министров - Правительства Российской Федерации от 23.10.1993 № 1090 «О Правилах дорожного движения» (вместе с «Основными положениями по допуску транспортных средств к эксплуатации и обязанности должностных лиц по обеспечению безопасности дорожного движения»); - нормативно-правовые акты, содержащие правила по охране труда и технике безопасности эксплуатации транспортных средств, а также правила, регламентирующие выполнение работ и оказание услуг с использованием Транспортных средств; - и других нормативно-правовых актов, регулирующие оказание услуг по настоящему Договору. <p>Исполнитель должен осуществлять перевозку в соответствии с требованиями Правил организованной перевозки групп детей автобусами, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 23.09.2020 № 1527.</p> <p>Исполнитель обязан (при необходимости) подать уведомление о каждом транспортном средстве в подразделения ГИБДД, находящиеся по пути следования автобусов, своевременно и в утвержденном порядке.</p> <p>Порядок подачи уведомлений утвержден Приказом МВД России от 23.06.2021 № 469 «Об утверждении формы уведомления об организованной перевозке группы детей автобусами»; порядок осуществления сопровождения утвержден Приказом МВД России от 22.03.2019 № 177 «Об утверждении Порядка осуществления сопровождения транспортных средств с применением автомобилей Государственной инспекции безопасности дорожного движения Министерства внутренних дел Российской Федерации и признании утратившими силу нормативных правовых актов МВД России».</p>	

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТНОСТИ

4.1. Требования к оформлению отчетных документов.

Для осуществления оплаты оказанных услуг, Исполнитель предоставляет Заказчику надлежаще оформленные комплекты закрывающих документов по каждой заявке (счет на оплату, акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактура (при необходимости), отчет по каждой заявке), а также документы, подтверждающие расходы Исполнителя, понесенные им в целях исполнения обязательств в рамках оказания Услуг и подлежащие возмещению Заказчиком. Подтверждающими произведенные расходы Исполнителя документами по соглашению сторон являются копии договоров с организациями, оказывающими гостиничные услуги (в том числе услуги проживания и питания).

4.2.1. Отчет об оказании услуг согласно Таблице 1 состоит из:

- Отчет об исполнении договора (отчет Исполнителя) по каждой заявке Заказчика.

Отчет об исполнении договора (отчет Исполнителя) по каждой Заявке (по форме Приложения № 6 к Договору) должен включать в себя:

- копию Заявки;
- копии документов, подтверждающих произведенные по Заявке расходы Исполнителя.

4.2.2. Отчеты об оказании услуг (выполнении работ) согласно Таблице 2 и Таблице 3 состоит из двух частей:

- аналитический отчет;
- финансовый отчет.

Аналитический отчет и финансовый отчет должны быть взаимодополняющими документами, и информация, содержащаяся в одном отчете, не должна противоречить данным другого отчета.

4.3. Требования к оформлению аналитического отчета: страницы текста отчета и таблицы, включенные в отчет об оказанных услугах (выполненных работах), должны соответствовать формату А4, размеры полей: правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм. цвет шрифта должен быть черным TimesNewRoman, кегль 12 pt, размер иллюстраций должен быть не менее формата А6. Для подготовки отчетных документов следует руководствоваться следующими нормами: 1 печатный лист (п.л.) составляет 16 страниц машинописного текста без учета иллюстраций, схем и рисунков.

Отчетные документы должны быть распечатаны в полноцветном формате, на одной стороне листа белой бумаги, прошиты или сброшюрованы, скреплены подписью руководителя или иного уполномоченного лица Исполнителя и печатью контрагента (при наличии) на обороте последней страницы каждого из отчетов или его обложки согласно форме в Приложении № 1 к Техническому заданию.

Отчетные документы должны содержать указание на реквизиты договора, дату составления и подписи Исполнителем отчета.

Страницы каждого из отчетов (Аналитический отчет и Финансовый отчет) должны быть пронумерованы с соблюдением порядковой нумерации. На первой странице номер не проставляется.

Если отчет больше 500 (пятисот) листов, то документ должен быть разделен на несколько томов, при этом каждый том не может содержать в себе более 500 (пятисот) листов.

4.4. Структурными элементами Отчета о выполненных работах (оказанных услугах) должны являться:

- титульный лист (является первой страницей Отчета оформляется в соответствии с Приложением № 1 к Техническому заданию для аналитического отчета и в соответствии с Приложением № 4 к Договору для финансового отчета);

- оглавление/содержание;
- основная часть;
- приложения (при наличии).

На титульном листе должны быть указаны следующие сведения:

- наименование Исполнителя по договору;
- наименование услуг/работ в соответствии с предметом договора, по которому составляется Отчет;
- номер и дата договора;
- подпись ответственного лица – представителя Исполнителя, уполномоченного на подписание Отчета, с указанием должности, фамилии, инициалов и даты подписи Отчета Исполнителем;
- место и год составления Отчета.

4.5. Если Отчет состоит из двух и более томов, то каждый том должен иметь свой Титульный лист, соответствующий Титульному листу первой части тома и содержащий сведения, относящиеся к данной тому.

4.6. Оглавление/содержание Отчета должно включать наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование) и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются соответствующие элементы отчета о выполненных работах (оказанных услугах).

4.7. При составлении Отчета, состоящего из двух и более томов, следует учесть, что оглавление/содержание должно быть включено в каждый его том, нумерация каждого тома начинается с первой страницы.

4.8. В основной части Отчета приводят данные, отражающие содержание услуги (работы) и полученные результаты согласно условиям технического задания. Структура Отчета должна соответствовать структуре технического задания и повторять его нумерацию и последовательность (разделы, пункты, подпункты). Основная часть состоит из: описательной части, включающей наименование услуг (работ, товаров), место оказания услуг (выполнения работ), сроки оказания услуг (выполнения работ) и описание оказанных услуг (выполненных работ) в соответствии с техническим заданием, подтвержденные фотографиями (при наличии таких требований), позволяющими однозначно идентифицировать факт оказания услуг (выполнения работ).

4.9. Электронные ссылки (гиперссылки, интерактивные ссылки) на публикации и/или материалы, содержащие информацию о реализации проекта за отчетный период в средствах массовой информации (далее – СМИ), размещенные в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (включая социальные сети), должны вести на саму публикацию, а не на главную страницу или раздел ресурса; при размещении в Отчете ссылок на публикации указывается мероприятие (информационный повод), к которому они относятся. Электронные ссылки (гиперссылки, интерактивные ссылки) на публикации в СМИ должны дополнительно подтверждаться скриншотами электронных изданий с читаемыми датами публикации и адресной строкой ресурса; скан-копиями публикаций в печатных СМИ статей с указанием издания, номера выпуска и даты его выхода; скриншотами записей программ (роликов) на телевидении и радио, сохраненными на сервисах хранения информации в информационно-

телекоммуникационной сети «Интернет».

4.10. В приложения могут быть включены документы и (или) материалы, связанные с выполнением работ (оказания услуг), которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета или которые в соответствии с требованиями технического задания должны быть представлены в виде отдельно указанных документов.

4.11. Текстовая часть аналитического отчета содержит описание оказанных Исполнителем услуг (выполненных работ) в хронологической последовательности согласно техническому заданию, с приложением документов и материалов, подтверждающих оказание услуг (выполнение работ).

4.12. Требования к фотографиям и фотоотчету, входящим в состав Аналитического отчета.

В Аналитический отчет включается фотоотчет (если предусмотрено условиями технического задания), содержащий фотографии с мероприятий, проведенных Исполнителем в рамках исполнения обязательств по договору.

Фотографии должны иллюстрировать все этапы проведения мероприятия, а при необходимости и подготовки к нему - фиксировать важные аспекты, такие как: масштаб, количество участников и/или зрителей, ключевые выступления, арендованное оборудование, использованную атрибутику, полиграфическую продукцию и иное, в соответствии с требованиями технического задания.

Фотографии должны соответствовать предусмотренному техническим заданием временному периоду и погодным условиям в день проведения мероприятия.

Фотографии должны содержать объекты и/или информацию, позволяющие идентифицировать место проведения мероприятия.

Фотографии должны быть цветными, четкими и контрастными.

Использование растянутых или сжатых фотографий по высоте и ширине не допускается, равно как и использование зеркально отображенных фотографий.

Запрещено редактировать фотографии кроме обрезки, кадрирования, регулировки яркости, контрастности и цветности.

На фотографиях стрелками с соответствующими подписями указываются объекты или их конструктивные элементы, в отношении которых в соответствии с техническим заданием предусмотрена фотофиксация.

В объектах, состоящих из нескольких частей, необходимо указывать стрелками на расположение частей и нумеровать их.

4.13. Финансовый отчет

4.13.1. Финансовый отчет является отчетным документом, предоставляемым Исполнителем договора с целью подтверждения объема доходов и расходов, полученных/произведенных при исполнении договора, формируемый по форме согласно Приложению № 4 к договору.

4.13.2. Финансовый отчет является неотъемлемой частью договоров между Исполнителем договора и Заказчиком. Финансовый отчет формируется по форме, предусмотренной договором.

4.13.3. Финансовый отчет должен содержать информацию о фактически понесенных затратах, накладных расходах (при наличии) и размере вознаграждения Исполнителя. Финансовый отчет подписывается лицом, уполномоченным действовать от имени Исполнителя и заверяется печатью (при ее наличии).

4.13.4. Наименование услуг (работ), указываемых в Финансовом отчете, должно строго соответствовать спецификации к договору.

4.13.5. Документальным подтверждением понесенных Исполнителем затрат на услуги соисполнителей (субподрядчиков) являются скан-копии договоров и актов оказанных услуг (выполненных работ), универсальных передаточных документов с соисполнителями (субподрядчиками).

4.13.6. Подтверждение собственных расходов Исполнителя, понесенных при исполнении договора, осуществляется путем предоставления копий соответствующих внутренних документов, содержащих информацию, подтверждающую осуществление расходов, в том числе, но не ограничиваясь: приказы о создании рабочей группы (с указанием функциональных обязанностей каждого сотрудника в проекте), таблицы учета рабочего времени, выписка из штатного расписания, бухгалтерские справки с указанием расчета расходов на оплату труда с отчислениями, ведомость учета основных средств, ведомость списания материалов, сырья, ведомость выдачи сувенирной/брендированной/раздаточной продукции.

4.13.7. Накладные расходы, понесенные Исполнителем в рамках заключенного договора, подтверждаются документально или определяются в объеме затрат, не превышающем расходы Исполнителя, в рамках заключенного договора.

Финансовый отчет с приложением подтверждающих документов (скан-копий документов), указанных в нем, предоставляется Исполнителем на бумажном и электронном носителе, прошитым или сброшюрованным, скрепленным подписью лица, уполномоченного действовать от лица Исполнителя по договору, и печатью Исполнителя (при ее наличии) на обороте последней страницы или обложки.

Подписи Сторон:

Заказчик:

Исполнитель:

Должность

Должность

М.П.

_____/_____/_____
М.П.

ФОРМЫ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА И ОБЛОЖКИ ВНЕШНЕГО НОСИТЕЛЯ
С ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИЕЙ ОТЧЕТА ОБ ИСПОЛНЕНИИ УСЛОВИЙ ДОГОВОРА
И ОКАЗАННЫХ УСЛУГАХ

1. Титульный лист:

**ОБЩЕРОССИЙСКОЕ ОБЩЕСТВЕННО-ГОСУДАРСТВЕННОЕ ДВИЖЕНИЕ
ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ «ДВИЖЕНИЕ ПЕРВЫХ»**

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДЕНО:

*Должность руководителя инициатора
закупки*

_____/_____/

_____/ **ФИО** /

ОТЧЕТ

по исполнению договора

от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Предмет: « _____ »

Указывается предмет в соответствии с заключенным договором

Исполнитель:

*Указывается полное наименование Исполнителя в соответствии с заключенным
договором*

от Заказчика

от Исполнителя

Инициатор закупки

Должность инициатора закупки

должность руководителя Исполнителя

_____/ **ФИО** /

_____/ **ФИО** /

Москва, 20 ____ г.

2. ОБЛОЖКА ВНЕШНЕГО НОСИТЕЛЯ:

ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ ОТЧЕТА	
ПО ДОГОВОРУ от «____» _____ 2025 № / /	
ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА:	
ИСПОЛНИТЕЛЬ: 	<i>Должность подписанта от Исполнителя:</i> _____/И.О.Фамилия М.П.

3. ФОРМА ДЛЯ СКРЕПЛЕНИЯ ПРОШИТОГО ОТЧЕТА

Наименование Исполнителя	Прошито, пронумеровано и скреплено печатью _____ листов
	Должность
	_____ ФИО

Формы согласованы

Подписи Сторон:

Заказчик:

Исполнитель:

М.П.

М.П.