

Контракт № 104-2023  
на оказание услуг

г. Омск

«27» декабря 2022 года

**Бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 104»**, в лице директора **Рябиковой Марины Григорьевны**, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Костин Олег Владимирович**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Костина Олега Владимировича, действующего на основании ОГРНИП 309554309800201 от 08.04.2009 г., с другой стороны,

вместе именуемые «сторонами», заключили настоящий контракт на оказание услуг (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: 644120, Российская Федерация, город Омск, улица 3 Станционная, дом 69.

1.3. Сроки оказания услуг: с 1 января 2023 по 30 декабря 2023 года, 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, в соответствии с цикличным меню (Приложение № 3 к настоящему контракту) посредством использования Модуля исполнения контрактов (далее – МИК).

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, его силами и средствами, в объеме определенном фактической потребностью Заказчика в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему контракту), графиком оказания услуг и цикличным меню (Приложения № 2 и № 3 к настоящему контракту), в соответствии с наименованием и характеристикой товаров, используемых при оказании услуг (приложение № 5 к контракту) в пределах максимального значения цены контракта.

1.6. Настоящий контракт заключен в соответствии с протоколом № ППИ 0152300011922001609-1 от "16" декабря 2022 года, идентификационный код закупки 22 35505022703550501001 0007 001 5629 244.

2. Максимальное значение цены контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет 4 838 940 рублей 00 копеек (Четыре миллиона восемьсот тридцать восемь тысяч девятьсот сорок рублей 00 копеек), в том числе НДС 0,00; а в случае если контракт заключается с лицом, не являющимся в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах плательщиком НДС, то цена контракта НДС не облагается.

2.2. Цена единицы услуг указана в приложении № 6 к настоящему контракту

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 производится Заказчиком в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком электронного документа о приемке, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, в соответствии с разделом 7 настоящего контракта. Расчетный период – календарный месяц.

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

2.7. Заказчик вправе произвести оплату услуг 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

#### Обязанности Исполнителя:

3.1.1 Обеспечить исполнение контракта в размере 24194,70 руб. предоставлением независимой гарантии или внесением денежных средств на счет Заказчика, за исключением случаев, если Исполнитель 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).

3.1.2 Предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций.

3.1.3 Оказать услуги в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему контракту), в объеме и в сроки, предусмотренные настоящим контрактом, и сдать услуги Заказчику.

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

3.1.5 Принять от Заказчика помещение пищеблока, соответствующее требованиям Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - 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 помещения пищеблока и оборудования в течение 5 дней с даты окончания оказания услуг по акту сдачи.

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

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

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

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

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

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

3.1.12 Обеспечить прием заявок посредством использования МИК.

### 3.2. Права Исполнителя:

3.2.1. Получать у Заказчика необходимую для оказания услуг информацию по вопросам выполнения настоящего контракта.

3.2.2. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ).

3.2.3 Требовать оплаты оказанных услуг в размере и порядке, предусмотренных настоящим контрактом.

3.2.4 Привлекать к оказанию услуг соисполнителей.

### 3.3. Обязанности Заказчика:

3.3.1 Подавать Заявки посредством использования МИК.

3.3.2 Принять оказанные Исполнителем услуги путем подписания электронного документа о приемке или предоставить Исполнителю мотивированный отказ в приемке, с указанием причин такого отказа.

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

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

3.3.5 Оплатить оказанные Исполнителем услуги в соответствии с настоящим контрактом.

3.3.6 В течение 5 дней с даты заключения контракта передать Исполнителю помещение пищеблока, соответствующее 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. В течение 5 дней с даты окончания оказания услуг принять от Исполнителя помещение пищеблока и оборудование по акту сдачи.

3.3.7 Обеспечить возврат денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта, в срок не более 7 рабочих дней с момента исполнения обеспечиваемых Исполнителем обязательств (если Исполнителем выбрана такая форма обеспечения исполнения контракта), в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона № 44-ФЗ.

### 3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать от Исполнителя оказания услуг, оговоренных настоящим контрактом.

3.4.2. Проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем.

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

#### 4. Сдача и приемка услуг

4.1 Сдача и приемка оказанных услуг производится сторонами ежемесячно.

4.2 Исполнитель в течение 3 рабочих дней с даты окончания расчетного периода (календарный месяц), создает в МИК электронный документ о приемке и подписывает в единой информационной системе в сфере закупок (далее – ЕИС) усиленной квалифицированной электронной подписью лица имеющего право действовать от имени Исполнителя электронный документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную пунктом 1 части 13 статьи 94 Закона № 44-ФЗ.

К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке

4.3 Заказчик в течение 3 рабочих дней, следующих за днем поступления электронного документа о приемке, в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Закона № 44-ФЗ, производит приемку оказанных услуг и осуществляет действия, предусмотренные пунктом 4 или пунктом 5 части 13 статьи 94 Закона № 44-ФЗ.

4.4 Для проверки соответствия оказанных Исполнителем услуг условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения. При проведении экспертизы Заказчиком собственными силами результаты экспертизы о соответствии оказанных Исполнителем услуг условиям контракта оформляются путем размещения в ЕИС электронного документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.5 При приемке услуг по объему Заказчик проверяет соответствие объема (количества результата) оказанных услуг Исполнителем, объему, указанному в Заявках, электронном документе о приемке.

4.6 При приемке услуг по качеству Заказчик проверяет соответствие качества (характеристик) услуг качеству (характеристикам) услуг, указанным в настоящем контракте, электронном документе о приемке.

4.7 Исполнитель предоставляет Заказчику вместе с электронным документом о приемке сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и (или) иные документы, подтверждающие качество используемых товаров, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

4.8 В случае обнаружения недостатков услуг при приемке Заказчик в срок, установленный контрактом, формирует и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания электронного документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.9 В случае получения Исполнителем мотивированного отказа от подписания электронного документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в мотивированном отказе и направить Заказчику электронный документ о приемке. При этом все расходы, связанные с устранением таких причин, возлагаются на Исполнителя.

4.10 Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, которые исключают возможность использования результата услуг по назначению и не могут быть устранены Исполнителем, о чем в срок не более 3-х рабочих дней с момента начала приемки услуг направляет Исполнителю мотивированный отказ.

4.11 Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС электронного документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.12 Внесение исправлений в электронный документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Закона № 44-ФЗ, осуществляется в порядке установленным частью 14 статьи 94 Закона № 44-ФЗ.

#### 5. Гарантии качества услуг

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

5.2 Гарантии качества распространяются на результат услуг, оказанных Исполнителем по настоящему контракту, а также на используемые при оказании услуг товары.

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

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

#### 6. Ответственность сторон

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

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

6.3 В случае ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, а также в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства) начисляется штраф в порядке и размере, установленном Правилами, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042.

6.4 За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа в размере 5000,00 рублей (определяется в порядке, установленном пунктом 9 Правил, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042):

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

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

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

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

6.7 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем

обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей, что составляет 5000 рублей (определяется в порядке, установленном пунктом 4 Правил, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042).

6.8 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным 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 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта/цены контракта, что составляет 241947,00 рублей, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом (определяется в порядке, установленном пунктом 5 Правил, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042):

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в контракте таких обязательств), Исполнитель уплачивает штраф в размере 5000,00 рублей (определяется в порядке, установленном пунктом 6 Правил, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042):

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

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

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

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

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

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

## 7. Особые условия

7.1. В рамках исполнения обязательств по контракту стороны договорились:

7.1.1. 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).

7.1.2. 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).

7.1.3. Осуществлять обмен электронными документами и подписывать электронные документы, посредством МИК в соответствии с Регламентом МИК, опубликованном по адресу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» <https://www.rts-tender.ru/mik>, Системы электронного документооборота «Fintender EDS» (далее – ЭДО «Fintender EDS»), для чего обеспечить в МИК и в ЭДО «Fintender EDS» регистрацию лиц, уполномоченных за организацию и осуществление электронного документооборота.

7.1.4. Формирование и подписание электронных документов о приемке, мотивированного отказа от подписания электронного документа о приемке, а также внесение исправлений в электронный документ о приемке осуществляется в МИК с соблюдением требований, установленных частями 13-14 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, с последующей гарантированной передачей в ЕИС в соответствии с пунктом 1 части 10 статьи 4 Закона № 44-ФЗ.

7.1.5. 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.

7.2. 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.

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

7.4. 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.

7.5. 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 аргументированно отказывается от его подписания.

#### 8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны не несут ответственность за полное или частичное неисполнение предусмотренных контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

8.2. Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения обязательств по контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 7 дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

8.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы стороны вправе расторгнуть контракт, и в этом случае ни одна из сторон не вправе требовать возмещения убытков.

8.4. Подтверждением наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является письменное свидетельство уполномоченных органов или уполномоченных организаций.

#### 9. Антикоррупционная оговорка

9.1. В случае возникновения у Стороны обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение законодательства о противодействии коррупции, а также возникновение личной заинтересованности при исполнении настоящего контракта, которая приводит или может привести к конфликту интересов, соответствующая Сторона обязуется уведомить об этом другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение законодательства о противодействии коррупции, а также возникновение личной заинтересованности при исполнении настоящего контракта, которая приводит или может привести к конфликту интересов.

9.2. Сторона, получившая письменное уведомление, указанное в п. 9.1 настоящего контракта, обязана рассмотреть уведомление и сообщить другой Стороне об итогах его рассмотрения в течение 10 (десяти) дней с даты получения.

9.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушений законодательства о противодействии коррупции и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций.

9.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделах настоящего контракта действий и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошли или не произойдут, другая Сторона направляет информацию о фактах нарушений и материалы в компетентные органы в соответствии с действующим законодательством.

#### 10. Заключительные положения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с даты его подписания сторонами и действует по 31 января 2024 года. Окончание срока действия контракта не освобождает стороны от ответственности за его нарушение.

10.2. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Закона № 44-ФЗ) по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество,

технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

10.3. Изменение условий контракта осуществляется путем подписания сторонами дополнительного соглашения.

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

10.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому Заказчику.

10.6. Обеспечение исполнения контракта обеспечивает надлежащее исполнение Исполнителем основного обязательства по контракту, а так же обязательств, возникающих вследствие неисполнения (ненадлежащего исполнения) Исполнителем основного обязательства. Заказчик вправе удержать обеспечения исполнения контракта в полном объеме.

10.7. Если при оказании услуг обнаружатся препятствия к надлежащему исполнению настоящего контракта, каждая из сторон обязана известить об этом другую сторону 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.

10.8. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.9. Заказчик вправе отказаться от исполнения контракта и потребовать возмещения от Исполнителя убытков в случае если:

- Исполнитель не приступает своевременно к исполнению контракта или оказывает услуги настолько медленно, что оказание их к сроку становится явно невозможным,

- отступления от условий контракта или иные недостатки результата услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми.

10.10. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

10.11. По всем иным вопросам, не урегулированным в настоящем контракте, стороны руководствуются нормами законодательства Российской Федерации.

10.12. Все споры, возникающие в связи с исполнением настоящего контракта, разрешаются сторонами путем переговоров, а при недостижении согласия – путем направления претензии одной стороной контракта другой стороне. Претензия подлежит рассмотрению в течение 10 дней с момента ее получения. При невозможности урегулирования разногласий спор передается на разрешение в Арбитражный суд Омской области в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10.13. Настоящий контракт заключается в форме электронного документа, который подписывается усиленными электронными подписями сторон и хранится у оператора электронной площадки.

10.14. Приложения являются неотъемлемой частью настоящего контракта:

Приложение № 1 - техническое задание;

Приложение № 2 - график оказания услуг;

Приложение № 3 - цикличное меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов на 2023 год;

Приложение № 4 - перечень передаваемого оборудования;

Приложение № 5 - наименование и характеристики товаров, используемых при оказании услуг;

Приложение № 6 - цена единицы услуги.

11. Адреса, реквизиты и подписи сторон

Заказчик

Исполнитель

<b>БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ОМСКА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 104"</b>	<b>ИП КОСТИН ОЛЕГ ВЛАДИМИРОВИЧ</b>
Российская Федерация, 644120, Омская обл., г. Омск, ул. 3 Станционная, дом 69	644009, г. Омск, ул. Масленникова, 181-67
ОГРН: 1025501173983	ОГРНИП 309554309800201
ИНН: 5505022703 КПП 550501001	ИНН: 550601307810
Отделение Омск Банка России//УФК по Омской области г. Омск	СИБИРСКИЙ ФИЛИАЛ АО "РАЙФФАЙЗЕНБАНК"
Р/сч 03234643527010005200	Р/сч 40802810207000037313
К/сч 40102810245370000044	К/сч 30101810300000000799
БИК 015209001	БИК 045004799
Адрес электронной почты: MOY-schol104@yandex.ru; school104@bou.omskportal.ru	Е-mail: kostin.oleg.70@mail.ru
Телефон: +7 (3812) 786129	Телефон: 79088082222
Директор БОУ г. Омска "Средняя общеобразовательная школа № 104"	Индивидуальный предприниматель
_____ (М.Г. Рябикова)	_____ (О.В. Костин)

### Техническое задание

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов (далее — услуги)

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» (далее - СП 2.4.3648-20), 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>1</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 5 дней с момента заключения контракта. Использование помещения и оборудования третьими лицам не допускается.

Возврат оборудования Заказчику осуществляется по акту сдачи в течение 5 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, аптечку для оказания первой медицинской помощи, 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 оборудования, 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>1</sup> Для оказания услуг используются данные циклического 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 СанПиН 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, соответствием 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 с 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.

Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории учреждения.

Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на специализированных площадках. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°С и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°С) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.

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

Исполнитель

М.Г. Рябикова

О.В.Костин

Приложение № 2  
к контракту на оказание услуг  
от «27» декабря 2022 года № 104-2023

### График оказания услуг

Периодичность оказания услуг	Категория обучающихся (класс)	Вид приема пищи	Время оказания услуг
еженедельно (с понедельника по пятницу)	1-4 классы	завтрак	8.40-11.30
		обед	14.40-15.15

Заказчик  
М.Г. Рябикова

Исполнитель  
О.В.Костин

**Цикличное меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов на 2023 год**

**Цикличное меню горячих завтраков  
для обучающихся 1-х–4-х классов на 2023 год**

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
	<b>Понедельник, 1 неделя</b>					
	Завтрак					
54-1з-2022	Сыр п/твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-25.1к-2022	Каша молочная рисовая	200	5,3	5,4	28,7	184,5
54-3гн-2022	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
Пром.	Фрукт – яблоко**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>650</b>	<b>16,1</b>	<b>15,3</b>	<b>69,7</b>	<b>480,3</b>
	<b>Вторник, 1 неделя</b>					
	Завтрак					
54-3з-2022	Помидор в нарезке*	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-1г-2022	Макаронны отварные с маслом	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-4м-2022/ТПП	Котлеты из говядины	90	16,4	15,7	14,8	265,7
54-10гн-2022	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	6,8	28,9
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>530</b>	<b>24,9</b>	<b>21</b>	<b>71,5</b>	<b>574,5</b>
	<b>Среда, 1 неделя</b>					
	Завтрак					
54-1т-2022	Запеканка из творога	150	29,7	10,7	21,6	301,3
Пром.	Сгущенное молоко	20	1,4	1,7	11,1	65,5
54-2гн-2022	Чай черный с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Фрукт – апельсин**	150	1,4	0,3	12,2	56,7
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>550</b>	<b>35</b>	<b>12,9</b>	<b>66,1</b>	<b>520,6</b>
	<b>Четверг, 1 неделя</b>					
	Завтрак					
54-11г-2022	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-5м-2022/ТПП	Котлета из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-3гн-2022	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Фрукт – яблоко**	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,4	29,6	140,6
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>630</b>	<b>24,1</b>	<b>10,2</b>	<b>72,8</b>	<b>479,5</b>
	<b>Пятница, 1 неделя</b>					
	Завтрак					
54-3з-2022	Помидор в нарезке *	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-12м-2022	Плов с курицей	200	27,2	8,1	33,2	314,6
54-6гн-2022	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9

<i>Пром.</i>	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
<i>Пром.</i>	Йогурт в инд/ упаковке	95	3,9	1,4	5,6	50,8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>595</b>	<b>35,1</b>	<b>10</b>	<b>68</b>	<b>502,9</b>
	<b>Понедельник, 2 неделя</b>					
	Завтрак					
54-1з-2022	Сыр п/твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-9к-2022	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,59	11,26	34,28	272,9
54-6гн-2022	Чай со смородиной и сахаром***	200	0,3	0,1	7,2	30,9
<i>Пром.</i>	Фрукт – яблоко**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
<i>Пром.</i>	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>610</b>	<b>18,8</b>	<b>21,1</b>	<b>71</b>	<b>548,1</b>
	<b>Вторник, 2 неделя</b>					
	Завтрак					
54-1з-2022	Сыр п/твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-1о-2022	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
54-20з-2022	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1
54-21гн-2022	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
<i>Пром.</i>	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
<i>Пром.</i>	Фрукт – мандарин**	100	0,8	0,2	7,5	35
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>580</b>	<b>29,9</b>	<b>31</b>	<b>46,4</b>	<b>584,3</b>
	<b>Среда, 2 неделя</b>					
	Завтрак					
54-1т-2022	Запеканка из творога	150	29,7	10,7	21,6	301,3
<i>Пром.</i>	Сгущенное молоко	20	1,4	1,7	11,1	65,5
54-2гн-2022	Чай черный с сахаром	200	0,2	0,0	6,4	26,8
<i>Пром.</i>	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
<i>Пром.</i>	Фрукт – яблоко**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>550</b>	<b>34,2</b>	<b>13,2</b>	<b>68,6</b>	<b>530,5</b>
	<b>Четверг, 2 неделя</b>					
54-21з-2022	Кукуруза сахарная*	60	1,2	0,2	6,1	31,3
54-3з-2022	Макаронны отварные с сыром	150	7,9	6,8	28,7	207,7
54-14р/2022/ТПП	Котлета рыбная, минтай	90	11,5	3,7	5,5	101
54-3гн-2022	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
<i>Пром.</i>	Фрукт – апельсин**	150	1,4	0,3	12,2	56,7
<i>Пром.</i>	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>690</b>	<b>25,2</b>	<b>11,4</b>	<b>78,8</b>	<b>518,4</b>
	<b>Пятница, 2 неделя</b>					
	Завтрак					
54-9к-2022	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8
54-2гн-2022	Чай с клюквой и сахаром ***	200	0,2	0,1	6,8	28,9
<i>Пром.</i>	Фрукт – яблоко**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
<i>Пром.</i>	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
<i>Пром.</i>	Йогурт в инд/ упаковке	95	3,9	1,4	5,6	50,8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>705</b>	<b>17,9</b>	<b>13,9</b>	<b>90,9</b>	<b>559,7</b>
	<b>Средние показатели за период</b>	<b>610</b>	<b>25,45</b>	<b>15,71</b>	<b>70,4</b>	<b>524,7</b>

Примечание:

\*Допускается замена свежих порционных овощей (огурец/помидор) 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 с 1 марта 2023 в соответствии с сезонностью.

\*\*Фрукты свежие: яблоки, мандарины, апельсины. Не допускается выдача резанных фруктов. Допускается увеличение выхода фруктов. Допускается замена фруктов в соответствии с сезонностью

\*\*\*Допускается замена ягод в напитках в соответствии с сезонностью.

Все замены осуществляются с изменением номера рецептур согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора ", Новосибирск, 2022.

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

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за завтрак	Удельный вес от рекомендуемой величины за сутки (%)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за завтрак
Калорийность	529,9 ккал	21	470-587,5
Витамин С	37,1 мг	62	12
Витамин В1	0,3 мг	25	0,2
Витамин В2	0,4 мг	29	0,3
Витамин А	145,1 мкг рэ	21	140
Кальций	380,1 мг	35	220
Магний	87,8 мг	35	50
Железо	5 мг	42	2,4
Калий	778,4 мг	71	220
Йод	57,3 мкг	57	20
Селен	25,1 мкг	84	6
Количество белков (г)	26,2	34	15,4
Количество жиров (г)	16	20	15,8
Количество углеводов (г)	70,4	67	21
Масса (г)	606	500	28

#### Литература (сборники рецептур):

- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора ", Новосибирск, 2022.

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

Категория продукта	Продукт	1 неделя					2 неделя					Итого	Среднесуточное значение
		Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница		
хлеб пшеничный	Сухари панировочные	-	9,96	5,18	9,96	-	-	5,18	-	-	-	30,28	3,03
	Хлеб пшеничный	40	47,16	30	51,16	40	30	40	30	47,2	60	415,52	41,55
крупы, бобовые	Крупа манная	-	-	9,68	-	-	-	-	9,68	-	-	19,36	1,94
	Крупа овсяная	-	-	-	-	-	50	-	-	50	100	10	
	Крупа рисовая	30,8	-	-	-	45,3	-	-	-	-	-	76,1	7,61
макаронные изделия	Макаронные изделия высшего сорта	-	51	-	-	-	-	-	44,6	-	95,6	9,56	
картофель	Картофель	-	-	-	211,7	-	-	-	-	-	211,7	21,17	
овощи	Томат	-	67,8	-	-	67,8	-	-	-	-	135,6	13,56	
	Морковь	-	-	-	-	14,6	-	-	26,7	-	41,3	4,13	
	Лук репчатый	-	-	-	-	8,38	-	-	9	-	17,38	1,74	
	Горошек зеленый консерв.	-	-	-	-	-	-	93	-	-	93	9,3	
	Томатное пюре	-	-	-	-	10,7	-	-	-	-	10,7	1,07	
	Кукуруза консервированная	-	-	-	-	-	-	-	93	-	93	9,3	
фрукты свежие	Апельсин	-	-	150	-	-	-	-	150	-	300	30	
	Лимон	7,49	-	-	7,49	-	-	-	7,49	-	22,47	2,25	
	Мандарин	-	-	-	-	-	-	100	-	-	100	10	
	Яблоко	150	-	-	150	-	150	-	150	-	750	75	
	Клюква	-	12,84	-	-	-	-	-	-	12,84	25,68	2,57	
	Смородина черная	-	-	-	-	12,84	12,84	-	-	-	25,68	2,57	
мясо жилованное	Говядина 1 категории	-	87,46	-	-	-	-	-	-	-	87,46	8,75	
птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная 1 кат)	Куриная грудка (филе)	-	-	-	75,94	120,57	-	-	-	-	196,51	19,65	
	рыба (филе)	Минтай (филе)	-	-	-	-	-	-	68,14	-	68,14	6,81	
молоко и молочные продукты	Молоко сгущенное с сахаром 8,5 % м.д.ж.	-	-	20	-	-	-	20	-	-	40	4	
	Молоко 2.5% м.д.ж	118	20,76	-	39,48	-	100	187,7	-	9	100	574,94	57,49
кисломолочные продукты	Йогурт 1.5% м.д.ж	-	-	-	-	95	-	-	-	95	190	19	
творог	Творог 5.0% м.д.ж	-	-	139,5	-	-	-	139,5	-	-	279	27,9	
сыр	Сыр российский	31,2	-	-	-	-	31,2	31,2	-	15,6	109,2	10,92	
сметана	Сметана 15.0%	-	-	5,18	-	-	-	5,18	-	-	10,36	1,04	
масло сливочное	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	4	13,16	5,18	6,8	-	10	11,55	5,18	6,5	72,37	7,24	
масло растительное	Масло подсолнечное	-	-	-	2,52	6,7	-	-	-	-	9,22	0,92	
яйцо	Яйцо куриное	-	-	4,37	-	-	-	101,53	4,37	12,87	123,14	12,31	
сахар	Сахар-песок	10	7	16	7	7	10	7	16	7	97	9,7	
чай	Чай черный байховый	1	1	1	1	1	1	-	1	1	9	0,9	
какао-порошок	Какао-порошок	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5	0,5	
соль пищевая поваренная йодированная	Соль поваренная йодированная	1	0,74	0,38	0,74	0,8	1	0,45	0,38	0,86	7,35	0,74	
иные продукты	Вода	253	491	236	205,2	366,4	245	80	236	293,2	245	2650,8	265,08
	Ванилин	-	-	0,01	-	-	-	-	0,01	-	-	0,02	0

**Цикличное меню горячих обедов  
для обучающихся 1-х–4-х классов на 2023 год**

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	Ккал.
	<b>Понедельник, 1 неделя</b>					
	Обед					
54-13з-2022	Салат из свеклы отварной*	60	0,8	2,7	4,6	45,7
54-1с-2022	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-11з-2022	Картофельное пюре	200	4,1	7,1	26,4	185,4
54-5м-2022/ТПШ	Котлеты из курицы	90	17,3	3,9	12	151,7
54-2хн-2022	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	80	6,1	0,7	39,3	187,5
	<b>Итого за Обед</b>	<b>830</b>	<b>33,9</b>	<b>20</b>	<b>103,7</b>	<b>729,9</b>
	<b>Вторник, 1 неделя</b>					
	Обед					
54-2з-2022	Огурец в нарезке*	60	0,5	0,1	1,5	8,5
54-5с-2022	Суп из овощей с фрикадельками мясными	200	8,6	6,1	13,9	144,9
54-22м-2022	Рагу из курицы	250	26,2	8,8	21,9	271,7
54-1хн-2022	Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Фрукт - мандарин**	150	1,2	0,3	11,3	52,5
Пром.	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,1
	<b>Итого за Обед</b>	<b>930</b>	<b>42,3</b>	<b>15,9</b>	<b>102,8</b>	<b>722,7</b>
	<b>Среда, 1 неделя</b>					
	Обед					
54-3з/2022	Помидор в нарезке*	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-7с-2022	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,2	2,8	18,5	119,6
54-4з-2022	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-18м-2022	Печень говяжья по-строгановски	100	16,7	15,9	6,7	236,5
54-6хн-2022	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Фрукт – яблоко**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	<b>Итого за Обед</b>	<b>920</b>	<b>35,7</b>	<b>26,5</b>	<b>108,3</b>	<b>814,5</b>
	<b>Четверг, 1 неделя</b>					
	Обед					
54-2з-2022	Огурец в нарезке*	60	0,5	0,1	1,5	8,5
54-2с-2022	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-6з-2022	Рис отварной	200	4,8	6,4	48,6	271,4
54-9р/2022	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	90	17,1	19,8	5	266,1
54-7хн/2022	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	<b>Итого за Обед</b>	<b>810</b>	<b>31,4</b>	<b>32,8</b>	<b>93,6</b>	<b>794,4</b>
	<b>Пятница, 1 неделя</b>					
	Обед					
54-3з/2022	Помидор в нарезке*	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-3с/2022	Рассольник	200	4,8	5,8	13,6	125,5

	Ленинградский					
54-9м-2022	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,8	17,2	317,9
54-2хн-2022	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Фрукт – яблоко**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	<b>870</b>	<b>31,8</b>	<b>25,9</b>	<b>92,9</b>	<b>730,3</b>
	<b>Понедельник, 2 неделя</b>					
	Обед					
54-8с-2022	Суп гороховый	200	6,7	4,6	16,3	133,1
54-12м-2022	Плов с курицей	220	30	8,9	36,5	346,1
54-6хн-2022	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Фрукт – яблоко**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	<b>830</b>	<b>42,2</b>	<b>14,7</b>	<b>107,2</b>	<b>729,2</b>
	<b>Вторник, 2 неделя</b>					
	Обед					
54-3з-2022	Помидор в нарезке*	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-7с-2022	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,2	2,8	18,5	119,6
54-9м-2022	Жаркое по-домашнему	220	22,1	20,6	18,9	349,7
54-23хн-2022	Кисель из смородины	200	0,2	0,1	12,2	50,6
Пром.	Фрукт – апельсин**	130	1,2	0,3	10,5	49,1
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	<b>870</b>	<b>34</b>	<b>24,4</b>	<b>91,9</b>	<b>722,4</b>
	<b>Среда, 2 неделя</b>					
	Обед					
54-24з-2022	Икра кабачковая***	60	0,9	2,8	4,4	46,8
54-2с-2022	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-11з-2022	Картофельное пюре	200	4,1	7,1	26,4	185,4
54-5м-2022/ТПП	Котлеты из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-1хн-2022	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Фрукт – мандарин**	150	1,2	0,3	11,3	52,5
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	<b>940</b>	<b>32,2</b>	<b>19,8</b>	<b>101,4</b>	<b>712,2</b>
	<b>Четверг, 2 неделя</b>					
	Обед					
54-3з-2022	Помидоры в нарезке*	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-5с-2022	Суп из овощей с фрикадельками мясными	200	8,6	6,1	13,9	144,9
54-4з-2022	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-2м-2022	Гуляш из говядины	90	15,3	14,9	3,5	208,9
54-6хн-2022	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Фрукт – яблоко**	150	0,6	0,6	14,7	66,6
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	<b>910</b>	<b>37,7</b>	<b>28,8</b>	<b>100,5</b>	<b>812,2</b>
	<b>Пятница, 2 неделя</b>					
	Обед					
54-1с-2022	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-21з-2022	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
54-4м-	Котлета из говядины	90	16,4	15,7	14,8	265,7

2022/ТПП						
54-2хн-2022	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Фрукт – апельсин**	150	1,4	0,3	12,2	56,7
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Итого за Обед	<b>850</b>	<b>42,6</b>	<b>23,5</b>	<b>111,6</b>	<b>826,9</b>
	Средние показатели за период	<b>855</b>	<b>35,71</b>	<b>24,19</b>	<b>99,96</b>	<b>759,78</b>

Примечание:

\*Допускается замена свежих порционных овощей (огурец/помидор) 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 с 1 марта 2023 в соответствии с сезонностью.

В зависимости от типа пищеблока допускается замена салатов на вышеуказанные продукты.

\*\*Фрукты свежие: яблоки, мандарины, апельсины. Не допускается выдача резанных фруктов. Допускается увеличение выхода фруктов. Допускается замена фруктов в соответствии с сезонностью/

\*\*\*В случае отсутствия технологической возможности приготовления салатов допускается замена салатов 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 с 1 марта 2023 в соответствии с сезонностью.

\*\*\*\*Допускается замена ягод в напитках в соответствии с сезонностью.

Все замены осуществляются с изменением номера рецептур согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора ", Новосибирск, 2022.

#### Энергетическая и биологическая ценность обедов для детей 7-11 лет

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за обед	Удельный вес от рекомендуемой величины на сутки (%)	Рекомендуемые значения в среднем за обед
Калорийность	759,5 ккал	39,0	705–822,5
Витамин С	62,8 мг	105	18
Витамин В1	0,5 мг	42	0,4
Витамин В2	0,5 мг	36	0,4
Витамин А	727,4 мкг рэ	104	210
Кальций	257,8 мг	23	330
Магний	165,6 мг	66	75
Железо	8,7 мг	73	3,6
Калий	1681,7 мг	153	330
Йод	90,2 мкг	90	30
Селен	27,4 мкг	91	9
Количество белков (г)	36,3	47	23,1
Количество жиров (г)	23,2	29	23,7
Количество углеводов (г)	101,5	30	100,5
Масса (г)	876	40	700

#### Литература (сборники рецептур):

- Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора ", Новосибирск, 2022.

**Количество продуктов, необходимое для приготовления блюд обедов (основное меню) по дням цикла (в перерасчете на одного ребенка) в г. брутто**

Категория продукта	Продукт	1 неделя					2 неделя					Итого	Среднесуточное значение
		Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница		
хлеб ржаной	Хлеб ржаной	-	-	60	60	-	-	-	60	60	-	240	24
хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	91,16	70	-	-	60	60	60	11,16	-	77,16	429,48	42,95
	Сухари панировочные	9,96	-	-	-	-	-	-	9,96	-	9,96	29,88	2,99
мука пшеничная	Мука пшеничная высший сорт	2	1,38	1,63	4,97	-	-	-	-	2,81	2	14,79	1,48
крупы, бобовые	Крупа рисовая	-	-	-	72	4	49,83	-	-	-	-	125,83	12,58
	Крупа гречневая ядрица	-	-	69	-	-	-	-	-	69	-	138	13,8
	Горох	-	-	-	-	-	16	-	-	-	75	91	9,1
макаронные изделия	Макаронные изделия высшего сорта	-	-	8	-	-	-	8	-	-	-	16	1,6
картофель	Картофель	282,2	325,5	134,4	26,9	275,2	84	326,2	280,9	134,4	-	1869,7	186,97
овощи	Огурец соленый	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	15	1,5
	Томат	-	-	67,8	-	67,8	-	67,8	-	67,8	-	271,2	27,12
	Свекла	77,5	-	-	43,5	-	-	-	43,5	-	-	164,5	16,45
	Петрушка (корень)	0,5	2,5	-	0,5	-	2,5	-	0,5	2,5	0,5	9,5	0,95
	Петрушка (зелень)	-	4,69	-	-	-	-	-	-	-	-	4,69	0,47
	Огурец	-	75	-	75	-	-	-	-	-	-	150	15
	Морковь	10,9	43,2	10,9	13,6	10,9	26,9	10,9	13,6	10,9	10,9	162,7	16,27
	Лук репчатый	10	30,47	10	10	27,25	19,21	28,98	18,25	25,58	10	189,74	18,97
	Капуста белокочанная	70	-	-	20	-	-	-	36,5	-	70	196,5	19,65
фрукты свежие	Кабачок	-	-	-	-	-	-	-	78,75	-	-	78,75	7,88
	Томатное пюре	1,2	10,75	-	6	6,5	11,77	7,15	12,6	10,21	1,2	67,38	6,74
	Смородина черная	-	-	-	32,1	-	-	25,68	-	-	-	57,78	5,78
	Яблоко	-	-	150	-	150	150	-	-	150	-	600	60
	Мандарин	-	150	-	-	-	-	-	150	-	-	300	30
сухофрукты, орехи	Вишня	-	-	42,4	-	-	42,4	-	-	42,4	-	127,2	12,72
	Апельсин	-	-	-	-	-	-	130	-	-	150	280	28
	Смесь сухофруктов	-	26,75	-	-	-	-	-	26,75	-	-	53,5	5,35
мясо жилованное	Курага	21,4	-	-	-	21,4	-	-	-	21,4	64,2	6,42	
субпродукты (печень, язык, сердце)	Говядина 1 категории	-	25,76	-	-	114,13	-	125,54	-	119,84	87,46	472,73	47,27
	Печень говяжья	-	-	97,37	-	-	-	-	-	-	-	97,37	9,74
птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная 1 кат)	Куриная грудка (филе)	75,94	117,24	-	-	-	132,63	-	75,94	-	-	401,75	40,18
рыба (филе)	Минтай (филе)	-	-	-	105,26	-	-	-	-	-	-	105,26	10,53
молоко и молочные продукты	Молоко 2.5% м.д.ж	47,48	-	-	-	-	-	-	44,28	-	20,76	112,52	11,25
сыр	Сыр российский	-	-	-	6,38	-	-	-	-	-	-	6,38	0,64
сметана	Сметана 15.0%	10	-	33,38	62,88	10	-	-	10	-	10	136,26	13,63
масло сливочное	Масло сливочное 72.5% м.д.ж	9,07	-	8,43	14,35	6,5	-	7,15	8,16	11,64	6,36	71,66	7,17
масло растительное	Масло подсолнечное	9,52	9,5	10,38	11,99	4	11,37	2	9,52	2	4	74,28	7,43
яйцо	Яйцо куриное	-	1,76	-	-	-	-	-	-	1,76	-	3,52	0,35
сахар	Сахар-песок	7	7	7	9	7	7	7	9	7	7	74	7,4
крахмал	Крахмал картофельный	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6	0,6
соль пищевая поваренная йодированная	Соль поваренная йодированная	1,41	1,48	2,43	1,3	1,1	1,18	1,18	1,34	1,21	1,04	13,67	1,37
специи	Лавровый лист	0,04	0,08	0,04	0,04	0,07	0,04	0,07	0,04	0,04	0,04	0,5	0,05
иные продукты	Бульон	160	140	140	160	150	130	140	160	140	160	1480	148
	Кислота лимонная	-	-	0,2	0,2	-	0,2	-	0,8	0,2	-	1,6	0,16
	Вода	212,2	192	300,63	613,5	202	361,54	180	200,2	386,38	356	3004,45	300,45

Заказчик  
М.Г. Рябикова

Исполнитель  
О.В.Костин

**Перечень передаваемого оборудования**

Наименование оборудования (с указанием марки и модели оборудования)	Количество
Холодильное оборудование	
Шкаф холодильный «POZIS-МИР-164»	1
Шкаф холодильный с металлической дверью СМ1	1
Технологическое оборудование	
Плита электрическая ЭП-6ЖШ	1
Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1
Мармит первых блюд 2-х конф. «Белла-Нота 2005»	1
Машина посудомоечная ПММ-Ф1	1
Машина картофелеочистительная МОК-300	1
Овощерезка «Гамма-5А»	1
Хлеборезка Янычар АХМ-300А	1
Мясорубка МИМ-300	1
Слайсер Starfood HBS-220А	1
Тестомесильная машина ТММ-1М	1
Вспомогательное оборудование	
Стол разделочный СР-1/950/600	1
Стол СПЛ 1500*600*86	5
Стеллаж СтПЛ 1200*600*1600	4
Стеллаж металлический (разборный)	1

Заказчик  
М.Г. Рябикова

Исполнитель  
О.В. Костин

**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. Наличие глазури: Неглазированное. Рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, 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. Блоки - целые, плотные, с ровной поверхностью, поверхность чистая; Консистенция (после размораживания) - плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы; Цвет мяса - свойственный данному виду рыбы; без постороннего запаха. Вкус и запах (после варки) - свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха.
Молоко питьевое	Вид молока: Коровье. Массовая доля жира: не менее 2,5 %, но не более 3,5 %. Вид молока по способу

	обработки: Пастеризованное. В индивидуальной потребительской упаковке. Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 31450-2013.
Творог	Вид молочного сырья: Нормализованное или цельное молоко. Массовая доля жира: 5 - 9 %. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир. Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 31453-2013. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция мягкая, мажущуюся или рассыпчатая. Вкус и запах кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.
Сыр	Вид сырья: Коровье молоко. Вид сыра: Цельный. Вид сыра в зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество не менее 45,0%. Полутвердый. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир. Консистенция плотная; вкус и аромат, характерные для сыра, без посторонних привкусов и запахов. Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 32260-2013.
Сметана	Вид молочного сырья: нормализованные сливки. Массовая доля жира: не менее 15 %, но не более 20 %. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир. Без стабилизаторов и загустителей. Однородная масса белого цвета густая (возможен слегка кремовый оттенок); консистенция - густая, слегка вязкая; вкус и запах - кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 31452-2012.
Масло сливочное	Наименование сливочного масла: "Крестьянское". Вид сливочного масла: Сладко-сливочное. Сорт: Высший. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока. Консистенция - плотная, пластичная, однородная; вкус и запах – сливочный с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 32261-2013.
Масло подсолнечное	Рафинированное дезодорированное. Прозрачное без осадка, без запаха, либо с запахом, характерным для подсолнечного масла, без посторонних включений, запаха и привкуса.
Яйцо куриное	Пищевое. Столовое. Категории: отборная (масса яйца не менее 65 г) или первая (не менее 55 г). Скорлупа - чистая, неповрежденная, без кровяных пятен и помета. Содержимое не должно иметь посторонних запахов. Соответствие межгосударственным стандартам: ГОСТ 31654-2012.
Крупа рисовая	Сорт: «экстра» или «высший» или «первый» по "ГОСТ 6292-93. Межгосударственный стандарт. Крупа рисовая. Технические условия". Цвет-белый или белый с различными оттенками; вкус и запах - свойственный рисовой крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов.
Крупа овсяная	Крупа высшего или первого сорта. Цвет - сероватый с различными оттенками. Вкус и запах - свойственный овсяной крупе; без посторонних привкусов; без затхлости, плесени и иных посторонних запахов.
Крупа гречневая	Сорт: не ниже первого. Запах и вкус - свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, 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, непроросшие, неувядшие. 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: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, непроросшие, без повреждений вредителями, сформировавшиеся, плотные, зачищенные до плотно облегающих листьев.
Томаты	Свежие. 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, немокрыми, незагрязненными, нетреснувшими, 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 должна быть крепкой, мякоть плотной, с недоразвитыми водянистыми некожистыми 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.
Лук репчатый	Свежий. Сорт: первый по "ГОСТ 34306-2017. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия" Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, 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.
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".
Вишня	Быстрозамороженная. Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Смородина черная	Быстрозамороженная. Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Клюква	Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Курага, чернослив, смесь сухофруктов	Товарные сорта: не ниже высшего
Малина	Товарный сорт: высший по ГОСТ 33823-2016.
Томатное пюре (паста)	Категория - экстра по "ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия".
Кукуруза	Кукуруза сахарная консервированная. Сорт: высший.
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.
Чай черный байховый	Способ технологической обработки чайного листа – листовой (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 крупинки; 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  
М.Г. Рябикова

Исполнитель  
О.В. Костин

Приложение № 6  
к контракту на оказание услуг  
от «27» декабря 2022 года № 104-2023

**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)	Человеко-день	90,00
<b>Сумма цен единиц услуг, руб. в том числе НДС, руб.</b>				<b>90,00</b>

Заказчик  
М.Г. Рябикова

Исполнитель  
О.В. Костин