Контракт № ОП101/25
на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования

г. Омск «___» 24 декабря 2024 20__ года

БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ОМСКА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 101", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ивановой Татьяны Михайловны действующего на основании Устава с одной стороны,

Общество с ограниченной ответственностью «Прогресс питания» (ООО «Прогресс питания»), в лице директора Кривошеева Дмитрия Владимировича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «стороны»,

в соответствии с ст. 51 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), заключили настоящий контракт на оказание услуг (далее – контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика, на условиях настоящего Контракта и в установленный настоящим Контрактом срок оказать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее – услуги) и сдать их Заказчику, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с настоящим контрактом.

1.2. Место оказания услуг - 644121, ОМСКАЯ ОБЛ, Г ОМСК, УЛ ЧАЙКОВСКОГО, 68.

1.3. Сроки оказания услуг: с даты заключения контракта по 31 июля 2026 года, в соответствии с режимом работы учреждения, графиком приема пищи (Приложение № 2 к настоящему контракту), на основании поданных письменных заявок. Заявки подаются ежедневно, до 12.00 рабочего дня, предшествующего дате приема пищи, указанной в Заявке в соответствии с требованиями к цикличному меню (Приложение № 3 к настоящему контракту) посредством использования телефонной связи (обмен текстовыми сообщениями) или электронной почты, информация о которых содержится в разделе 10 настоящего контракта.

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 приема пищи и требованиями к цикличному меню (Приложения № 2 и № 3 к настоящему контракту), в соответствии с наименованием и характеристикой пищевой продукции, используемой при оказании услуг (приложение № 5 к контракту) в пределах максимального значения цены контракта.

1.6. Настоящий контракт заключен в соответствии с протоколом № 0152300011924002020 от 04 декабря 2024 года, идентификационный код закупки **24 355050226935505010010013 001 5629 244.**

2. Максимальное значение цены контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет 6239250 (Шесть миллионов двести тридцать девять тысяч двести пятьдесят) рублей 00 копеек 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. 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

3.1. Обязанности Исполнителя:

3.1.1 Обеспечить исполнение контракта в размере 31 196.25 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). При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона № 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона № 44-ФЗ.

В независимую гарантию, предоставляемую в качестве обеспечения исполнения Контракта, включается условие об обязанности гаранта уплатить заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

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. Размер такого обеспечения может

быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного настоящей частью, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 6.5 настоящего Контракта.

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 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.

3.1.5 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).

3.1.6 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.

3.1.7 В течение 2-х рабочих дней с даты заключения контракта разработать меню и направить на согласование Заказчику. В случае поступления замечаний от Заказчика, устранять замечания в течение 2-х часов с момента их поступления.

3.1.8 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.

3.1.9 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.

3.1.10 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.

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

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

3.1.13 Принять от Заказчика по акту приема-передачи (форма определена приложением № 7 к настоящему контракту) на срок, равный сроку оказания услуг по настоящему контракту, помещение пищеблока и обеденного зала, соответствующих требованиям Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 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) с учетом положений Технического задания (Приложение № 1 к настоящему контракту), холодильное, технологическое и вспомогательное оборудование согласно Приложения № 4 к настоящему контракту.

Осуществить возврат Заказчику помещения пищеблока, обеденного зала и оборудования в течение 2 дней с даты окончания периода приема пищи (Приложение № 2 к настоящему контракту) по акту возврата имущества (форма определена приложением № 8 к настоящему контракту).

3.1.14 Соблюдать противопожарные, санитарные и технические требования при использовании помещений и оборудования, предоставленных Заказчиком.

3.1.15 Обеспечивать сохранность помещений и оборудования, предоставленных Заказчиком.

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

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

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

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

3.1.20 Обеспечить прием заявок посредством использования телефонной связи (обмен текстовыми сообщениями) или электронной почты, информация о которых содержится в разделе 10 настоящего контракта.

3.1.21 Своевременно направлять Заказчику надлежащим образом оформленные документы, подтверждающие исполнение обязательств.

3.1.22 Своевременно заключить договор(ы) на вывоз твердых коммунальных отходов, образующихся в ходе оказания услуг по настоящему контракту.

3.1.23 Нести затраты по содержанию и текущему ремонту переданного имущества заказчика, а также обеспечить возврат переданного имущества в надлежащем виде.

3.1.24 В случае смены соисполнителя уведомить заказчика не менее, чем за 10 дней до начала оказания услуг данным соисполнителем.

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 телефонной связи или электронной почты, информация о которых содержится в разделе 10 настоящего контракта.

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

3.3.3 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.

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

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

3.3.6 Оплатить оказанные Исполнителем услуги в соответствии с настоящим контрактом.

3.3.7 Не позднее, чем за 2 дня до даты начала периода приема пищи (Приложение № 2 к настоящему контракту), передать Исполнителю по акту приема-передачи (форма определена приложением № 7 к настоящему контракту) на срок, равный сроку оказания услуг по настоящему контракту, помещение пищеблока и обеденного зала, соответствующих требованиям СП 2.4.3648-20 с учетом положений Технического задания (Приложение № 1 к настоящему контракту), а также холодильное, технологическое и вспомогательное оборудование согласно Приложения № 4 к настоящему контракту.

В течение 2 дней с даты окончания периода приема пищи (Приложение № 2 к настоящему контракту) принять от Исполнителя помещения пищеблока, обеденного зала и оборудование по акту возврата имущества (форма определена приложением № 8 к настоящему контракту).

3.3.8 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.

3.3.9 При отсутствии замечаний согласовать меню в течение 2-х рабочих дней с даты его получения от Исполнителя.

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 5 рабочих дней с даты окончания расчетного периода (календарный месяц) создает, подписывает усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе в сфере закупок (далее – ЕИС), расположенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: https://zakupki.gov.ru, электронный документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную пунктом 1 части 13 статьи 94 Закона № 44-ФЗ.

4.3 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.

4.4 Заказчик в течение 5 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.

4.5 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.

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

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

4.8 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.

4.9 В случае обнаружения недостатков услуг при приемке, в том числе тех, которые исключают возможность использования результата услуг по назначению и не могут быть устранены Исполнителем, Заказчик в срок, установленный контрактом, формирует и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания электронного документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.10 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.

4.11 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.

4.13 В случае, предусмотренном пунктом 1 части 77 статьи 112 Закона № 44-ФЗ, взаимодействие сторон осуществляется без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

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 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 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 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта/цены контракта, 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 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. Обстоятельства непреодолимой силы

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

7.2. Сторона, для которой создалась 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.

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

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

8. Антикоррупционная оговорка

8.1. 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.

8.2. 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.

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

8.4. 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.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящий контракт вступает в силу с даты его подписания сторонами и действует по 31 августа 2026 года. Окончание срока действия контракта не освобождает стороны от ответственности за его нарушение.

9.2. 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.

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

9.4. 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.

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

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. 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.

9.9. 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 неустранимыми.

9.10. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона № 44-ФЗ);

б) при определении Исполнителя последний представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

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

9.12. 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.

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

9.14. Приложения являются неотъемлемой частью настоящего контракта:

Приложение № 1 - техническое задание;

Приложение № 2 - график приема пищи;

Приложение № 3 – требования к цикличному меню горячих завтраков и обедов для обучающихся по образовательным программам начального общего образования на 2025 -2026 год;

Приложение № 4 - перечень передаваемого оборудования и помещений;

Приложение № 5 - наименование и характеристики пищевой продукции, используемой при оказании услуг;

Приложение № 6 - цена единицы услуги;

Приложение № 7 – форма акта приема-передачи помещений и оборудования в пользование на период оказания услуги;

Приложение № 8 – форма акта возврата оборудования и помещений.

10. Адреса, реквизиты и подписи сторон

ЗАКАЗЧИК	Исполнитель
БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101»	Общество с ограниченной ответственностью «Прогресс питания»
Юр. адрес: 644121, г. Омск, ул. Чайковского, д. 68	Юридический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
ИНН 5505022693 КПП 550501001	Фактический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
ОГРН 1025501174819 ОКПО 42041906	Телефон сот. 8 (950) 331-41-60, гор. +7 (3812) 30-80-62
ОКТМО 52701000	ОГРН 1195543015040
Банковские реквизиты:	ИНН 5507270388
Получатель УФК по Омской области департамент финансов Администрации города Омска (БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101», л/сч 922022598(9))	КПП 550701001
	ОКОПФ 12300
	ОКПО 39898879
р/сч 03234643527010005200	ОКФС 16
БИК 015209001	Наименование банка ФИЛИАЛ "ОМСКИЙ" АО "ОТП БАНК" г. Омск
Банк: УФК по Омской области г. Омск	БИК 045209777
Счет (ЕКС) 40102810245370000044	Кор/счет 30101810000000000777
	Р/счет 40702810705420000038
	@mail progress.pitania@inbox.ru
Директор_____/Т.М. Иванова/	_____ Д.В. Кривошеев

Приложение № 1
к контракту на оказание услуг
от «24 декабря 2024» 20__ года № ОП101/25

Техническое задание
на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования (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», 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 приема пищи (Приложение № 2 к 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 требованиями к цикличному меню, разработанным Исполнителем, в соответствии с требованиями Заказчика (Приложение № 3 к контракту) и согласованным с Заказчиком.

3. Услуги оказываются на территории Заказчика, с предоставлением Исполнителю помещений пищеблока, обеденного зала, соответствующих требованиям СП 2.4.3648-20, а также оборудования, принадлежащего Заказчику (Приложение № 4 к 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;

4.1. Исполнителем при оказании услуг:

- обеспечивается возможность выбора блюд из 2-х или более вариантов - _____ [1];
да/нет

- обеспечивается оформление обеденного зала в едином стиле: применение декоративных элементов в сервировке стола и/или мебели в одной цветовой гамме - _____ [2];
да/нет

- обеспечиваются сотрудники спецодеждой в фирменном стиле (наличие на спецодежде знаков, символов, слов, позволяющих установить принадлежность работника к исполнителю) - _____ [2];
да/нет

- обеспечивается наличие в обеденном зале демонстрационного материала доступного для учащихся (информационные стенды о правильном питании) - _____ [2];
да/нет

- доукомплектовывается на время оказания услуг пищеблок современным оборудованием – универсальной кухонной машиной (мощность не менее 1500 Ватт) - _____ [2].
да/нет

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, обеденной зоны и мытью посуды в соответствии СП 2.4.3648-20. В случае возникновения

[1] *значение включается в техническое задание исходя из сведений, содержащихся в заявке на участие в закупке*

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, СанПиН 1.2.3685-21;

– 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);

– 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 статьи 351.1 ТК РФ, 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.

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.

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, требования пожарной и антитеррористической безопасности образовательного учреждения.

Требование к качеству и безопасности оказываемых Исполнителем услуг:

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
БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101»	Общество с ограниченной ответственностью «Прогресс питания»

Юр. адрес: 644121, г. Омск,
ул. Чайковского, д. 68
ИНН 5505022693 КПП 550501001
ОГРН 1025501174819 ОКПО 42041906
ОКТМО 52701000
Банковские реквизиты:
Получатель УФК по Омской области департамент финансов Администрации города Омска (БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101», л/сч 922022598(9))
р/сч 03234643527010005200
БИК 015209001
Банк: УФК по Омской области г. Омск
Счет (ЕКС) 40102810245370000044

Директор_____/Т.М. Иванова/

Юридический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
Фактический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
Телефон сот. 8 (950) 331-41-60, гор. +7 (3812) 30-80-62
ОГРН 1195543015040
ИНН 5507270388
КПП 550701001
ОКОПФ 12300
ОКПО 39898879
ОКФС 16
Наименование банка ФИЛИАЛ "ОМСКИЙ" АО "ОТП БАНК" г. Омск
БИК 045209777
Кор/счет 30101810000000000777
Р/счет 40702810705420000038
@mail progress.pitania@inbox.ru

_____ Д.В. Кривошеев

Приложение № 2
к контракту на оказание услуг
от «___» _____20__ года № ОП101/25
24 декабря 2024

График приема пищи

Периодичность, период приема пищи	Категория обучающихся (класс)	Вид приема пищи	Время приема пищи
еженедельно (с понедельника по пятницу) с 09.01.2025 – 31.07.2026	1-4 классы	завтрак	8.50-12.00
		обед	14.20-15.40

ЗАКАЗЧИК

БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101»
Юр. адрес: 644121, г. Омск,
ул. Чайковского, д. 68
ИНН 5505022693 КПП 550501001
ОГРН 1025501174819 ОКПО 42041906
ОКТМО 52701000
Банковские реквизиты:
Получатель УФК по Омской области департамент финансов Администрации города Омска (БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101», л/сч 922022598(9))
р/сч 03234643527010005200
БИК 015209001
Банк: УФК по Омской области г. Омск
Счет (ЕКС) 40102810245370000044

Директор_____/Т.М. Иванова/

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Прогресс питания»
Юридический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
Фактический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
Телефон сот. 8 (950) 331-41-60, гор. +7 (3812) 30-80-62
ОГРН 1195543015040
ИНН 5507270388
КПП 550701001
ОКОПФ 12300
ОКПО 39898879
ОКФС 16
Наименование банка ФИЛИАЛ "ОМСКИЙ" АО "ОТП БАНК" г. Омск
БИК 045209777
Кор/счет 30101810000000000777
Р/счет 40702810705420000038
@mail progress.pitania@inbox.ru

_____ Д.В. Кривошеев

Приложение № 3
к контракту на оказание услуг
от «___» _____ 20__ года № ОП101/25
24 декабря 2024

Требования к цикличному меню горячих завтраков и обедов для обучающихся по образовательным программам начального общего образования на 2025 - 2026 год (10-дневное цикличное меню)

Завтрак должен состоять из:

1. Основного горячего блюда

- каша молочная в ассортименте 5 раз в 10 дней (каша вязкая молочная в ассортименте (с изюмом, курагой, фруктом, ягодами);

- запеканки крупяные (запеканка рисовая, пшенная, с яблоками; запеканка из рисовой каши с курагой; запеканка из рисовой каши с изюмом; рисовая запеканка с яблоками и изюмом; запеканка пшеничная с тыквой) 1 раз за 10 дней;

- творожное блюдо 2 раза за 10 дней (суфле из моркови с творогом; пудинг из творога с яблоками; творожная запеканка с ягодными соусами);

- блюдо из яиц 2 раза за 10 дней (омлет со стручковой фасолью; омлет с рыбой лососевых пород; омлет с сыром; омлет с цветной капустой);

2. Закуски (сыр твердых (п/твердых) сортов, масло сливочное; джем в индивидуальной упаковке; овощная закуска в ассортименте (к яичному блюду). Закуска должна соответствовать основному горячему блюду.

3. Горячего напитка (чай с лимоном с сахаром, чай с ягодами в ассортименте с сахаром, чай с сахаром, какао с молоком).

4. Хлеба в ассортименте, хлебобулочного изделия.

5. Завтрак может дополнительно формироваться фруктами либо йогуртами в ассортименте.

Обед должен состоять из:

1. Закуски

- овощная нарезка из свежих овощей (огурец, помидор, перец), овощные закуски с консервированными овощами, консервированные овощи (горошек, кукуруза), свекла с чесноком и сыром, соленый огурец с луком и растительным маслом, салат с кальмарами, оливье овощное, винегрет с морской капустой, сельдь с луком, квашеная капуста с клюквой, свежая/квашеная капуста с яблоком и перцем болгарским (салаты в зависимости от санитарно-технических и планировочных возможностей пищеблока).

2. Первого блюда в ассортименте:

- супы с мясом (8 раз за 10 дней: 4 раза с говядиной, 4 раза с курицей): борщ, рассольник, солянка, харчо, щи из свежей/квашеной капусты, гороховый с мясом и гренками, суп-лапша домашняя с курицей, свекольник и т.д.

- первое блюдо с мясными фрикадельками (2 раза за 10 дней).

3. Второго блюда:

- горячее мясное блюдо из говядины 3 раза за 10 дней: шницель, азу, мясо тушеное с черносливом, перец фаршированный, бефстроганов и т.д.;

- горячее блюдо из птицы 4 раза за 10 дней: жаркое, бигус, биточки, бедро запеченное; отбивная из курицы под сырным соусом; плов из булгура с курицей и т.д.;

- горячее блюдо из субпродуктов 1 раз за 10 дней: печень тушеная, печень по-строгановски и т.д.;

- горячее блюдо из рыбы лососевых пород 2 раза за 10 дней: филе, рыба с сыром, рыба с картофелем запеченная с сыром, биточки рыбные и т.д.

Вторые блюда обязательно подаются с гарниром (в зависимости от вида блюда): макароны, макароны с сыром, картофельное пюре, капуста тушеная, капуста цветная отварная, макароны отварные с овощами, рис отварной, картофель отварной в молоке и т.д.

4. Третьего блюда — холодный напиток в ассортименте: компот из ягод, компот из сухофруктов, кисель из ягод, морс из ягод, соки натуральные, кисель фруктовый, отвар шиповника и т.д.

5. Хлеба в ассортименте, хлебобулочного изделия.

6. Обед может дополнительно формироваться фруктами либо йогуртами в ассортименте.

Цикличное меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов на 2025 - 2026 год разрабатывается 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».

ЗАКАЗЧИК	Исполнитель
БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101»	Общество с ограниченной ответственностью «Прогресс питания»
Юр. адрес: 644121, г. Омск, ул. Чайковского, д. 68	Юридический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
ИНН 5505022693 КПП 550501001	Фактический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
ОГРН 1025501174819 ОКПО 42041906	Телефон сот. 8 (950) 331-41-60, гор. +7 (3812) 30-80-62
ОКТМО 52701000	ОГРН 1195543015040
Банковские реквизиты:	ИНН 5507270388
Получатель УФК по Омской области департамент финансов Администрации города Омска (БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101», л/сч 922022598(9))	КПП 550701001
	ОКОПФ 12300
	ОКПО 39898879
р/сч 03234643527010005200	ОКФС 16
БИК 015209001	Наименование банка ФИЛИАЛ "ОМСКИЙ" АО "ОТП БАНК" г. Омск
Банк: УФК по Омской области г. Омск	БИК 045209777
Счет (ЕКС) 40102810245370000044	Кор/счет 30101810000000000777
	Р/счет 40702810705420000038
	@mail progress.pitania@inbox.ru
Директор_____/Т.М. Иванова/	_____ Д.В. Кривошеев

Приложение № 4
к контракту на оказание услуг
от «___» _____ 20__ года № ОП101/25

Перечень передаваемого оборудования и помещений

Наименование оборудования (с указанием марки и модели оборудования)		Количество
Холодильное оборудование		
1.	Ларь Снеж-МЛК250	1
2.	Ларь морозильный ЛН200	1
3.	Холодильный шкаф Polair	1
4.	Ларь морозильный Итал-фрост	2
Технологическое оборудование		
1.	Котел варочный Abat	1
2.	Измельчитель Гамма	1
3.	Картофелечист. машина МОК-150М	1
4.	Кипятильник КЭНД100 Термаль	1
5.	Мармит 1 блюд Atesy	1
6.	Мармит 2 блюд Atesy	1
7.	Мясорубка МИМ 300	1
8.	Плита ЭП-4ЖШ	3
9.	Водонагреватель Реал	1
10.	Микроволновая печь Panasonic	1
Вспомогательное оборудование		
1.	Шкаф кухонный	1
2.	Ванна	1
3.	Ванна 2-х секционная	1

№ п/п	Наименование помещения	Площадь помещения (м²)
1	Обеденный зал (2 этаж)	148,2
Пищеблок:		
2	Кухня (2 этаж)	73,3
3	Кладовая (2 этаж)	11,1
4	Кладовая (2 этаж)	7,7
5	Лестничная клетка (2 этаж)	19,2
6	Душ (1 этаж)	1,5

7	Бытовка (1 этаж)	8,7
8	Туалет (1 этаж)	1,4
9	Умывальник (1 этаж)	1,4
10	Холодильник (1 этаж)	7,7
11	Коридор (1 этаж)	12,8
12	Лестничная клетка (1 этаж)	14,3

ЗАКАЗЧИК

БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101»
Юр. адрес: 644121, г. Омск,
ул. Чайковского, д. 68
ИНН 5505022693 КПП 550501001
ОГРН 1025501174819 ОКПО 42041906
ОКТМО 52701000
Банковские реквизиты:
Получатель УФК по Омской области департамент финансов Администрации города Омска (БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101», л/сч 922022598(9))
р/сч 03234643527010005200
БИК 015209001
Банк: УФК по Омской области г. Омск
Счет (ЕКС) 40102810245370000044

Директор_____/Т.М. Иванова/

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Прогресс питания»
Юридический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
Фактический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
Телефон сот. 8 (950) 331-41-60, гор. +7 (3812) 30-80-62
ОГРН 1195543015040
ИНН 5507270388
КПП 550701001
ОКОПФ 12300
ОКПО 39898879
ОКФС 16
Наименование банка ФИЛИАЛ "ОМСКИЙ" АО "ОТП БАНК" г. Омск
БИК 045209777
Кор/счет 30101810000000000777
Р/счет 40702810705420000038
@mail progress.pitania@inbox.ru

_____ Д.В. Кривошеев

Приложение № 5
к контракту на оказание услуг
от «__» 24 декабря 2024 20__ года № ОП101/25

Наименование и характеристики пищевой продукции, используемой при оказании услуг

Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции
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. Горбуша. 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 % (согласно СанПин). 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 пшенная	Цвет: желтый. Запах: свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
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 манная	Запах: свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
Крупа кукурузная	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.

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, зачищенные до плотно облегающих листьев.
Томат	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, 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, развившиеся, 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 – 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 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.
Йогурт	Внешний вид и консистенция: однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком — при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или

	стабилизирующих добавок — желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов. Вкус и запах: Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц. Массовая доля жира от 0,5 % до 10 %. Соответствие ГОСТ 31981-2013.
Молоко цельное сгущенное с сахаром	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид и консистенция: однородная, вязкая по всей масса без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы). Цвет: равномерный по всей массе, белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не менее 8,5 %. Соответствие ГОСТ 31688-2012.
Нектары фруктовые и фруктово-овощные осветленные	Внешний вид: прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные использованным фруктовым (овощным) сокам или пюре (или их смеси). Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету использованных фруктовых (овощных) соков и/или пюре, из которых изготовлены нектары. Соответствие ГОСТ 32104-2013.
Кальмар замороженный	Внешний вид замороженного кальмара: поверхность чистая. Целые с ровной поверхностью. Внешний вид (после размораживания): поверхность чистая, без повреждений. Запах (после размораживания) - свойственный данному виду продукции без постороннего запаха. Вкус и запах (после варки) - свойственный данному виду продукции без посторонних привкуса и запаха. Соответствие ГОСТ 20414-2011.
Фасоль стручковая консервированная	Внешний вид: стручки или куски стручков нелопнувшие, сохранившие свою форму, без повреждений сельскохохяйственными вредителями. Заливка почти прозрачная, не содержащая взвешенных частиц. Вкус и запах: натуральные, приятные, свойственные молодой сочной стручковой фасоли, без постороннего привкуса и запаха. Цвет стручков: зеленый или желтый (восковой) в зависимости от ботанического сорта. Соответствие ГОСТ 15979-70.

ЗАКАЗЧИК

БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101»
Юр. адрес: 644121, г. Омск,
ул. Чайковского, д. 68
ИНН 5505022693 КПП 550501001

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Прогресс питания»
Юридический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
Фактический адрес 644015, г. Омск, ул.22

ОГРН 1025501174819 ОКПО 42041906
ОКТМО 52701000
Банковские реквизиты:
Получатель УФК по Омской области департамент финансов Администрации города Омска (БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101», л/сч 922022598(9))
р/сч 03234643527010005200
БИК 015209001
Банк: УФК по Омской области г. Омск
Счет (ЕКС) 40102810245370000044

Директор_____/Т.М. Иванова/

Декабря 86/5, офис 209
Телефон сот. 8 (950) 331-41-60, гор. +7 (3812) 30-80-62
ОГРН 1195543015040
ИНН 5507270388
КПП 550701001
ОКОПФ 12300
ОКПО 39898879
ОКФС 16
Наименование банка ФИЛИАЛ "ОМСКИЙ" АО "ОТП БАНК" г. Омск
БИК 045209777
Кор/счет 30101810000000000777
Р/счет 40702810705420000038
@mail progress.pitania@inbox.ru

_____ Д.В. Кривошеев

Приложение № 6
к контракту на оказание услуг
от «___» _____ 20__ года № ОП101/25
24 декабря 2024

Калькуляция

№ п/п	Наименование услуг	Характеристики услуг	Единица измерения	Цена единицы услуги, руб.
1	Оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования	Услуги оказываются в соответствии с техническим заданием и условиями контракта	Человеко-день	90,00
6239250 (Шесть миллионов двести тридцать девять тысяч двести пятьдесят) рублей 00 копеек НДС не облагается				

ЗАКАЗЧИК

БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101»
Юр. адрес: 644121, г. Омск,
ул. Чайковского, д. 68
ИНН 5505022693 КПП 550501001
ОГРН 1025501174819 ОКПО 42041906
ОКТМО 52701000
Банковские реквизиты:
Получатель УФК по Омской области департамент финансов Администрации города Омска (БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 101», л/сч 922022598(9))
р/сч 03234643527010005200
БИК 015209001
Банк: УФК по Омской области г. Омск
Счет (ЕКС) 40102810245370000044

Директор_____/Т.М. Иванова/

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Прогресс питания»
Юридический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
Фактический адрес 644015, г. Омск, ул.22 Декабря 86/5, офис 209
Телефон сот. 8 (950) 331-41-60, гор. +7 (3812) 30-80-62
ОГРН 1195543015040
ИНН 5507270388
КПП 550701001
ОКОПФ 12300
ОКПО 39898879
ОКФС 16
Наименование банка ФИЛИАЛ "ОМСКИЙ" АО "ОТП БАНК" г. Омск
БИК 045209777
Кор/счет 30101810000000000777
Р/счет 40702810705420000038
@mail progress.pitania@inbox.ru

_____ Д.В. Кривошеев

Приложение № 7
к контракту на оказание услуг
от «___» _____ 20__ года № ОП101/25
24 декабря 2024

АКТ

приема-передачи помещений и оборудования в пользование на период оказания услуги

г. Омск _____года

Мы, нижеподписавшиеся, «Заказчик» (Балансодержатель) _____ в лице_____, с одной стороны и «Исполнитель» (Пользователь) _____в лице _____, с другой стороны, на основании заключенного контракта на оказание услуг №_____от_____, произвели приём-передачу оборудования, указанного в Приложении № 1 к настоящему акту и помещений, номера на поэтажных планах: _____
_____
_____
_____общей площадью _____кв.м., расположенных по адресу: _____ .

Приложение № 1 - перечень передаваемого оборудования на ___ л.

Приложение № 2 - выкопировка из поэтажного плана технического паспорта на ___ л.

Заказчик (Балансодержатель) Исполнитель (Пользователь)

МП МП

Приложение № 1 к акту приема-передачи

Перечень передаваемого оборудования

№ п/п	Наименование оборудования (марка, модель)	Кол-во
Холодильное оборудование		
Технологическое оборудование		
Вспомогательное оборудование		

Заказчик (Балансодержатель) Исполнитель (Пользователь)

Приложение № 2 к акту приема -передачи

Выкопировка из поэтажного плана технического паспорта

Заказчик (Балансодержатель) Исполнитель (Пользователь)

Приложение № 8
к контракту на оказание услуг
от «___» _____ 20__ года № ОП101/25

Акт № _____
возврата оборудования и помещений

г. Омск "___"_____ ____ г.

Мы, нижеподписавшиеся, «Заказчик» (Балансодержатель) _____ в лице_____, с одной стороны и «Исполнитель» (Пользователь) _____ в лице _____, с другой стороны, подписали настоящий Акт о нижеследующем:

Пользователь возвращает, а Балансодержатель принимает в соответствии с условиями контракта от "___"_____ ____ г. № ___ (далее – контракт) оборудование и помещения (далее - Имущество), переданные ранее Балансодержателем Пользователю по акту приема-передачи оборудования и помещений в безвозмездное пользование № ___ от "___"_____ ____ г. № ___.

Имущество возвращено Балансодержателю в том состоянии, в котором он его получил, с учетом нормального износа.

Настоящий Акт свидетельствует о том, что имущество возвращено пользователем балансодержателю полностью в соответствии с условиями контракта, Стороны друг к другу претензий не имеют.

Настоящий Акт составлен в 2 (двух) экземплярах, один из которых находится у Балансодержателя, другой - у Пользователя.

Исполнитель (Пользователь) Заказчик (Балансодержатель)

Документ подписан электронной подписью

Поставщик:

Дата подписания:	20.12.2024
Организация:	ООО "ПРОГРЕСС ПИТАНИЯ"
ФИО:	КРИВОШЕЕВ ДМИТРИЙ ВЛАДИМИРОВИЧ
Должность:	ДИРЕКТОР
Сертификат ЭП	
Дата выдачи:	23-10-2024 09:04:07 UTC
Действителен до:	23-1-2026 09:14:07 UTC
Серийный номер сертификата ЭП:	02E230980012B2BE974B01C853C7037F1D

Заказчик:

Дата подписания:	24.12.2024
Организация:	БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ОМСКА "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 101"
ФИО:	Иванова Татьяна Михайловна
Должность:	директор
Сертификат ЭП	
Дата выдачи:	27-8-2024 02:38:09 UTC
Действителен до:	20-11-2025 02:38:09 UTC
Серийный номер сертификата ЭП:	5F0BD5B0536DBE2BA4FCD9174557E80F