

## МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ №110724

ИКЗ: 243551501252855150100100020005629244

г. Калачинск

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Бюджетное общеобразовательное учреждение Калачинского муниципального района Омской области «Ковалевская основная общеобразовательная школа» (БОУ «Ковалевская ООШ»), именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Чеховская Ольга Михайловна, действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Бакулина Татьяна Сергеевна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Бакулиной Татьяны Сергеевны, действующего на основании ОГРНИП 319554300083690 от 31.10.2019, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», на основании результатов проведенного электронного аукциона (протокол от 04.07.2024 г. № 015230008824000051) заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика в установленный настоящим Контрактом срок оказать услуги по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов (далее – услуги) и сдать их Заказчику, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом.

1.2. Место оказания услуг: 646900, Омская область, Калачинский район, д. Ковалево, ул. Школьная, 5;

1.3. Сроки оказания услуг: с 01 сентября 2024 года по 28 мая 2025 года, в соответствии с режимом работы учреждения, в соответствии с графиком оказания услуг по организации горячего питания детей 1-4 классов (Приложение № 2 к настоящему Контракту), на основании поданных письменных заявок. Заявки подаются ежедневно, до 12.00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке в соответствии с Циклическим меню горячих завтраков для обучающихся 1-4 классов на 2024-2025 год (Приложение № 3 к настоящему Контракту).

I этап с 01.09.2024 г. по 30.09.2024 г.

II этап - с 01.10.2024 г. по 31.10.2024 г.

III этап - с 01.11.2024 г. по 30.11.2024 г.

IV этап - с 01.12.2024 г. по 31.01.2025 г.

V этап - с 01.02.2025 г. по 28.02.2025 г.

VI этап - с 01.03.2025 г. по 31.03.2025 г.

VII этап - с 01.04.2025 г. по 30.04.2025 г.

VIII этап - с 01.05.2025 г. по 28.05.2025 г.

1.4. Объем услуг определяется исходя из фактической потребности Заказчика по заявкам Заказчика, подаваемым в порядке, установленном пунктом 1.3. настоящего Контракта.

1.5. Услуги по настоящему Контракту оказываются Исполнителем лично, его силами и средствами, в объеме определенном фактической потребностью Заказчика в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему Контракту), графиком оказания услуг по организации горячего питания детей 1-4 классов (Приложение № 2 к настоящему Контракту) и Циклическим меню горячих завтраков для обучающихся 1-4 классов на 2023 год (Приложение № 3 к настоящему Контракту).

### 2. Цена Контракта, порядок и сроки оплаты услуг

2.1. Максимальное значение цены Контракта составляет **211 050 (двести одиннадцать тысяч пятьдесят ) рублей 00 копеек, НДС не облагается<sup>1</sup>.**

<sup>1</sup>Далее указываются слова «в том числе НДС \_\_\_ рублей» либо при наличии в соответствии с налоговым законодательством оснований для освобождения от уплаты НДС приводится ссылка на соответствующие нормы права, и указываются соответственно слова «НДС не облагается» или «освобождено от уплаты НДС» или «НДС равен нулю».

2.2. Оплата услуг осуществляется по цене единицы услуг (Приложение № 6 к настоящему Контракту) исходя из объема фактически оказанных услуг, которые будут оказаны в течение этапа исполнения контракта, но в размере, не превышающем максимальное значение цены этапа Контракта.

2.3. Цена Контракта включает стоимость услуг по организации питания, расходы на перевозку, оплату погрузочно-разгрузочных работ, налогов, пошлин, прочих сборов и иных расходов, связанных с исполнением настоящего Контракта.

2.4. Цена Контракта подлежит уменьшению 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.

2.5. Финансирование по настоящему Контракту осуществляется за счет средств бюджетного учреждения.

2.6. Оплата услуг (этапа) производится Заказчиком в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком универсального передаточного документа на основании выставленных Исполнителем счета-фактуры (счета) и универсального передаточного документа со статусом 2 или на основании универсального передаточного документа со статусом 1 и универсального передаточного документа со статусом 2 за расчетный период, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, в соответствии с разделом 9 настоящего Контракта. Расчетный период – календарный месяц.

2.7. Заказчик вправе произвести оплату оказанных услуг (этапа) за вычетом неустойки за неисполнение, ненадлежащее исполнение обязательств Исполнителем, рассчитанной в соответствии с настоящим Контрактом.

2.8. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным Кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии Заказчику, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии стороны вправе изменить по соглашению сторон размер и (или) сроки оплаты и (или) объема услуг (часть 5 статьи 78.1 Бюджетного кодекса РФ).

### **3. Права и обязанности Сторон**

#### **3.1. Обязанности Исполнителя:**

3.1.1 Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

3.1.2 Использовать помещения и оборудование, предоставленные Заказчиком, только в целях организации питания учащихся.

3.1.3 Принять от Заказчика помещение пищеблока, соответствующего требованиям СП 2.4.3648-20, холодильное, технологическое и вспомогательное оборудование согласно Приложению № 4 к настоящему Контракту по акту приема-передачи на срок, равный сроку оказания услуг по настоящему Контракту. Осуществить возврат Заказчику помещение пищеблока и оборудование в течение 2 (двух) рабочих дней с даты окончания оказания услуг по акту сдачи.

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

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

3.1.6. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает

услуги дополнительного питания.

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

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

3.1.9. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

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

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

3.1.12. Предоставлять через столовую при учебном учреждении рациональное питание в соответствии с графиком, согласованным с Заказчиком, вывешивать меню (прейскурант) продукции в месте реализации.

3.1.13. Соблюдать противопожарные, санитарные и технические требования при использовании помещения, оборудования, предоставленные Заказчиком.

3.1.14. Обеспечивать сохранность предоставленного помещения, оборудования, и других материальных ценностей.

3.1.15. При организации своей деятельности обеспечивать своевременное выполнение требований пожарной безопасности, предписаний Территориального органа Управления Роспотребнадзора по Омской области.

3.1.16. Обеспечивать ежедневную влажную уборку обеденной зоны столовой в соответствии с санитарными требованиями.

3.1.17. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

3.1.18. Незамедлительно в письменной форме информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.1.19. Возместить затраты Заказчика на экспертизу оказанных услуг, в случае выявления факта некачественного оказания услуг, подтвержденного результатами экспертизы.

3.1.20. В случае принятия исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, такое решение направляется Заказчику в следующем порядке:

1) Исполнитель с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя, и размещает такое решение в единой информационной системе;

2) решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику решения

об одностороннем отказе от исполнения контракта считается дата размещения такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик;

3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта

3.1.21. Исполнять иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

### **3.2. Права Исполнителя:**

3.2.1. Получать у Заказчика необходимую для оказания услуг информацию по вопросам исполнения настоящего Контракта.

3.2.2. Требовать оплаты оказанных услуг в размере и порядке, предусмотренных настоящим Контрактом.

3.2.3. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта о приемки оказанных услуг по Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

3.2.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней);

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

3.2.6. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

### **3.3. Обязанности Заказчика:**

3.3.1 Принять оказанные Исполнителем услуги по универсальному передаточному документу или предоставить Исполнителю мотивированный отказ в приемке, приложив перечень недостатков со сроками их устранения.

3.3.2 Создать условия для приготовления и выдачи горячего питания обучающимся в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20.

3.3.3 Осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся, обеспечить культуру и гигиену приема пищи.

3.3.4 Оплатить оказанные Исполнителем услуги в соответствии с настоящим Контрактом.

3.3.5 В течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения Контракта передать Исполнителю помещение пищеблока, соответствующего требованиям СанПиН СП 2.4.3648-20, холодильное, технологическое и вспомогательное оборудование согласно Приложению № 4 к настоящему Контракту по акту приема-передачи на срок, равный сроку оказания услуг по настоящему Контракту. С даты окончания оказания услуг принять от Исполнителя помещение пищеблока и оборудование в течение 2 (двух) рабочих дней по акту сдачи.

3.3.6 Обеспечить контроль за исполнением настоящего Контракта.

3.3.7. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, заключенного по результатам проведения электронных процедур, закрытых электронных процедур:

1) заказчик с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает такое решение в единой информационной системе;

2) решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется исполнителю. Датой поступления исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен исполнитель;

3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

3.3.7. Заказчик обязан предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

3.3.8. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

#### **3.4. Заказчик вправе:**

3.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.4.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием (Приложение 1 к Контракту).

3.4.3. Осуществлять контроль за качеством, порядком и сроками оказания услуг.

3.4.4. Приостанавливать ход оказания услуг в связи с ненадлежащим качеством оказания услуг либо оказанием услуг, не соответствующих условиям настоящего Контракта.

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

3.4.6. В случае несоответствия универсального передаточного документа условиям настоящего Контракта или ошибки в представленных для оплаты документах, вернуть документы с письменным объяснением причины возврата и оплатить услуги после предоставления исправленных документов.

3.4.7. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

### **4. Сдача и приемка услуг**

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком в соответствии с требованиями, указанными в Законе № 44-ФЗ и настоящем Контракте.

4.2. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по месту оказания услуг, указанному в настоящем Контракте, и подтверждается подписанием документа о приемке.

4.3. Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты окончания каждого этапа оказания услуг Заказчику, указанного в пункте 1.3. настоящего Контракта.

4.4. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

4.5. В срок, не позднее 5 (пяти) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.6. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документов о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

4.7. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке.

4.8. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.9. При обнаружении любого несоответствия оказанных услуг, условиям настоящего Контракта, об этом делается отметка в акте о приемке оказанных услуг. Исполнитель обязан устранить замечания по объему и (или) качеству оказанных услуг, в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения такого требования. При этом все расходы, связанные с устранением выявленных несоответствий, возлагаются на Исполнителя.

## 5. Ответственность Сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых по настоящему контракту обязательств в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пени).

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

5.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим контрактом, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф в размере, рассчитанном в порядке, установленном пунктом 3 Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 года № 1042 (далее – Правила):

*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.

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, заключенным с Исполнителем как с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных законодательством РФ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, Исполнитель уплачивает штраф в размере, рассчитанном в порядке, установленном пунктом 5 Правил):

1) в случае, если цена настоящего контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена настоящего контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена настоящего контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

2) в случае, если цена настоящего контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

а) 10 процентов цены настоящего контракта, если цена настоящего контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены настоящего контракта, если цена настоящего контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены настоящего контракта, если цена настоящего контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф в размере, рассчитанном в порядке, установленном пунктом 6 Правил:

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

б) 5000 рублей, если цена настоящего 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.

5.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере, рассчитанном в порядке, установленном пунктом 9 Правил:

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

б) 5000 рублей, если цена настоящего 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.

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

Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, не может превышать цену настоящего контракта.

5.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, не может превышать цену настоящего контракта.

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

5.11. Уплата неустойки не освобождает Стороны от выполнения принятых ими обязательств по настоящему контракту в период его действия.

5.12. Исполнитель не освобождается от ответственности, если доказано, что недостатки возникли вследствие виновных действий или бездействия Исполнителя.

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

5.14. В случае, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления неустоек (штрафов, пеней), чем порядок, предусмотренный настоящим контрактом, размер такой неустойки (штрафа, пени) и порядок ее начисления устанавливается согласно размеру и порядку, предусмотренному соответствующим законодательством Российской Федерации.

## **6. Гарантии качества услуг**

6.1 Исполнитель обязуется оказать услуги, предусмотренные настоящим контрактом, в соответствии с требованиями к качеству и безопасности, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации, настоящим Контрактом.

6.2 Гарантии качества распространяются на результат услуг, оказываемых Исполнителем по настоящему Контракту, а также на используемые при оказании услуг товары.

6.3 Исполнитель обязуется за свой счет устранять дефекты и (или) недостатки в результате оказанных им в соответствии с настоящим Контрактом услуг.

6.4 При обнаружении Заказчиком дефектов и (или) недостатков, Заказчик обязан сообщить об этом Исполнителю, а Исполнитель обязан устранить их в течение одного часа.

## **7. Обстоятельства непреодолимой силы**

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту в случае, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожара и т.д.), действий объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, которые возникли после заключения Контракта, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

7.2. Если, по мнению Сторон, оказание услуг может быть продолжено в порядке, действовавшем согласно Контракту до начала действия обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Контракту продлевается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.



## 8. Обеспечение исполнения контракта<sup>2</sup>

8.1. Размер обеспечения исполнения контракта — 5% цены настоящего контракта.

Участник закупки, с которым заключается Контракт по результатам определения подрядчика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

8.2. В случае, если предложенная Исполнителем цена Контракта снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, размер обеспечения исполнения контракта устанавливается с учетом статей 96 и 37 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.3. Исполнитель обязан обеспечить исполнение контракта путем предоставления независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

8.4. Заказчик осуществляет возврат денежных средств, в том числе части денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», внесенных в качестве обеспечения исполнения настоящего контракта, **в течение 15 дней** с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом.

8.5. Обеспечение исполнения контракта обеспечивает основное обязательство по контракту, а также обязательства, возникающие вследствие неисполнения (ненадлежащего исполнения) основного обязательства. Заказчик вправе удержать обеспечение исполнения контракта в полном объеме.

8.6. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

---

<sup>2</sup> Раздел 8 не применяется в случаях:

- если Исполнителем является казенное учреждение;

- Исполнитель, с которым заключен контракт в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», предоставил информацию, содержащуюся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающую исполнение Исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется Исполнителем до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

8.7. В случае, если Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта предоставляется независимая гарантия, то в независимую гарантию включается условие об обязанности уплатить Заказчику денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика, соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования».

## **9. Особые условия**

9.1. В рамках исполнения обязательств по Контракту стороны договорились:

9.1.1. Оформлять первичные учетные документы и иные сопутствующие документы в форме электронных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – электронные документы), включая, но не ограничиваясь следующими:

- на оказание услуг, а также отдельных этапов оказания услуг (далее – отдельный этап исполнения Контракта), включая все документы, предоставление которых предусмотрено в целях осуществления приемки оказанных услуг, а также отдельных этапов исполнения Контракта;

- результаты такой приемки;

- на оплату оказанных услуг, а также отдельных этапов исполнения Контракта;

- заключение дополнительных соглашений;

- направление требования об уплате неустоек (штрафов, пеней).

9.1.2. Осуществлять обмен электронными документами с обязательным применением усиленной квалифицированной электронной подписи, для чего обеспечить получение сторонами сертификатов ключа проверки электронной подписи в аккредитованном удостоверяющем центре в соответствии с нормами Федерального закона от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи» (далее – КЭП).

9.1.3. Осуществлять обмен электронными документами посредством Модуля исполнения контрактов (далее – МИК) в соответствии с Регламентом МИК, опубликованным по адресу в сети Интернет <https://www.rts-tender.ru/mik>, Системы электронного документооборота «FintenderEDS» (далее – ЭДО «Fintender EDS»), для чего обеспечить в МИК и в ЭДО «Fintender EDS» регистрацию лиц, уполномоченных за организацию и осуществление электронного документооборота.

9.1.4. При осуществлении обмена электронными документами использовать форматы документов, которые утверждены приказами ФНС России. Если форматы документов не утверждены, то стороны используют согласованные между собой форматы.

9.2. Подписание электронного документа с помощью КЭП посредством МИК и ЭДО «Fintender EDS» означает, что документы и сведения, поданные в электронной форме:

- направлены от имени данных лиц,

- являются подлинными и достоверными,

- признаются равнозначными документам на бумажном носителе, подписанным собственноручной подписью.

9.3. Электронные документы, полученные сторонами друг от друга при исполнении Контракта, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

9.4. Электронный документ, подписанный КЭП, содержание которого соответствует требованиям нормативных правовых актов, должен приниматься сторонами к учету в качестве первичного учетного документа, использоваться в качестве доказательства в судебных разбирательствах, предоставляться в государственные органы по запросам последних.

9.5. В случае невозможности обмена электронными документами при исполнении Контракта в связи с технической недоступностью МИК и/или ЭДО «Fintender EDS» стороны обязаны информировать друг друга о невозможности обмена документами в электронном виде. В этом случае в период технической недоступности внутренних систем МИК и/или ЭДО «Fintender EDS» стороны производят обмен документами на бумажном носителе с подписанием собственноручной подписью, при этом такая форма оригинала документа должна быть зафиксирована приказом руководителя направляющей стороны.

После возобновления работы МИК и/или ЭДО «Fintender EDS» сторона, ответственная за составление (оформление) документа, направляет с использованием МИК стороне, в адрес которой должен быть направлен соответствующий документ, сопроводительное письмо, подписанное КЭП уполномоченного лица, с приложением копии в электронной форме (скан-образа) документа, подписанного сторонами на бумажном носителе информации.

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

## **10. Заключительные положения**

10.1. Настоящий Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует по 31 декабря 2025 года, но в любом случае до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту в полном объеме.

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

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

10.4. Исполнитель не вправе уступать третьим лицам права (за исключением требований по денежному обязательству), возникшие из настоящего Контракта, за исключением случаев правопреемства любой из Сторон настоящего Контракта, возникшей вследствие реорганизации юридического лица в форме слияния, присоединения, преобразования.

10.5. Если в процессе исполнения обязательств по настоящему Контракту обнаружатся препятствия к надлежащему исполнению настоящего Контракта, каждая из Сторон обязана известить об этом другую Сторону настоящего Контракта и принять все зависящие от нее разумные меры по устранению таких препятствий. Сторона, не исполнившая этой обязанности, утрачивает право на возмещение убытков, причиненных тем, что соответствующие препятствия не были устранены.

10.6. В случае изменения сведений о почтовом адресе, месте нахождения и банковских реквизитов (далее – реквизиты) одной из Сторон, она уведомляет другую Сторону в срок не позднее трех рабочих дней со дня соответствующего изменения. Все риски, связанные с несвоевременным или ненадлежащим уведомлением об изменении реквизитов, несет соответствующая Сторона. Внесение изменений в настоящий Контракт в соответствии с законодательством оформляются дополнительным соглашением.

10.7. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны настоящего Контракта от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.8. Настоящий Контракт содержит весь объем соглашений между Сторонами в отношении предмета настоящего Контракта, отменяет и делает недействительными все другие обязательства или представления, которые могли быть или сделаны Сторонами, будь то в устной или письменной форме, до заключения настоящего Контракта.

10.9. Стороны подтверждают, что у них отсутствуют обстоятельства, вынуждающие совершить данную сделку на крайне невыгодных для себя условиях, а также, то, что взаимных претензий друг к другу не имеют.

10.10. По всем иным вопросам, не урегулированным в настоящем Контракте, Стороны будут руководствоваться нормами законодательства Российской Федерации.

10.11. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом.

10.12. Все споры, возникающие в связи с исполнением настоящего Контракта, разрешаются

Сторонами путем переговоров, а при не достижении согласия – путем направления претензии одной Стороной настоящего Контракта другой Стороне. Претензия подлежит рассмотрению и разрешению в течение 10 дней с момента ее получения. При невозможности урегулирования разногласий спор передается на разрешение в Арбитражный суд Омской области (либо суды общей юрисдикции г. Омска в случае, если Контракт заключается с физическим лицом, не зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя) в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10.13. Уведомления, направляемые Сторонами в соответствии с Контрактом, оформляются в письменной форме и направляются почтой или факсимильной связью либо по электронной почте (по адресам электронной почты, указанным в разделе 11 настоящего контракта) с последующим представлением оригинала в течение 10 (десяти) рабочих дней. В случае оформления документа о приемке, уведомления, направляемые Сторонами в соответствии с Контрактом, оформляются и размещаются в ЕИС.

10.14. Стороны заключают Контракт добровольно, не вследствие стечения тяжелых обстоятельств или на крайне невыгодных для себя условиях, контракт не является для Сторон кабальной сделкой. Исполнитель подтверждает, что он в дееспособности не ограничен, под опекой, попечительством, а также патронажем не состоит, по состоянию здоровья может самостоятельно осуществлять и защищать свои права и исполнять обязанности, не страдает заболеваниями, препятствующими осознавать суть подписываемого Контракта и обстоятельства его заключения.

10.15. Контракт заключается в форме электронного документа, который подписывается усиленными электронными подписями сторон и хранится у оператора электронной площадки, а также оформляется на бумажном носителе по количеству сторон Контракта.

10.16. Приложения, являющиеся неотъемлемой частью настоящего Контракта:

10.16.1. Приложение № 1 - Техническое задание;

10.16.2. Приложение № 2 - График оказания услуг по организации горячего питания детей 1-4 классов;

10.16.3. Приложение №3 - Цикличное меню горячих завтраков для обучающихся 1-4 классов на 2024-2025 год;

10.16.4. Приложение № 4 - Перечень передаваемого оборудования;

10.16.5. Приложение № 5 - Наименование и характеристики товаров, используемых при оказании услуг;

10.16.6. Приложение № 6 - Цена единицы услуги;

10.16.7. Приложение № 7 – График оплаты оказанных услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов.

## 11. Адреса, реквизиты и подписи сторон

### Заказчик:

БОУ «Ковалевская ООШ»  
646914 Российская Федерация, Омская  
область Калачинский район, д. Ковалево,  
ул. Школьная, д.5  
ИНН 5515012528 КПП 551501001  
Калачинский комитет финансов и  
контроля, БОУ «Ковалевская ООШ» л/сч  
504.22.038.8) л/сч 504.22.038.9  
р/сч 03234643526180005200  
кор/сч 40102810245370000044  
Банк ОТДЕЛЕНИЕ ОМСК БАНКА

### Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель  
Бакулина Татьяна Сергеевна  
644048, г. Омск, ул. Всеволода Иванова, д. 15/1  
ИНН 550408123389  
Р.сч. 40802810813210003061 Филиал  
«Центральный» Банка ВТБ (ПАО)  
К.сч. 30101810900000000673  
БИК 044525411  
К/С 30101810145250000411  
Тел. 8(3812)93-64-12  
Эл.почта: bakulinat19@mail.ru

РОССИИ/УФК по Омской области г.Омск

БИК 015209001

Тел., факс 8-38155-56-175

Эл.почта: [irma1956@mail.ru](mailto:irma1956@mail.ru)

Директор БОУ «Ковалевская ООШ»

\_\_\_\_\_ О.М. Чеховская

МП

ИП \_\_\_\_\_ Т.С.Бакулина

МП

### Техническое задание

1. Оказание услуг осуществляется в строгом соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

2. Услуги оказываются, в соответствии с режимом работы учреждения, в соответствии с графиком оказания услуг (Приложение № 2 к настоящему контракту), на основании поданных письменных заявок. Заявки подаются ежедневно, до 12.00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке. Заявка подается в соответствии с цикличным меню<sup>3</sup>, (Приложение № 3 к настоящему контракту).

3. Услуги оказываются на территории Заказчика, с предоставлением Исполнителю помещения пищеблока, соответствующего СП 2.4.3648-20, и оборудования имеющегося в наличии у Заказчика (Приложение № 4 к настоящему контракту).

4. Исполнитель обязуется:

- обеспечивать надлежащее использование помещения и эксплуатацию переданного оборудования в соответствии с технической документацией и правилами по эксплуатации производителя оборудования (передается Исполнителю Заказчиком вместе с оборудованием);

- осуществлять технический контроль за оборудованием, производить его техническое обслуживание (при необходимости), ремонт при выходе из строя в период эксплуатации, произошедшего по вине Исполнителя.

Помещение пищеблока и оборудование передается Исполнителю по акту приема-передачи в течение 2 рабочих дней с момента заключения контракта. Использование помещения и оборудования третьими лицам не допускается.

Возврат оборудования Заказчику осуществляется по акту сдачи в течение 2 рабочих дней с даты окончания оказания услуг.

5. В период оказания услуг Исполнитель:

- приобретает за счет собственных средств все необходимые для оказания услуг товары, в том числе дезинфицирующие, моющие средства, сопутствующие товары, спецодежду для работников пищеблока;

- строго соблюдает требования к санитарному состоянию и содержанию пищеблока и мытью посуды в соответствии СП 2.4.3648-20. В случае возникновения необходимости проведения внеплановых мероприятий по дератизации и дезинсекции данные мероприятия осуществляются силами и за счет Исполнителя;

- обеспечивает наличие необходимого количества столовой посуды и приборов, из расчета не менее одного комплекта на одно посадочное место, соответствующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- обеспечивает наличие необходимого количества инвентаря, посуды и тары, соответствующих СП 2.4.3648-20;

- обеспечивает наличие на складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании - контрольных термометров (использование ртутных термометров не допускается);

---

<sup>3</sup> Для оказания услуг используются данные цикличного меню по периодам (дням недели), соответствующим графику оказания услуг

- осуществляет производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- осуществляет производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;

-обеспечивает на линии раздачи температуру горячих жидких блюд (супов, соусов) и напитков не менее 75 °С, горячих блюд и закусок, гарниров - не менее 65 °С, салатов, холодных закусок, холодных супов, холодных сладких блюд и напитков - не более 14 °С;

- обеспечивает наличие работников, задействованных при оказании услуг, в количестве, соответствующем требованиям Таблицы 6.19 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Вышеуказанные работники должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в отношении прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

- осуществляет доставку (при необходимости) горячих готовых блюд в специальных изотермических емкостях, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения);

- осуществляет ежедневный сбор, хранение и вывоз пищевых отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя в рамках оказания услуг, в соответствии с СП 2.4.3648-20.

Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем Контракта при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

При оказании услуг Исполнитель обязан соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, пропускной режим образовательного учреждения.

### **Требование к качеству и безопасности оказываемых Исполнителем услуг:**

1. При организации приёма пищи должны выполняться требования культуры и эстетики питания, создаваться благоприятная обстановка для приёма пищи, обеспечиваться оформление обеденного зала наглядными материалами, пропагандирующими здоровое питание, в соответствии с МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

2. Исполнитель должен обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- статья 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры», Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.3.6.0233-21. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации».
- Приказ Региональной энергетической комиссии по Омской области от 9 июня 2011 года № 104/28 «Об установлении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

**Заказчик:**

БОУ «Ковалевская ООШ»  
 Директор БОУ «Ковалевская ООШ»

\_\_\_\_\_ О.М. Чеховская

МП

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель  
 Бакулина Татьяна Сергеевна

ИП \_\_\_\_\_ Т.С.Бакулина

МП



**График оказания услуг по организации горячего питания детей 1-4 классов**

№ этапа оказания услуг	Виды оказываемых услуг, предусмотренные этапом	Срок оказания услуг
I.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	с 01.09.2024 по 30.09.2024
II.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	с 01.10.2024 по 31.10.2024
III.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	с 01.11.2024 по 30.11.2024
IV.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	с 01.12.2024 по 31.01.2025
V.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	с 01.02.2025 по 28.02.2025
VI.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	с 01.03.2025 по 31.03.2025
VII.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	с 01.04.2025 по 30.04.2025
VIII.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	с 01.05.2025 по 28.05.2025

Услуги оказываются ежедневно в учебное время в соответствии с режимом питания обучающихся, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине чрезвычайных ситуаций, ремонта или иных причин. Услуги оказываются на основании заявки Заказчика.

**Заказчик:**

БОУ «Ковалевская ООШ»  
Директор БОУ «Ковалевская ООШ»

\_\_\_\_\_ О.М. Чеховская  
МП

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель  
Бакулина Татьяна Сергеевна

ИП \_\_\_\_\_ Т.С.Бакулина  
МП

**Циклическое меню горячих завтраков для обучающихся 1-4 классов на 2024-2025 года**

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
	<b>Понедельник, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-1з-2020/СР	Сыр п/твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-13к-2020/СР	Каша молочная*	185	7,5	10	35,6	262,2
54-14гн-2020	Чай со свежемороженой ягодой и медом*****	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Фрукт свежий**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>14,3</b>	<b>14,8</b>	<b>63,9</b>	<b>445,7</b>
	<b>Вторник, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-12з-2020/ТПП/СР	Овощи свежие в нарезке***	60	1,1	5,3	4,6	71,1
54-11г-2020/СР	Картофельное пюре	135	2,8	5,5	17,8	131,2
54-5м-2020/ТПП/СР	Котлеты, биточки, шницель (мясо птицы)	75	14,3	3,3	10	127,1
54-7гн-2020	Чай со свежемороженой ягодой и сахаром*****	200	0,3	0,1	7,3	31,3
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>20,8</b>	<b>14,4</b>	<b>54,5</b>	<b>431</b>
	<b>Среда, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-12з-2020/ТПП/СР	Овощи свежие в нарезке***	35	0,6	4,7	1,8	51,4
54-12м-2020/СР	Плов с курицей	225	30,6	9,1	37,4	354
54-14гн-2020	Чай со свежемороженой ягодой и медом*****	200	0,4	0,1	8,5	36,1
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>34,6</b>	<b>14,2</b>	<b>67,4</b>	<b>535,3</b>
	<b>Четверг, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-2т-2020/СР	Запеканка (сырники) из творога с морковью	150	14	11,9	27,3	272,4
3311, 436, 441-443/2018/1087/1998/СР	Соус ягодный (клюква, малина, красная или черная смородина, брусника, вишня, облепиха, клубника)	50	0,2	0	25,1	101,6
54-3гн-2020/СР	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Фрукт свежий**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>17,3</b>	<b>12,3</b>	<b>79,1</b>	<b>496,7</b>

	<b>Пятница, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-20з-2020/ТПП/СР	Овощи свежие в нарезке***	40	1,2	0,1	2,4	14,8
54-6г-2020/СР	Рис отварной	150	3,6	5,4	36,4	208,7
54-11р-2020/СР	Рыба (филе) тушеная в томате с овощами ****	80	11,1	5,9	5	117,8
54-14гн-2020	Чай со свежемороженой ягодой и медом*****	200	0,4	0,1	8,2	35
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>18,6</b>	<b>11,7</b>	<b>66,8</b>	<b>446,6</b>
	<b>Суббота, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-12з-2020/ТПП/СР	Овощи свежие в нарезке***	30	0,5	4	1,5	44,1
54-3г-2020/СР	Макаронны отварные с сыром	165	8,7	7,9	31,5	231,7
54-4м-2020/ТПП/СР	Котлеты, биточки, шницель (говядина)	75	13,7	13,6	12,3	226,4
54-13гн-2020	Чай со свежемороженой ягодой и медом*****	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>25,6</b>	<b>26,3</b>	<b>68,1</b>	<b>611,6</b>
	<b>Понедельник, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-1з-2020/СР	Сыр п/твердых сортов в нарезке	10	2,3	3	0	35,8
54-1к-2020/СР	Каша молочная*	200	5,9	6,9	32,9	216,8
54-7гн-2020	Чай со свежемороженой ягодой и сахаром*****	200	0,3	0,1	7,3	31,3
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	35	2,7	0,3	17,2	82
Пром.	Фрукт свежий**	70	0,6	0,1	5,3	24,5
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>515</b>	<b>11,8</b>	<b>10,4</b>	<b>62,7</b>	<b>390,4</b>
	<b>Вторник, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-1о-2020/СР	Омлет натуральный	150	12,7	19,3	3,1	237,3
54-2гн-2020/СР	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
Пром.	Фрукт свежий**	110	0,4	0,4	10,8	48,8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>16,3</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>406,7</b>
	<b>Среда, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-15з-2020/ТПП/СР	Овощи свежие в нарезке***	45	1	3,2	5,1	53,5
54-4г-2020/СР	Каша гречневая рассыпчатая	135	7,4	6,2	32,3	215
54-2м-2020/СР	Гуляш из говядины	80	13,6	13,6	3,1	189
54-3гн-2020/СР	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>25,2</b>	<b>23,4</b>	<b>66,8</b>	<b>579,2</b>
	<b>Четверг, 2 неделя</b>					

	<b>Завтрак</b>					
54-21з-2020/ТПП/СР	Овощи свежие в нарезке***	60	1,2	0,2	6,1	31,3
54-22м-2020/СР	Рагу из мяса птицы	200	21	7	17,5	217,3
54-7гн-2020	Чай со свежемороженой ягодой с медом*****	200	0,4	0,4	9,7	44,4
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>25,6</b>	<b>7,9</b>	<b>53</b>	<b>386,8</b>
	<b>Пятница, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-19з-2020/ТПП/СР	Овощи свежие в нарезке***	25	0,3	2,2	2,1	29,9
54-3г-2020/СР	Макаронны отварные с сыром	145	7,6	6,9	27,7	203,6
54-5м-2020/ТПП/СР	Котлеты, биточки, шницель (мясо птицы)	75	14,3	3,3	10	127,1
54-1соус-2020/СР	Соус сметанный	30	0,4	2,5	1	28,5
54-5гн-2020	Чай со свежемороженой ягодой и сахаром*****	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб ржаной/пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>505</b>	<b>25,2</b>	<b>15,7</b>	<b>62,6</b>	<b>494,4</b>
	<b>Суббота, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-1т-2020/СР	Запеканка из творога/сырники	150	25,7	16	25	347,3
54-5м-2020/437,439/2018/СР	Соус фруктовый или ягодный (абрикосовый, яблочный, клюква, малина, черная смородина, вишня, брусника, клубника)	25	0,1	0	14,9	60,2
54-2гн-2020/СР	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Фрукт свежий**	100	0,4	0,4	9,8	44,4
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>505</b>	<b>28,7</b>	<b>16,6</b>	<b>70,9</b>	<b>549</b>
	<b>Средние показатели за период</b>	<b>502,1</b>	<b>28,8</b>	<b>22,7</b>	<b>69,9</b>	<b>598,8</b>

#### Примечание:

\*Для приготовления молочной каши используется крупа пшеничная, пшеничная, ячневая, овсяная, кукурузная, рисовая, гречневая.

\*\* Фрукты свежие: яблоки, мандарины, апельсины, бананы, груши. Не допускается выдача резанных фруктов. Допускается увеличение выхода фруктов.

\*\*\*Допускается замена свежих порционных овощей (огурец/помидор/перец сладкий болгарский) на консервированные овощи, такие как: огурец/помидор, икра кабачковая, зеленый горошек, сладкая кукуруза либо на салаты из свежих или отварных овощей, икра морковная, икра свекольная, маринад овощной и т. д.

\*\*\*\* Для приготовления блюд из рыбы используется минтай (филе) или горбуша (филе).

\*\*\*\*\* Для приготовления горячих напитков используется свежемороженые ягоды малины, черной смородины, облепихи, вишни или ягодный микс.

**Энергетическая и биологическая ценность завтраков для детей 7-11 лет**

Показатели	Фактические значения по меню завтраков	Удельный вес от рекомендуемой величины на сутки (%)	Рекомендуемые значения на сутки
Калорийность	598,8 ккал	25,5	2350
Витамин С	17,8 мг	30,0	60,0
Витамин В1	0,2 мг	16,6	1,2
Витамин В2	0,2 мг	14,3	1,4
Витамин А	210,0 рет. экв.	30,0	700,0
Кальций	151,2 мг	13,7	1100,0
Фосфор	271,5 мг	24,7	1100,0
Магний	80,5 мг	32,2	250,0
Железо	3,9 мг	32,5	12,0
Калий	330,0 мг	30,0	1100,0
Йод	0,039 мг	39,0	0,1
Селен	0,021 мг	70,0	0,03

**Литература (сборники рецептов):**

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: Нормат. документация для предприятий обществ. питания/ Сост. Румянцев А. В. - Москва: Дело и Сервис, 1998.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Могильный М.П., Тутельян Т.В. Издательство "Дели принт", Москва, 2011.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания/Лапшина В.Т, Издательство "Хлебпродинформ", Москва, 2002/04.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/Харченко Н.Э., Издательство "Академия", Москва, 2014.
- Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Климова М., Издательство "Дом славянской книги", Москва, 2016.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора ", Новосибирск, 2020.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений/Перевалов А.Я., Издательство "УОРЦП", Пермь, 2018.
- Химический состав пищевых продуктов. Справочник под редакцией А.А. Покровского, Издательство "Пищевая промышленность", Москва, 1976.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов/Могильный М.П., Тутельян Т.В. ,Издательство "ДеЛи плюс", Москва, 2011/17.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009.
- Сборник рецептов на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов 2-е издание дополненное и переработанное/Могильный М.П., Тутельян Т.В., Издательство "ДеЛи плюс", Москва, 2016.

Количество продуктов, необходимое для приготовления блюд меню завтраков по дням цикла (в пересчете на одного ребенка) в г. брутто

Название продукта	ЗАВТРАК												Сумма за цикл	Ср. знач.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
хлеб	30	39	40	30	30	30	35	40	40	40	39	30	424	35.3
сухари панировочные	-	8.3	-	4.0	-	-	-	-	-	-	8.3	5.2	25.8	2.2

мука пшеничная в/с	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	1	-	4	0.4
крупа рисовая	-	-	51	-	54	4	-	-	-	-	-	-	109	9.1
крупа пшеничная	46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	46	3.9
крупа манная	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	10	25	2.1
крупа кукурузная	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	-	40	3.3
крупа гречневая	-	-	-	-	-	-	-	-	62	-	-	-	62	5.2
макаронные изделия в/с	-	-	-	-	-	49	-	-	-	-	43	-	92	7.7
картофель	-	164	-	-	-	-	-	-	-	132	-	-	296	24.7
овощи св	-	60	35	-	62	30	-	-	-	93	-	-	280	23,3
свекла	-	-	-	-	-	-	-	-	42	-	16	-	58	4.9
петрушка (корень)	-	-	-	-	4.0	-	-	-	-	-	-	-	4.0	0.3
петрушка (зелень)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.8	-	-	3.8	0.3
морковь	-	-	15	117	25	-	-	-	-	24	-	-	181	15.1
лук репчатый	-	-	9	-	14	6	-	-	22	14	6	-	71	5.9
капуста белокочанная	-	-	-	-	-	56	-	-	-	-	-	-	56	4.7
томатное пюре	-	-	12	-	7	-	-	-	20	7	3	-	49	4.1
Ягода свежеморож	13	13	12	25	13	13	13	-	-	16	13	-	131	11
яблоко	-	-	-	-	-	-	-	110	-	-	-	100	210	17.5
мандарин	70	-	-	70	-	-	70	-	-	-	-	-	210	17.5
лимон	-	-	-	7	-	-	-	-	7	-	-	-	15	1.3
курага	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	0.2
говядина 1 кат.	-	-	-	-	-	34	-	-	84	-	-	-	118	9.8
куриная грудка (филе)	-	63	136	-	-	-	-	-	-	94	63	-	356	29.7
рыба (филе)	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	-	-	79	6.6
молоко	98	35	-	23	-	-	100	58	-	-	13	-	326	27.2
творог	-	-	-	56	-	-	-	-	-	-	-	140	196	16.3
сыр	16	-	-	-	-	17	10	-	-	-	15	-	58	4.9
сметана	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	15	5	24	2.0
масло сливочное	9	6	-	8	7	6	5	12	10	-	4	5	73	6.1
масло подсолнечное	-	2	8	-	6	-	-	-	4	6	5	-	30	2.5
яйцо куриное	-	-	-	7	-	-	-	102	-	-	-	4	113	9.4
сахар-песок	3	7	-	38	2	-	10	7	8	-	8	32	114	9.5
мед пчелиный	10	-	10	-	10	10	-	-	-	12	-	-	52	4.3
чай черный байховый	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1
соль йодированная	0.9	0.7	0.9	0.4	0.7	0.8	1.0	0.5	0.8	0.8	0.9	0.4	8.5	0.7
лавровый лист	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.03	0.03	-	0.06	0.01
кислота лимонная	-	-	-	-	-	-	-	-	0.23	-	0.23	-	0.46	0.04
ванилин	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.01	0.01	0.00

**Заказчик:**

БОУ «Ковалевская ООШ»  
Директор БОУ «Ковалевская ООШ»

\_\_\_\_\_ О.М. Чеховская

МП

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель  
Бакулина Татьяна Сергеевна

ИП \_\_\_\_\_ Т.С.Бакулина

МП

**Перечень передаваемого оборудования**

Наименование оборудования	Инвентаризационный номер	Единица измерения	Количество
Бак д/воды ATV 1000 с попл синий	31012278	шт.	1
Зонт вентиляции	31012267	шт.	1
Зонт вентиляции	31012268	шт.	1
Кипятильник эл.	000031011881	шт.	1
Мармит для вторых блюд МЭ2-08В-А	31012309	шт.	1
Машина картофелеоч. МОК 150М	31012303	шт.	1
Машина посудом с фронт загруз. AD-48С	31012306	шт.	1
Морозильная камера Бирюса	31012337	шт.	1
Мясорубка МИМ-80	31012304	шт.	1
Овощерезка CL30	31012308	шт.	1
Пароконвектомат SCC 61 WE	31012301	шт.	1
Плита кухонная электрическая ПЭ-47	31012307	шт.	1
Плита электр. ЭП-4	31012272	шт.	1
Стеллаж кухонный	31012269	шт.	1
Тестомес с дежой МТМ-65МН	31012302	шт.	1
Холодильник Бирюса	31012336	шт.	1
Холодильник Бирюса	31012338	шт.	1
Холодильник Бирюса-133	000031011882	шт.	1
Холодильник САРАТОВ	0000000031012262	шт.	1
Шкаф холодильный СМ 105-S	31012305	шт.	1
Эл.плита	31010601	шт.	1
Эл.плита	11010436	шт.	1
Эл.сковорода	31010832	шт.	1
Электрополотенце	31012270	шт.	1
Холодильник "Бирюса"	31010778	шт.	1
Холодильник "Полус"	07100012	шт.	1

**Заказчик:**

БОУ «Ковалевская ООШ»  
Директор БОУ «Ковалевская ООШ»

\_\_\_\_\_ О.М. Чеховская

МП

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель  
Бакулина Татьяна Сергеевна

ИП \_\_\_\_\_ Т.С.Бакулина

МП

**Наименование и характеристики товаров, используемых при оказании услуг**

Наименование товара	Характеристики товара
Говядина	Категория не ниже 1. Мясо жилованное, замороженное в блоках. Массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9,0%. Мясо должно иметь плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха. Поверхность бледно-розового или бледно-красного цвета;
Субпродукты говяжьи	Печень. Цвет ровный, темно-красный с коричневым оттенком, без наружных кровеносных сосудов, без желто-коричневых пятен, без лимфатических узлов, желчного пузыря, посторонних тканей и загрязнений, без посторонних запахов. При размораживании консистенция плотная и упругая. Вкус и запах характерный свежему продукту. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.
Части тушек кур	Грудки, окорочка, бедра, филе. Замороженные. 1 сорта. Соответствие ГОСТ 31962-2013.
Полуфабрикаты мясные натуральные	Из говядины кусковой: вырезка, длиннейшая мышца (спинная и поясничная части), тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой и наружный куски), лопаточная часть (плечевая, заплечная, подлопаточная).
Фарш из говядины	Замороженный. Требования к качеству: однородная масса, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, механической обвалки, кровяных сгустков и пленок, запах и вкус в сыром виде – свойственный доброкачественному сырью, в жареном – свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха, цвет на разрезе – от темно-красного до светло-розового.
Филе рыб мороженое	Вид рыбы: Минтай или горбуша. Наличие глазури: Неглазированное. Рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые,



	<p>крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены.</p> <p>Блоки - целые, плотные, с ровной поверхностью, поверхность чистая;</p> <p>Консистенция (после размораживания) - плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы;</p> <p>Цвет мяса - свойственный данному виду рыбы; без постороннего запаха.</p> <p>Вкус и запах (после варки) - свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха.</p>
Молоко питьевое	<p>Вид молока: Коровье.</p> <p>Массовая доля жира: не менее 2,5 %, но не более 3,5 %.</p> <p>Вид молока по способу обработки: Пастеризованное.</p> <p>В индивидуальной потребительской упаковке.</p> <p>Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 31450-2013.</p>
Творог	<p>Вид молочного сырья: Нормализованное или цельное молоко.</p> <p>Массовая доля жира: 5-9%.</p> <p>Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир.</p> <p>Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 31453-2013.</p> <p>Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция мягкая, мажущаяся или рассыпчатая. Вкус и запах кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.</p>
Сыр	<p>Вид сырья: Коровье молоко.</p> <p>Вид сыра: Цельный.</p> <p>Вид сыра в зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество: не менее 45 %.</p> <p>Полутвердый.</p> <p>Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.</p> <p>Консистенция плотная; вкус и аромат, характерные для сыра, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 32260-2013.</p>
Сметана	<p>Вид молочного сырья: нормализованные сливки.</p> <p>Массовая доля жира: не менее 15 %, но не более 20 %.</p> <p>Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир.</p> <p>Без стабилизаторов и загустителей.</p> <p>Однородная масса белого цвета густая (возможен слегка кремовый оттенок); консистенция - густая, слегка вязкая; вкус и запах - кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 31452-2012.</p>

Масло сливочное	<p>Наименование сливочного масла: "Крестьянское".</p> <p>Вид сливочного масла: Сладко-сливочное.</p> <p>Сорт: Высший.</p> <p>Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока.</p> <p>Консистенция - плотная, пластичная, однородная; вкус и запах – сливочный с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; поверхность на срезе блестящая, сухая на вид.</p> <p>Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 32261-2013.</p>
Масло подсолнечное	<p>Рафинированное дезодорированное.</p> <p>Прозрачное без осадка, без запаха, либо с запахом, характерным для подсолнечного масла, без посторонних включений, запаха и привкуса.</p>
Яйцо куриное	<p>Пищевое. Столовое.</p> <p>Категории: отборная (масса яйца не менее 65 г) или первая (не менее 55 г).</p> <p>Скорлупа -чистая, неповрежденная, без кровяных пятен и помета.</p> <p>Содержимое не должно иметь посторонних запахов.</p> <p>Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 31654-2012.</p>
Крупа пшеничная	<p>Цвет: бежевый с различными оттенками.</p> <p>Запах: свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.</p> <p>Вкус: без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</p>
Крупа пшенная	<p>Цвет: желтый.</p> <p>Запах: свойственный пшенной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.</p> <p>Вкус: без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</p>
Крупа рисовая	<p>Сорт: «экстра» или «высший» или «первый» по «ГОСТ 6292-93. Межгосударственный стандарт. Крупа рисовая. Технические условия»</p> <p>Цвет-белый или белый с различными оттенками;</p> <p>вкус и запах - свойственный рисовой крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов.</p>
Крупа овсяная	<p>Крупа высшего или первого сорта.</p> <p>Цвет - сероватый с различными оттенками</p> <p>Вкус и запах - свойственный овсяной крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов.</p>
Крупа манная	<p>Запах: свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.</p> <p>Вкус: свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</p>
Крупа кукурузная	<p>Шлифованная. Цвет - белый или желтый с оттенками; запах и вкус - свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.</p>

Крупа перловая	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное.
Крупа гречневая	Сорт: не ниже первого. Запах и вкус - свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
Булгур	Запах и вкус: свойственный булгуру, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
Горох шлифованный	1 типа по "ГОСТ 28674-2019. Межгосударственный стандарт. Горох. Технические условия".
Макаронные изделия	Макаронные изделия группы А, изготовленные из муки из твердой пшеницы. Сорт – высший. Цвет: однотонный. Без посторонних привкусов и запаха. При варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться между собой, образовывать комья, разваливаться по швам.
Мука	Мука пшеничная хлебопекарная не ниже высшего сорта.
Картофель	Клубни целые, чистые, здоровые, сухие, не проросшие, не увядшие. Без постороннего запаха и вкуса. Не допускается содержание клубней, позеленевших на поверхности более ¼. Не допускается содержание клубней с механическими повреждениями, раздавленных, половинок и частей клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», наличие органической и минеральной примеси.
Капуста белокочанная	Свежая. Класс: первый по "ГОСТ Р 51809-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия". Требования к качеству: свежие, целые, здоровые, чистые, не проросшими, без повреждений вредителями, сформировавшиеся, плотные, защищенные до плотно облегающих листьев.
Томат	Свежий. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.
Свекла	Столовая. Свежая. Товарный сорт: не ниже первого. Требования к качеству: корнеплоды должны быть целыми, без заболеваний, не мокрыми, незагрязненными, не треснувшими, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Огурцы	Свежие. Товарный сорт: не ниже первого. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской Плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами.

Огурцы	Консервированные, без добавления уксуса. Требования к качеству: консистенция должны быть крепкой, мякоть плотной, с недоразвитыми водянистыми не кожистыми семенами, хрустящей; вкус – солоновато-кисловатый с ароматом и привкусом пряностей.
Морковь	Столовая. Свежая. Товарный сорт: не ниже первого. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов.
Перец сладкий	Свежий. Сорт: не ниже первого по "ГОСТ 34325-2017. Межгосударственный стандарт. Перец сладкий свежий. Технические условия". Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности, с плодоножками
Лук репчатый	Свежий. Сорт: первый по «ГОСТ 34306-2017. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия" Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5 см. Допускаются луковицы с разрывом наружных сухих чешуй и сухими корешками не более 1 см. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами не допускается.
Петрушка (корень)	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без насекомых вредителей, без излишней внешней влажности.
Банан	Товарный класс: не ниже первого. Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, резвившиеся, не уродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая, желтая.
Яблоко	Товарный сорт: не ниже первого. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.
Мандарины	Свежие, не ниже первого сорта по "ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия".
Лимоны	Свежие, не ниже первого сорта по "ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия".
Груша	Товарный сорт, не ниже: первого. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без

	затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности.
Вишня	Быстрозамороженная. Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Смородина черная	Быстрозамороженная. Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Облепиха	Быстрозамороженная. Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Клюква	Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Брусника	Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Виноград сушеный (изюм)	Товарный сорт: не ниже первого по "ГОСТ 6882-88. Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия" .
Курага, чернослив, смесь сухофруктов	Товарные сорта: не ниже высшего
Малина	Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Плоды шиповника сушеные	Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек.
Лук	Свежий. Зеленый. Товарный сорт: первый. Луковица и перья здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.
Томатное пюре (паста)	Категория - экстра по "ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия".
Горошек	Зеленый консервированный Товарный сорт: высший.
Икра из кабачков	Консервированная. Высший сорт по ГОСТ 2654-2017. «Межгосударственный стандарт. Консервы. Икра овощная. Технические условия".
Сахар-песок	Вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом виде, так и в водном растворе. Сыпучий, без комков; цвет белый, с блеском. Растворимость в воде полная, раствор должен быть прозрачным, без каких-либо нерастворимых осадков, механических или других посторонних примесей.
Мед пчелиный	Натуральный. Вкус: Сладкий, приятный, без постороннего привкуса
Чай черный байховый	Способ технологической обработки чайного листа – листовая (крупный, средний и мелкий). Внешний вид: однородный, ровный, хорошо скрученный, аромат нежный, вкус – соответствующий чаю, без постороннего запаха и привкуса.
Какао-порошок	Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого цвета; не допускается серый оттенок;

	при растирании между пальцами не оставляет ощущения крупинок; вкус и аромат - свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.
Кислота лимонная	Без комков, на ощупь не липкая, без посторонних включений. Без запаха.
Сухари панировочные	Из хлебных сухарей; Внешний вид: крупка, достаточно однородная по размеру. Вкус и запах свойственные панировочным сухарям, без посторонних вкуса и запаха.
Лавровый лист	Сухой. Внешний вид: Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах, вкус: хорошо выраженные, без постороннего запаха и привкуса.
Крахмал картофельный	Сорт: экстра или высший, или первый Запах: свойственный крахмалу, без постороннего запаха.
Хлеб	Из смеси муки ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной Соответствие ГОСТ 31807-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия" В индивидуальной упаковке.
Соль йодированная	Сорта поваренной соли – экстра или высший с добавкой йодид калия (йодированная соль). Массовая доля йода (40±15) мкг/г.

**Заказчик:**

БОУ «Ковалевская ООШ»  
Директор БОУ «Ковалевская ООШ»

\_\_\_\_\_ О.М. Чеховская  
МП

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель  
Бакулина Татьяна Сергеевна

ИП \_\_\_\_\_ Т.С.Бакулина  
МП

**Цена единицы услуги**

№ п/п	Наименование услуг	Характеристики услуг	Единица измерения	Цена единицы услуги, руб.
1	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов	услуги оказываются в соответствии с техническим заданием(приложение № 1 к контракту), графиком оказания услуг (приложение № 2 к контракту), цикличным меню (приложение № 3 к контракту), наименованием и характеристикой товаров, используемых при оказании услуг (приложение № 5 к контракту)	Человек	59,55
<b>Сумма цен единиц услуг, руб.</b>				<b>59,55</b>

**Заказчик:**

БОУ «Ковалевская ООШ»  
Директор БОУ «Ковалевская ООШ»

\_\_\_\_\_ О.М. Чеховская  
МП

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель  
Бакулина Татьяна Сергеевна

ИП \_\_\_\_\_ Т.С.Бакулина  
МП

**График оплаты оказанных услуг  
по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов**

<b>№ этапа оказания услуг</b>	<b>Виды оказываемых услуг, предусмотренные контрактом</b>	<b>Максимальное значение цены этапа</b>
I.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	26460,00
II.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	23940,00
III.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	23940,00
IV.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	47880,00
V.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	20790,00
VI.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	17640,00
VII.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	26460,00
VIII.	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1- 4 классов	23940,00
	<b>ИТОГО:</b>	<b>211050,00</b>

**Заказчик:**

БОУ «Ковалевская ООШ»  
Директор БОУ «Ковалевская ООШ»

\_\_\_\_\_ О.М. Чеховская  
МП

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель  
Бакулина Татьяна Сергеевна

ИП \_\_\_\_\_ Т.С.Бакулина  
МП