Карта закупки малого объема

**Поставка бакалеи и прочих продуктов питания для нужд муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья г. Никольска»**

по адресу:

161440 Вологодская область, город Никольск, улица Кузнецова, дом 16

г.Никольск

2021г.

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Карта закупки малого объема содержит:

1. Информационная карта.
2. Описание объекта закупки.
3. Проект контракта.
4. Обоснование начальной (максимальной) цены контракта.

**I. ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование пункта** | **Содержание пункта** |
|  | Используемый способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя) | Закупка у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) |
|  | Основание заключения контракта с единственным поставщиком  Идентификационный код заказчика | Ст. 93 п.5 44-ФЗ  ИКЗ: 213351400503435140100100100000000244 |
| **Сведения о заказчике** | | |
|  | **Наименование заказчика** | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья г. Никольска» |
| Место нахождения, почтовый адрес, адрес электронной почты, номер контактного телефона заказчика | 161440 Вологодская область, город Никольск, улица Кузнецова, дом 16  телефон8(81754)2-15-96  (Рыжков Владимир Васильевич)  Адрес электронной почты: nikroozakypku@mail.ru |
|  | Ответственное должностное лицо заказчика | Кузнецова Ирина Владимировна,  8 (81754) 2-16-82 |
| **Краткое изложение условий договора** | | |
|  | Наименование объекта закупки (предмет контракта) | **Поставка бакалеи и прочих продуктов питания** |
|  | Описание объекта закупки, в том числе функциональные, технические и качественные характеристики, эксплуатационные характеристики объекта закупки (при необходимости) | Указано в разделе II «Описание объекта закупки» |
|  | Количество товара, объем услуг. | Указано в разделе II «Описание объекта закупки» |
|  | Сроки поставки товара или завершения работы либо график оказания услуг | С момента заключения контракта по 15.04.2021 г. |
|  | Место доставки товара, место выполнения работы или оказания услуги | 161440 Вологодская область, город Никольск, улица Кузнецова, дом 16. |
|  | Начальная (максимальная) цена контракта, рублей | **92638,50(Девяносто две тысячи шестьсот тридцать восемь рублей 50 копеек).**  В цену контракта включены расходы на выполнение всего объема работ, транспортные расходы, погрузка, разгрузка, страхование, накладные расходы, уплата налогов (в т. ч. НДС – ), сборов и других обязательных платежей, а также другие обязательные платежи и возможные затраты, определенно неупомянутые, но необходимые для исполнения контракта. |
|  | Информация о валюте, используемой для формирования цены контракта и расчетов с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) | Рубль Российской Федерации. |
|  | Источник финансирования  Форма, порядок и сроки оплаты: | **Средства областного бюджета**.  Безналичный расчет при предоставлении накладных, счетов, счетов-фактур. |
|  | Обоснование начальной (максимальной) цены контракта | Указано в разделе IV. Обоснование начальной (максимальной) цены договора. |
| **Сведения о датах и времени начала и окончания срока подачи ценовых предложений** | | |
|  | Дата начала подачи ценовых предложений | 09.02.2021 г. в 08:00 |
|  | Дата окончания подачи ценовых предложений | 11.02.2021 г. в 08:00 |
| **Сведения о заключении контракта** | | |
|  | Информация о контрактной службе, контрактном управляющем, ответственных за заключение контракта | Рыжков Владимир Васильевич 8(81754)2-15-96 |

**II.** **ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**

**Предмет закупки: Поставка бакалеи и прочих продуктов питания**

**Источник финансирования: средства областного бюджета**

**Заказчик: МБОУ «ОШИ с ОВЗ»**

**Сроки поставки: с момента заключения контракта по 15.04.2021 г.**

**Адрес поставки: г. Никольск, ул. Кузнецова , д.16**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование объекта закупки** | **Показатель объекта закупки** | **Единица измерения показателя (при наличии)** | **Количество** | **Значение показателей** | | |
| **Значение показателя, которое может изменяться** | | **Значение показателя, которое не может изменяться** |
| **Минимальное значение** | **Максимальное значение** |  |
| **1** | **Кофейный напиток**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом Р 50364-92** | **Характеристика** | **кг** | **1** | **-** | **-** | Кофейный напиток – порошок без содержания натурального кофе. Наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Фасовка по 0,100 кг |
| **2** | **Какао – порошок**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом 108-2014** | **Характеристика** | **кг** | **1** | **-** | **-** | Товар соответствует ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия». ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка по 0,100 кг |
| **3** | **Чай**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом 32573-2013** | **Характеристика** | **кг** | **1** | **-** | **-** | Чай черный, натуральный мелколистовой, 1 сорт, без посторонних запахов, примесей, соответствие ГОСТ 32573-2013, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка – 0,100, 0,200, 0,250 кг. |
| **4** | **Масло подсолнечное**  **ГОСТ 31753-2012** | **Характеристика** | **шт** | **40** | - | **-** | Масло подсолнечное, рафинированное, дезодорированное высшего сорта, соответствие ГОСТ 31753-2012, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Масса: 0,8-0,9 л |
| **5** | **Молоко сгущенное**  **ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 ГОСТом 31688-2012** | **Характеристика** | **бан** | **16** | **-** | **-** | Молоко цельное сгущенное с сахаром, высший сорт. Вкус и запах: вкус должен быть сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока без посторонних привкусов и запахов Внешний вид и консистенция: должна быть однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы); допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении. Цвет должен быть белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля влаги должна быть %, не более 30,0. Массовая доля сахарозы, %, от 43,5 до 46 включ. Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее 26. Массовая доля жира, %, не менее 8,5. соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%,  Металлические банки должны быть без вмятин и ржавчины.  Каждая банка должна иметь маркировку с указанием наименования продукции, название и адрес изготовителя, даты изготовления, время изготовления, срока годности. Масса – 0,370-0,400 грамм |
| **6** | **Повидло яблочное**  **ГОСТ 32099-2013** | **Характеристика** | **кг** | **18** | **-** | **-** | Повидло яблочное. Фасовка – ведро (7 кг.). Продукция в соответствии с ГОСТом 32099-2013  Внешний вид – однородная протертая масса без семян. Цвет свойственный цвету повидла. Консистенция должна быть густая мажущая масса без химических консервантов, красителей, искусственных пищевых добавок. Сорт – высший. |
| **7** | **Мука пшеничная**  **ГОСТ Р 52189-03** | **Характеристика** | **кг** | **30** | **-** | **-** | Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вырабатываемая из мягкой пшеницы или с добавлением к ней 20 % твердой пшеницы (дурум), предназначенной для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий. Пшеница, предназначенная для переработки в муку, должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 52189-03. Мука пшеничная должна иметь клейковину - не менее 29%. Цвет белый или белый с кремовым оттенком. Вкус свойственный пшеничной муке, слегка сладковатый, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании муки не должно ощущаться хруста. В спорных случаях стандартность муки по этим органолептическим свойствам определяют дегустацией выпеченной из нее продукцией. Мука должна быть без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов.  Без примесей и болезней.  Зараженность муки вредителями не допускается.  Остаточный срок годности муки на момент поставки должен составлять не менее -80% срока годности, установленным изготовителем.  По микробиологическим показателям, содержанию токсических элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов мука должна соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами РФ. Мука должна быть упакована в мешки массой нетто не менее 10 кг и не более 25 кг. Упаковка целая, без повреждений, должна обеспечивать сохранность продукции от загрязнений и порчи. Каждый мешок должен иметь этикетку с указанием наименования продукции, названия и адреса изготовителя, даты производства, конечного срок употребления, веса нетто, состава, пищевой ценности, условий хранения. |
| **8** | **Крупа гречневая**  **ТР ТС 021/2011**  **ГОСТ Р 55290-2012** | **Характеристика** | **кг** | **30** | **-** | **-** | Ядрица, без посторонних запахов и примесей, соответствие ГОСТ Р 55290-2012, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.2.1078-01,Цвет должен быть кремовый или коричневый; оттенок должен быть или желтоватый или зеленоватый или разные оттенки коричневого. Запах должен быть свойственный гречневой крупе, должен быть без посторонних запахов, должен быть не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный гречневой крупе, должен быть без посторонних привкусов, должен быть не кислый, не горький. Влажность должна быть, %, не более 13,0. Крупа должна состоять из целых и надколотых ядер гречихи, не проходящих через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6\*2,0 мм. Массовая доля доброкачественного ядра должно быть, %, не менее 97,5. %  Наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки 10-25 кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **9** | **Крупа манная**  **марка «М», фасованная**  **ТР ТС 021/2011**  **ГОСТ 7022-97** | **Характеристика** | **кг** | **7** | **-** | **-** | Внешний вид и цвет: крупка должна преобладать непрозрачная мучнистая, преобладающим должен быть ровный белый или кремовый цвет. Запах должен быть нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус должен быть нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, без посторонних примесей и запахов, соответствие сертификатам, ГОСТ 7022-97, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 5-10 кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **10** | **Крупа рис шлифованный, фасованный**  **ТР ТС 021/2011,**  **ГОСТ Р 55289-2012** | **Характеристика** | **кг** | **50** | **-** | **-** | Крупа рис длиннозерновой, шлифованный (пропаренный). Цвет должен быть белый или белый с различными оттенками. Запах должен быть свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, должен быть не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, должен быть не кислый, не горький, без посторонних примесей и запахов, соответствие сертификатам, ГОСТ Р 55289-2012, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 10-25- кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **11** | **Горох шлифованный колотый, 1 сорт**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТ 6201-68** | **Характеристика** | **кг** | **15** | **-** | **-** | Горох должен быть с разделенными семядолями. Цвет должен быть желтый или зеленый. Вкус должен быть нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, должен быть не кислый, не горький. Запах должен быть нормальный, свойственный гороху, должен быть без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. В горохе одного цвета первого сорта допускается примесь гороха других цветов не более 10%. Без посторонних примесей и комков, соответствие ГОСТ 6201-68, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 70%, Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 10 кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **12** | **Рожки Вермишель, высший сорт**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТ 31743-2012** | **Характеристика** | **кг** | **30** |  |  | Рожки Вермишель, высший сорт  Цвет должен быть соответствующий высшему сорту муки, без следов непромеса. Поверхность должна быть гладкая, допускается шероховатость. Излом должен быть стекловидный. Форма должна соответствовать типу изделий. Вкус должен быть свойственный данному виду изделия, должен быть без постороннего вкуса. Запах должен быть свойственный данному виду изделия, должен быть без постороннего запаха. Состояние изделий после варки: изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности. Наличие зараженности вредителями – не допускается. Высший сорт, без посторонних запахов и привкусов, соответствие сертификатам, ГОСТ, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2.3.2.1078-01, наличие удостоверения качества,  остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка – Пэт. Мешок: масса упаковки: 5,10 кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **13** | **Томатная паста**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом Р 54678-2011** | **Характеристика** | **кг** | **10** | **--** | **-** | Томатная паста массовой долей растворимых сухих веществ не менее 28%  внешний вид и консистенция (однородная концентрированная масса, мажущаяся  консистенция, без темных включений, остатков кожице, семян и других грубых  частиц плодов);  - цвет (красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный,  равномерный по своей массе);  - вкус и запах (свойственные концентрированной томатной массе, без горечи,  пригара и других посторонних привкуса и запаха); Не допускаются примеси растительного происхождения, не допускается наличие плесени. Без красителей.  Томатная паста должна быть расфасована в стеклянные банки. Масса – 0,5 кг . Стеклянные банки должны быть без сколов, трещин. Каждая банка должна иметь маркировку с указанием наименования продукции, название и адрес изготовителя, даты изготовления, время изготовления, срока годности. |
| **14** | **Кисель**  **ТР ТС 021/2011**  **ГОСТ 18488-2000** | **Характеристика** | **кг** | **10** | **-** | **-** | Внешний вид концентрата: однородная сыпучая масса.  Внешний вид брикетов: целые, правильной формы.  Плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается.  Масса: не менее 0,200-0,220 гр.  Продукция в соответствии с ГОСТ 18488-2000, ФЗ № 52 от 30.05.99 г., СанПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01. |
| **15** | **Печенье весовое в ассортименте**  **ГОСТ 24901-89** | **Характеристика**  Печенье 3-5 наименований – сахарное, сдобное, овсяное, галеты. Весовое | **кг** | **40** | **-** | **-** | Печенье Форма должна быть правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными; Допускаются: а) изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) не более 3% к массе б) изделия надломанные должно быть не более 5% к массе. Поверхность должна быть гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01. Цвет должен быть свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вкус и запах должны быть свойственные данному виду печенья, без посторонних запаха и привкуса. Без посторонних запахов, примесей и комков, соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 70%, без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. |
| **16** | **Вафли**  **ГОСТ 14031-2014** | **Характеристика**  **Вафли сливочные** | **кг** | **20** | **-** | **-** | Поверхность должна быть с четким рисунком, края должны быть с ровным обрезом без подтеков; Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования; Начинка в вафлях не должна выступать за края; Вафельный лист должен плотно соприкасаться с начинкой.  Соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 70%, |
| **17** | **Сухари молочные**  **ГОСТ 8494-96** | **Характеристика**  Весовые хлебобулочные изделия.  Продукция в соответствии с ГОСТом или ТУ производителя | **кг** | **15** | **-** | **-** | Форма должна быть правильная, соответствующая данному наименованию.  Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01. Цвет должен быть свойственный данному наименованию сухарей, равномерный. Вкус и запах должны быть свойственные данному виду сухарей, без посторонних запаха и привкуса. Соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 70%,  без химических консервантов,  красителей и искусственных  пищевых добавок |
| **18** | **Сушка** | **Характеристика** | **кг** | **30** | **-** | **-** | Форма должна быть правильная, поверхность должна быть гладкая , не подгорелая .Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| **19** | **Соки в ассортименте**  **ТР ТС 023/2011,**  **ГОСТ 32103-2013.** | **Характеристика** | **л.** | **50** | **-** | **-** | Сок может быть одного из следующих видов: сок, полученный из доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов, несброженный, но способный к брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для промышленной переработки; или фруктовый сок, полученный непосредственно из свежих или сохраненных свежими фруктов путем их механической обработки; или фруктовый сок, полученный путем восстановления концентрированного фруктового сока питьевой водой в соотношении, обеспечивающем сохранение физико-химических, микробиологических, питательных и органолептических свойств сока из одноименных фруктов, с одновременным восстановлением аромата путем добавления концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ или без восстановления аромата, а также с добавлением или без добавления одноименного фруктового сока прямого отжима, фруктового пюре или концентрированного фруктового пюре того же вида фруктов  Товар соответствует требованиям "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" от 09.12.2011 г. № 882,  ГОСТ 32103-2013.  Упаковка герметичная, без признаков «бомбажа», срок годности должен быть не менее 80%  Должен быть без химических консервантов.  Бум. Коробка – 1 л, |
| **20** | **Соль йодированная**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51574-2000** | **Характеристика** | **кг** | **20** | **-** | **-** | Внешний вид: должен быть кристаллический сыпучий продукт; не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и производством соли. Вкус должен быть соленый, без постороннего привкуса. Цвет должен быть белый или серый с оттенками в зависимости от происхождения и производства соли. Запах должен быть без посторонних запахов. Допускается наличие темных частиц в пределах содержания не растворимого в воде остатка и оксида железа Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.  Без посторонних запахов, примесей и комков, соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка – Пэт 1кг |
| **21** | **Дрожжи** | **Характеристика** | **кг** | **0,5** | **-** | **-** | Дрожжи прессованные, масса – 100 гр. |
| **22** | **Конфеты**  **ГОСТ 4570-2014** | Конфеты 3-5 наименований – шоколадные | **кг** | **20** | **-** | **-** | Конфеты шоколадные в ассортименте. ГОСТ 4570-93. Остаточный срок годности товара на день поставки не менее 70% от срока, установленного производителем.  без химических консервантов,  красителей и искусственных  пишевых добавок соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества. |
| **23** | **Карамель чупа-чупс** | **Характеристика** | **шт** | **1000** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **24** | **Зеленый горошек консервированный** | **Характеристика** | **банка** | **12** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **25** | **кукуруза консервированная** | **Характеристика** | **банка** | **12** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **26** | **Консервы рыбные** | **Характеристика** | **банка** | **36** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **27** | **Майонез** | **Характеристика** | **кг** | **10** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **28** | **Суп в пакетах** | **Характеристика** | **пакет** | **150** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **29** | **Сыр** | **Характеристика** | **кг** | **12** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **30** | **Огурцы соленые** | **Характеристика** | **Б(3л)** | **6** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **31** | **Сахарный песок** | **Характеристика** | **кг** | **150** |  |  | Соответствует Госту |
| **32** | **Крупа перловая** | **Характеристика** | **кг** | **10** |  |  | Соответствует Госту |
| **33** | **Крупа кукурузная** | **Характеристика** | **кг** | **10** |  |  | Соответствует Госту |
| **34** | **Крупа пшено** |  | **кг** | **10** |  |  | Цвет должен быть желтый разных оттенков; Запах должен быть свойственный пшену, должен быть без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный пшену, должен быть без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Без посторонних примесей и комков, соответствие ГОСТ 572-2016, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 10-25 кг, с |
| **35** | **Хлопья овсяные** |  | **кг** | **6,3** |  |  | Цвет должен быть белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах должен быть свойственным овсяной крупе без плесневелого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус должен быть свойственным овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Зараженность вредителями не допускается. Загрязненность вредителями: не допускается. Без посторонних запахов и примесей, комков. Соответствие ГОСТ, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 6,7,10 кг, с указанием срока изготовления и реализации |

**III.** **ПРОЕКТ КОНТРАКТА**

**Контракт №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**на поставку бакалеи и прочих продуктов питания**

|  |  |
| --- | --- |
| \_г. Никольск\_ | «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2021г. |

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья г. Никольска»**в лице**директора Рыжкова Владимира Васильевича,**действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** именуемое в дальнейшем «Поставщик», действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», **в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»**, заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. **Предмет Контракта**

1.1. Предметом настоящего Контракта является поставка **бакалеи и прочих продуктов питания**(далее – Товар), который приобретается Заказчиком у Поставщика, а Поставщик поставляет его на условиях, в порядке и сроки, определяемые сторонами в настоящем Контракте.Поставщик обязуется передать Заказчику произведенный (закупленный) им товар в количестве, ассортименте и в сроки согласно условиям Контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить товар в установленном настоящим Контрактом порядке, форме и размере.

1.2. Наименование и описание объекта закупки, в том числе функциональные, технические и качественные характеристики (при необходимости), а также показатели, позволяющие определить соответствие закупаемого товара установленным Заказчиком требованиям, содержатся в Техническом задании, (Приложение к Контракту), которое является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.3. Поставщик гарантирует, что товар, поставляемый по настоящему Контракту, является новым товаром (товаром, который не был в употреблении, в ремонте, в том числе который не был восстановлен, у которого не была осуществлена замена составных частей, не были восстановлены потребительские свойства), находится в исправном состоянии, готов к эксплуатации, не обременен правами третьих лиц, не заложен, под запретом или арестом не состоит.

1.4. Источник финансирования: средства областного бюджета

Идентификационный код закупки: 213351400503435140100100100000000244

**2. Срок действия Контракта**

2.1. Контракт вступает в силу с момента заключения контракта по 15.04.2021 г.

2.2. Дата начала поставки Товара: с момента заключения контракта (по заявке заказчика)

2.3. Дата окончания поставки Товара: по 15.04.2021 г.

2.4.Прекращение (окончание) срока действия настоящего Контракта влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает Стороны Контракта от ответственности за его нарушения, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Контракта.

**3. Права и обязанности Сторон**

**3.1. Заказчик вправе:**

3.1.1. Поручать Поставщику осуществление поставки Товара в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим **Контрактом**.

3.1.2. В случае полного или частичного невыполнения условий **Контракта** по вине Поставщика требовать у него соответствующего возмещения убытков **в соответствии с разделом 5 настоящего Контракта.**

3.1.3. Назначать своего представителя, который от его имени будет осуществлять контроль за поставкой товара по условиям **Контракта**.

**3.2. Заказчик обязан:**

3.2.1. Передать Поставщику документацию и информацию, необходимые для исполнения **Контракта**на поставку Товара.

3.2.2. Обеспечивать приемку поставляемого Товара.

3.2.3. Обеспечивать оплату поставляемого Товара **в соответствии с разделом 4 настоящего Контракта.**

**3.3. Поставщик вправе:**

3.3.1. Запрашивать и получать в установленном порядке у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения **Контракта**.

3.3.2. Получать оплату за поставленный Товар.

**3.4. Поставщик обязан:**

3.4.1. Произвести поставку Товара в количестве, сроки **в соответствии с предварительной заявкой Заказчика.**

3.4.2. Передать Покупателю товар, предназначенный для собственных нужд и осуществления им своей уставной деятельности в количестве и по описанию и качеству, соответствующим требованиям Контракта в таре, в упаковке, исключающей возможность его порчи (уничтожения) при перевозке.

3.4.3. Предоставить возможность представителю Заказчика осуществлять проверку качества и количества поставки Товара по Контракту.

3.4.4. В период поставки Товара обеспечить сохранность Товара, а в случае его повреждения или утраты, восстановить за свой счет.

3.4.5. Стороны не вправе передавать свои права и обязательства по Контракту третьей стороне без письменного согласия другой Стороны.

**4. Порядок и сроки поставки и приемки Товара**

4.1. Сроки поставки Товара, являющегося предметом Контракта: с момента подписания контракта по 15.04.2021г

Поставка Товара по Контракту должна осуществляться транспортом поставщика по адресу Заказчика: **161440, Вологодская область, город Никольск, улица Кузнецова,**

**дом 16.**

4.2. Датой поставки Товаров считается дата, указанная на штемпеле в товарной накладной Поставщика в день прибытия в адрес Заказчика.

4.3. При поставке Товара, поставляемой Поставщиком во исполнение условий Контракта, должны быть переданы документы, подтверждающие качество и безопасность товара:

4.3.1. действующие сертификаты (удостоверения качества), оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства (оригиналы или заверенные копии);

4.3.2. удостоверение качества (оригинал или заверенная копия), в котором должны быть отражены:

- номер и дата выдачи качественного удостоверения,

- наименование и адрес изготовителя Товара,

- наименование Товара, показатели качества, дата изготовления (фасовки),

- температурные условия хранения скоропортящейся Товара, срок годности.

4.4. Приемка Товара производится в соответствии с Инструкциями Госарбитража о порядке приемки продукции по количеству № П-6 и качеству № П-7.Несоответствие товара по количеству, качеству или ассортименту условиями договора должно быть подтверждено актами, составленными по форме, утвержденной Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998г. № 132 .

4.5. Заказчик вправе не принимать Товар в случае, если:

- Товар поставлен без документов, подтверждающих его качество и безопасность;

- Товар с истекшим сроком годности и признаками недоброкачественности.

4.6.Товар поставляется в таре и упаковке, соответствующей государственным стандартам, другой нормативно-технической документации. Упаковка Товара должна содержать необходимую маркировку. Тара и упаковка должны быть пригодны для данного Товара, обеспечить сохранность Товара при транспортировке и хранении.

4.7. Поставки будут осуществляться партиями Товара, предварительно согласованными между Сторонами Контракта по количеству и номенклатуре (ассортименту) в соответствии с заявками.

Размер и сроки поставок партий Товара могут корректироваться заявками Заказчика.

4.8. Поставщик обязуется произвести замену Товара ненадлежащего качества или восстановить количество (комплектность) партии Товара не позднее трех календарных дней с момента извещения Поставщика.

Возврат Товара ненадлежащего качества осуществляется силами и за счет средств Поставщика.

4.9. Стороны Контракта согласились, что Поставщик вправе осуществить досрочную поставку Товара (очередной партии Товара) при наличии у него письменного (письмо, телетайп, факс, телеграмма и т.п.) согласия Заказчика.

4.10. Ответственность за возможные последствия несогласованной с Заказчиком досрочной поставки партии Товара несет Поставщик.

**5. Стоимость Контракта и порядок расчетов**

5.1. В цену Контракта включены все расходы Поставщика, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, (в т.ч. НДС – ­­­\_\_), сборов и других обязательных платежей, а также другие обязательные платежи и возможные затраты, определенно неупомянутые, но необходимые для исполнения контракта.

5.2. Общая стоимость по настоящему Контракту составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**в том числе НДС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)/ НДС не облагается.

**Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком».**

5.3. Сумма и цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта. Изменения допускаются при увеличении или снижении объема поставляемого товара но не более чем на 10 %. При этом по соглашению сторон допускаются изменения согласно бюджетного законодательства РФ цены контракта пропорционально дополнительному объему поставляемого товара исходя из цены единицы товара.

5.4. Оплата по Контракту осуществляется путем безналичного перевода денежных средств в валюте Российской Федерации (рубль) на расчетный счет Поставщика.

5.5. Заказчик переводит денежные средства на расчетный счет Поставщика ежемесячно в течение 30 календарных дней с момента получения счета-фактуры.

**6. Ответственность Сторон**.

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Контракту в соответствии с законодательством РФ.

6.2. Неустойка по Контракту выплачивается только на основании обоснованного письменного требования Стороны.

6.3. Ответственность Заказчика:

6.3.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик вправе потребовать уплаты пеней. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается Контрактом в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Банка России от не уплаченной в срок суммы.

6.4. Ответственность Поставщика:

6.4.1. В случае несвоевременной поставки Поставщиком Товара Заказчику в соответствии с условиями Контракта, в том числе по количеству, стоимости, качеству, ассортименту, принадлежностям и комплектации (комплекту), Поставщик обязуется выплатить Заказчику пени из расчета 1/300 ключевой ставки Банка России от стоимости не поставленного Товара за каждый день просрочки.

6.5. Уплата пени и (или) штрафа и возмещение убытков не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по настоящему Контракту.

6.6. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

**7. Основания и порядок изменения и расторжения Контракта**

7.1. Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, а также Стороны вправе в одностороннем порядке по письменному заявлению отказаться от его исполнения по основаниям, предусмотренным Контрактом и законодательством.

7.2. Заказчик вправе отказаться от исполнения Контракта в одностороннем внесудебном порядке в случаях:

7.2.1. Поставки Товара ненадлежащего качества с недостатками, **которые не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.**

7.2.2. Неоднократного нарушения Поставщиком сроков поставки Товара.

7.2.3. в иных случаях, предусмотренных гражданским законодательством.

7.5. Поставщик вправе отказаться от Контракта в одностороннем порядке в случаях:

7.5.1. Необоснованного уклонения Заказчика от принятия и (или) оплаты Товара.

**8. Порядок урегулирования споров**

8.1. Претензионный порядок досудебного урегулирования споров, вытекающих из Контракта, является для Сторон обязательным.

8.2. Претензионные письма направляются Сторонами заказным письмом с уведомлением о вручении последнего адресату по местонахождению Сторон.

8.3. Допускается направление Сторонами претензионных писем иными способами: по факсу и электронной почте.

8.4. Срок рассмотрения претензионного письма и направления ответа на него составляет 15 (пятнадцать) календарных дней со дня получения последнего адресатом.

8.5. При недостижении взаимоприемлемого решения стороны вправе передать спорный вопрос на разрешение в судебном порядке в Арбитражном суде Вологодской области.

**9. Прочие условия**

9.1. Любые изменения и дополнения по Контракту вступают в силу и становятся его неотъемлемыми частями, только если они совершены в письменной форме, подписаны уполномоченными представителями обеих Сторон и содержат ссылку на Контракт.

9.2. Стороны обязуются незамедлительно информировать друг друга о возникших затруднениях, которые могут привести к невыполнению отдельных условий Контракта, для согласования и принятия необходимых мер.

9.3. Стороны признают, что, если какое-либо из положений Контракта становится недействительным в течение срока его действия вследствие изменения законодательства, остальные положения Контракта обязательны для Сторон в течение срока действия Договора.

9.4. Стороны обязаны извещать друг друга об изменениях своего адреса, номеров телефонов, иных реквизитов в срок не позднее 3 (Трех) дней с момента начала действий таких изменений.

9.5. Поставщик не вправе без предварительного письменного согласия Заказчика передавать свои права по Контракту третьим лицам.

9.6. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

Приложение 1. Техническое задание.

Приложение 2.Спецификация

**13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Заказчик:** |  | **Поставщик:** |
| **МБОУ «ОШИ с ОВЗ г. Никольска»**  Адрес: 161440 Вологодская область,  г. Никольск,  улица Кузнецова, дом 16,  ОГРН 1023501469364  ИНН 3514005034  КПП 351401001  Л.С 115.20.150.1  Р/с 03234643196340003000  Отделение Вологда банка России/ УФК  По Вологодской области г. Вологда  БИК 011909101  тел. 8(81754) 2-15-96  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/В.В. Рыжков /  М.П. |  |  |

**Техническое задание**

**Предмет закупки: Поставка бакалеи и прочих продуктов питания**

**Источник финансирования: средства областного бюджета**

**Заказчик: МБОУ «ОШИ с ОВЗ»**

**Сроки поставки: с момента заключения контракта по 15.04.2021г (по заявке заказчика)**

**Адрес поставки: г. Никольск, ул. Кузнецова , д.16**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование объекта закупки** | **Показатель объекта закупки** | **Единица измерения показателя (при наличии)** | **Количество** | **Значение показателей** | | |
| **Значение показателя, которое может изменяться** | | **Значение показателя, которое не может изменяться** |
| **Минимальное значение** | **Максимальное значение** |  |
| **1** | **Кофейный напиток**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом Р 50364-92** | **Характеристика** | **кг** | **1** | **-** | **-** | Кофейный напиток – порошок без содержания натурального кофе. Наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Фасовка по 0,100 кг |
| **2** | **Какао – порошок**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом 108-2014** | **Характеристика** | **кг** | **1** | **-** | **-** | Товар соответствует ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия». ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка по 0,100 кг |
| **3** | **Чай**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом 32573-2013** | **Характеристика** | **кг** | **1** | **-** | **-** | Чай черный, натуральный мелколистовой, 1 сорт, без посторонних запахов, примесей, соответствие ГОСТ 32573-2013, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка – 0,100, 0,200, 0,250 кг. |
| **4** | **Масло подсолнечное**  **ГОСТ 31753-2012** | **Характеристика** | **шт** | **40** | - | **-** | Масло подсолнечное, рафинированное, дезодорированное высшего сорта, соответствие ГОСТ 31753-2012, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Масса: 0,8-0,9 л |
| **5** | **Молоко сгущенное**  **ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 ГОСТом 31688-2012** | **Характеристика** | **бан** | **16** | **-** | **-** | Молоко цельное сгущенное с сахаром, высший сорт. Вкус и запах: вкус должен быть сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока без посторонних привкусов и запахов Внешний вид и консистенция: должна быть однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы); допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении. Цвет должен быть белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля влаги должна быть %, не более 30,0. Массовая доля сахарозы, %, от 43,5 до 46 включ. Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее 26. Массовая доля жира, %, не менее 8,5. соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%,  Металлические банки должны быть без вмятин и ржавчины.  Каждая банка должна иметь маркировку с указанием наименования продукции, название и адрес изготовителя, даты изготовления, время изготовления, срока годности. Масса – 0,370-0,400 грамм |
| **6** | **Повидло яблочное**  **ГОСТ 32099-2013** | **Характеристика** | **кг** | **18** | **-** | **-** | Повидло яблочное. Фасовка – ведро (7 кг.). Продукция в соответствии с ГОСТом 32099-2013  Внешний вид – однородная протертая масса без семян. Цвет свойственный цвету повидла. Консистенция должна быть густая мажущая масса без химических консервантов, красителей, искусственных пищевых добавок. Сорт – высший. |
| **7** | **Мука пшеничная**  **ГОСТ Р 52189-03** | **Характеристика** | **кг** | **30** | **-** | **-** | Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вырабатываемая из мягкой пшеницы или с добавлением к ней 20 % твердой пшеницы (дурум), предназначенной для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий. Пшеница, предназначенная для переработки в муку, должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 52189-03. Мука пшеничная должна иметь клейковину - не менее 29%. Цвет белый или белый с кремовым оттенком. Вкус свойственный пшеничной муке, слегка сладковатый, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании муки не должно ощущаться хруста. В спорных случаях стандартность муки по этим органолептическим свойствам определяют дегустацией выпеченной из нее продукцией. Мука должна быть без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов.  Без примесей и болезней.  Зараженность муки вредителями не допускается.  Остаточный срок годности муки на момент поставки должен составлять не менее -80% срока годности, установленным изготовителем.  По микробиологическим показателям, содержанию токсических элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов мука должна соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами РФ. Мука должна быть упакована в мешки массой нетто не менее 10 кг и не более 25 кг. Упаковка целая, без повреждений, должна обеспечивать сохранность продукции от загрязнений и порчи. Каждый мешок должен иметь этикетку с указанием наименования продукции, названия и адреса изготовителя, даты производства, конечного срок употребления, веса нетто, состава, пищевой ценности, условий хранения. |
| **8** | **Крупа гречневая**  **ТР ТС 021/2011**  **ГОСТ Р 55290-2012** | **Характеристика** | **кг** | **30** | **-** | **-** | Ядрица, без посторонних запахов и примесей, соответствие ГОСТ Р 55290-2012, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.2.1078-01,Цвет должен быть кремовый или коричневый; оттенок должен быть или желтоватый или зеленоватый или разные оттенки коричневого. Запах должен быть свойственный гречневой крупе, должен быть без посторонних запахов, должен быть не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный гречневой крупе, должен быть без посторонних привкусов, должен быть не кислый, не горький. Влажность должна быть, %, не более 13,0. Крупа должна состоять из целых и надколотых ядер гречихи, не проходящих через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6\*2,0 мм. Массовая доля доброкачественного ядра должно быть, %, не менее 97,5. %  Наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки 10-25 кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **9** | **Крупа манная**  **марка «М», фасованная**  **ТР ТС 021/2011**  **ГОСТ 7022-97** | **Характеристика** | **кг** | **7** | **-** | **-** | Внешний вид и цвет: крупка должна преобладать непрозрачная мучнистая, преобладающим должен быть ровный белый или кремовый цвет. Запах должен быть нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус должен быть нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, без посторонних примесей и запахов, соответствие сертификатам, ГОСТ 7022-97, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 5-10 кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **10** | **Крупа рис шлифованный, фасованный**  **ТР ТС 021/2011,**  **ГОСТ Р 55289-2012** | **Характеристика** | **кг** | **50** | **-** | **-** | Крупа рис длиннозерновой, шлифованный (пропаренный). Цвет должен быть белый или белый с различными оттенками. Запах должен быть свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, должен быть не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, должен быть не кислый, не горький, без посторонних примесей и запахов, соответствие сертификатам, ГОСТ Р 55289-2012, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 10-25- кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **11** | **Горох шлифованный колотый, 1 сорт**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТ 6201-68** | **Характеристика** | **кг** | **15** | **-** | **-** | Горох должен быть с разделенными семядолями. Цвет должен быть желтый или зеленый. Вкус должен быть нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, должен быть не кислый, не горький. Запах должен быть нормальный, свойственный гороху, должен быть без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. В горохе одного цвета первого сорта допускается примесь гороха других цветов не более 10%. Без посторонних примесей и комков, соответствие ГОСТ 6201-68, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 70%, Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 10 кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **12** | **Рожки Вермишель, высший сорт**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТ 31743-2012** | **Характеристика** | **кг** | **30** |  |  | Рожки Вермишель, высший сорт  Цвет должен быть соответствующий высшему сорту муки, без следов непромеса. Поверхность должна быть гладкая, допускается шероховатость. Излом должен быть стекловидный. Форма должна соответствовать типу изделий. Вкус должен быть свойственный данному виду изделия, должен быть без постороннего вкуса. Запах должен быть свойственный данному виду изделия, должен быть без постороннего запаха. Состояние изделий после варки: изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности. Наличие зараженности вредителями – не допускается. Высший сорт, без посторонних запахов и привкусов, соответствие сертификатам, ГОСТ, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2.3.2.1078-01, наличие удостоверения качества,  остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка – Пэт. Мешок: масса упаковки: 5,10 кг, с указанием срока изготовления и реализации |
| **13** | **Томатная паста**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом Р 54678-2011** | **Характеристика** | **кг** | **10** | **--** | **-** | Томатная паста массовой долей растворимых сухих веществ не менее 28%  внешний вид и консистенция (однородная концентрированная масса, мажущаяся  консистенция, без темных включений, остатков кожице, семян и других грубых  частиц плодов);  - цвет (красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный,  равномерный по своей массе);  - вкус и запах (свойственные концентрированной томатной массе, без горечи,  пригара и других посторонних привкуса и запаха); Не допускаются примеси растительного происхождения, не допускается наличие плесени. Без красителей.  Томатная паста должна быть расфасована в стеклянные банки. Масса – 0,5 кг . Стеклянные банки должны быть без сколов, трещин. Каждая банка должна иметь маркировку с указанием наименования продукции, название и адрес изготовителя, даты изготовления, время изготовления, срока годности. |
| **14** | **Кисель**  **ТР ТС 021/2011**  **ГОСТ 18488-2000** | **Характеристика** | **кг** | **10** | **-** | **-** | Внешний вид концентрата: однородная сыпучая масса.  Внешний вид брикетов: целые, правильной формы.  Плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается.  Масса: не менее 0,200-0,220 гр.  Продукция в соответствии с ГОСТ 18488-2000, ФЗ № 52 от 30.05.99 г., СанПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01. |
| **15** | **Печенье весовое в ассортименте**  **ГОСТ 24901-89** | **Характеристика**  Печенье 3-5 наименований – сахарное, сдобное, овсяное, галеты. Весовое | **кг** | **40** | **-** | **-** | Печенье Форма должна быть правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными; Допускаются: а) изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) не более 3% к массе б) изделия надломанные должно быть не более 5% к массе. Поверхность должна быть гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек. Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01. Цвет должен быть свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вкус и запах должны быть свойственные данному виду печенья, без посторонних запаха и привкуса. Без посторонних запахов, примесей и комков, соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 70%, без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. |
| **16** | **Вафли**  **ГОСТ 14031-2014** | **Характеристика**  **Вафли сливочные** | **кг** | **20** | **-** | **-** | Поверхность должна быть с четким рисунком, края должны быть с ровным обрезом без подтеков; Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования; Начинка в вафлях не должна выступать за края; Вафельный лист должен плотно соприкасаться с начинкой.  Соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 70%, |
| **17** | **Сухари молочные**  **ГОСТ 8494-96** | **Характеристика**  Весовые хлебобулочные изделия.  Продукция в соответствии с ГОСТом или ТУ производителя | **кг** | **15** | **-** | **-** | Форма должна быть правильная, соответствующая данному наименованию.  Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01. Цвет должен быть свойственный данному наименованию сухарей, равномерный. Вкус и запах должны быть свойственные данному виду сухарей, без посторонних запаха и привкуса. Соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 70%,  без химических консервантов,  красителей и искусственных  пищевых добавок |
| **18** | **Сушка** | **Характеристика** | **кг** | **30** | **-** | **-** | Форма должна быть правильная, поверхность должна быть гладкая , не подгорелая .Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| **19** | **Соки в ассортименте**  **ТР ТС 023/2011,**  **ГОСТ 32103-2013.** | **Характеристика** | **л.** | **50** | **-** | **-** | Сок может быть одного из следующих видов: сок, полученный из доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов, несброженный, но способный к брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для промышленной переработки; или фруктовый сок, полученный непосредственно из свежих или сохраненных свежими фруктов путем их механической обработки; или фруктовый сок, полученный путем восстановления концентрированного фруктового сока питьевой водой в соотношении, обеспечивающем сохранение физико-химических, микробиологических, питательных и органолептических свойств сока из одноименных фруктов, с одновременным восстановлением аромата путем добавления концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ или без восстановления аромата, а также с добавлением или без добавления одноименного фруктового сока прямого отжима, фруктового пюре или концентрированного фруктового пюре того же вида фруктов  Товар соответствует требованиям "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" от 09.12.2011 г. № 882,  ГОСТ 32103-2013.  Упаковка герметичная, без признаков «бомбажа», срок годности должен быть не менее 80%  Должен быть без химических консервантов.  Бум. Коробка – 1 л, |
| **20** | **Соль йодированная**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51574-2000** | **Характеристика** | **кг** | **20** | **-** | **-** | Внешний вид: должен быть кристаллический сыпучий продукт; не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и производством соли. Вкус должен быть соленый, без постороннего привкуса. Цвет должен быть белый или серый с оттенками в зависимости от происхождения и производства соли. Запах должен быть без посторонних запахов. Допускается наличие темных частиц в пределах содержания не растворимого в воде остатка и оксида железа Показатели качества и безопасности товара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.  Без посторонних запахов, примесей и комков, соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка – Пэт 1кг |
| **21** | **Дрожжи** | **Характеристика** | **кг** | **0,5** | **-** | **-** | Дрожжи прессованные, масса – 100 гр. |
| **22** | **Конфеты**  **ГОСТ 4570-2014** | Конфеты 3-5 наименований – шоколадные | **кг** | **20** | **-** | **-** | Конфеты шоколадные в ассортименте. ГОСТ 4570-93. Остаточный срок годности товара на день поставки не менее 70% от срока, установленного производителем.  без химических консервантов,  красителей и искусственных  пишевых добавок соответствие ГОСТу, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества. |
| **23** | **Карамель чупа-чупс** | **Характеристика** | **шт** | **1000** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **24** | **Зеленый горошек консервированный** | **Характеристика** | **банка** | **12** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **25** | **кукуруза консервированная** | **Характеристика** | **банка** | **12** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **26** | **Консервы рыбные** | **Характеристика** | **банка** | **36** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **27** | **Майонез** | **Характеристика** | **кг** | **10** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **28** | **Суп в пакетах** | **Характеристика** | **пакет** | **150** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **29** | **Сыр** | **Характеристика** | **кг** | **12** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **30** | **Огурцы соленые** | **Характеристика** | **Б(3л)** | **6** | **-** | **-** | Соответствует Госту |
| **31** | **Сахарный песок** |  | **кг** | **150** |  |  | Соответствует Госту |
| **32** | **Крупа перловая** |  | **кг** | **10** |  |  | Соответствует Госту |
| **33** | **Крупа кукурузная** |  | **кг** | **10** |  |  | Соответствует Госту |
| **34** | **Крупа пшено** |  | **кг** | **10** |  |  | Цвет должен быть желтый разных оттенков; Запах должен быть свойственный пшену, должен быть без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный пшену, должен быть без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Без посторонних примесей и комков, соответствие ГОСТ 572-2016, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%, Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 10-25 кг, с |
| **35** | **Хлопья овсяные** |  | **кг** | **6,3** |  |  | Цвет должен быть белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах должен быть свойственным овсяной крупе без плесневелого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус должен быть свойственным овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Зараженность вредителями не допускается. Загрязненность вредителями: не допускается. Без посторонних запахов и примесей, комков. Соответствие ГОСТ, ФЗ №52 от 30.05.99г. Сан ПиН 2, Сан ПиН 2.3.1078-01, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Фасовка - Пэт. Мешок: масса упаковки: 6,7,10 кг, с указанием срока изготовления и реализации |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение 2  к Контракту №\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  **Спецификация товара**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Наименование и характеристики, ассортимент товара | Количество товара, ед изм | Цена за единицу товара(руб.) | Стоимость товара (руб.) | Примечание | | 1 | **Кофейный напиток**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом Р 50364-92** | 1кг |  |  |  | | 2 | **Какао – порошок**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом 108-2014** | 1кг |  |  |  | | 3 | **Чай**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом 32573-2013** | 1 кг |  |  |  | | 4 | **Масло подсолнечное**  **ГОСТ 31753-2012** | 40л |  |  |  | | 5 | **Молоко сгущенное**  **ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 ГОСТом 31688-2012** | 16б |  |  |  | | 6 | **Повидло яблочное**  **ГОСТ 32099-2013** | 18кг |  |  |  | | 7 | **Мука пшеничная**  **ГОСТ Р 52189-03** | 30кг |  |  |  | | 8 | **Крупа гречневая**  **ТР ТС 021/2011**  **ГОСТ Р 55290-2012** | 30кг |  |  |  | | 9 | **Крупа манная**  **марка «М», фасованная**  **ТР ТС 021/2011**  **ГОСТ 7022-97** | 7кг |  |  |  | | 10 | **Крупа рис шлифованный, фасованный**  **ТР ТС 021/2011,**  **ГОСТ Р 55289-2012** | 50кг |  |  |  | | 11 | **Горох шлифованный колотый, 1 сорт**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТ 6201-68** | 15кг |  |  |  | | 12 | **Вермишель, высший сорт**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТ 31743-2012** | 30кг |  |  |  | | 13 | **Томатная паста**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТом Р 54678-2011** | 10кг |  |  |  | | 14 | **Кисель**  **ТР ТС 021/2011**  **ГОСТ 18488-2000** | 10кг |  |  |  | | 15 | **Печенье весовое в ассортименте**  **ГОСТ 24901-89** | 40кг |  |  |  | | 16 | **Вафли**  **ГОСТ 14031-2014** | 20кг |  |  |  | | 17 | **Сухари молочные**  **ГОСТ 8494-96** | 15кг |  |  |  | | 18 | **Сушка** | 30кг |  |  |  | | 19 | **Соки в ассортименте**  **ТР ТС 023/2011,**  **ГОСТ 32103-2013.** | 50л |  |  |  | | 20 | **Соль йодированная**  **ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51574-2000** | 20кг |  |  |  | | 21 | **Дрожжи** | 0,5кг |  |  |  | | 22 | **Конфеты**  **ГОСТ 4570-2014** | 20кг |  |  |  | | 23 | **Карамель чупа-чупс** | 1000шт |  |  |  | | 24 | **Зеленый горошек консервированный** | 12б |  |  |  | | 25 | **кукуруза консервированная** | 12б |  |  |  | | 26 | **Консервы рыбные** | 36б |  |  |  | | 27 | **Майонез** | 10кг |  |  |  | | 28 | **Суп в пакетах** | 150п |  |  |  | | 29 | **Сыр** | 12кг |  |  |  | | 30 | **Огурцы соленые** | 6б по3л |  |  |  | | 31 | **Пшено** | 10кг |  |  |  | | 32 | **Хлопья овсяные** | 6,3кг |  |  |  | | 33 | **Сахарный песок** | 150кг |  |  |  | | 34 | **Крупа перловая** | 10кг |  |  |  | | 35 | **Крупа кукурузная** | 10кг |  |  |  | | **Итого:** | | | |  |  |   Общая стоимость товара (цена Контракта) составляет\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_). (Условие об НДС)  **IV Обоснование начальной (максимальной) цены контракта.** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | Расчет произведен на основании метода сопоставимых рыночных цен с использованием общедоступной ценовой информации (цена включает все расходы Поставщика, в том числе стоимость упаковки, транспортные расходы, погрузочно-разгрузочные работы, расходы на доставку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также иные расходы) | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  |  |  |  |  | |  | | |  | |  |  | |
|  | Наименование товара | Ед. изм. | Кол-во | Цены от потенциальных поставщиков за ед. (руб.) | | | | | | Минимальная цена (в соответствии со ст. 12 Федерального закона № 44-ФЗ и ст. 34 Бюджетного Кодекса РФ) | | Начальная максимальная цена контракта, руб. |  | |
|  | Коммерческое предложение б/н от 06.02.2021 | | Коммерческое предложение б/нот 06.02.2021 | | Коммерческое предложение | |  | |
|  | Кофейный напиток | кг | 1 | 170,00 | | 180,00 | |  | | 175,00 | | **175,00** |  | |
|  | Какао-порошок | кг | 1 | 160,00 | | 160,00 | |  | | 160,00 | | **160,00** |  | |
|  | чай | кг | 1 | 320,00 | | 480,00 | |  | | 400,00 | | **400,00** |  | |
|  | Масло подсолнечное | шт | 40 | 98,00 | | 110,00 | |  | | 104,00 | | **4160,00** |  | |
|  | Молоко сгущенное | б | 16 | 100,00 | | 110,00 | |  | | 105,00 | | **1680,00** |  | |
|  | Повидло яблочное | кг | 18 | 150,00 | | 180,00 | |  | | 165,00 | | **2970,00** |  | |
|  | Мука пшеничная | кг | 30 | 39,00 | | 40,00 | |  | | 39,50 | | **1185,00** |  | |
|  | Крупа гречневая | кг | 30 | 69,00 | | 80,00 | |  | | 74,50 | | **2235,00** |  | |
|  | Крупа манная | кг | 7 | 40,00 | | 44,00 | |  | | 42,00 | | **294,00** |  | |
|  | Рис шлифованный | кг | 50 | 70,00 | | 77,00 | |  | | 73,50 | | **3675,00** |  | |
|  | Горох шлифованный | кг | 15 | 40,00 | | 39,00 | |  | | 39,50 | | **592,50** |  | |
|  | Вермишель, рожки | кг | 30 | 50,00 | | 48,00 | |  | | 49,00 | | **1470,00** |  | |
|  | Томатная паста | кг | 10 | 150,00 | | 140,00 | |  | | 145,00 | | **1450,00** |  | |
|  | Кисель | кг | 10 | 110,00 | | 100,00 | |  | | 105,00 | | **1050,00** |  | |
|  | Печенье весовое | кг | 40 | 100,00 | | 120,00 | |  | | 110,00 | | **4400,00** |  | |
|  | Вафли | кг | 20 | 150,00 | | 190,00 | |  | | 170,00 | | **3400,00** |  | |
|  | Сухари молочные | кг | 15 | 130,00 | | 160,00 | |  | | 145,00 | | **2175,00** |  | |
|  | Сушка | кг | 30 | 150,00 | | 140,00 | |  | | 145,00 | | **4350,00** |  | |
|  | Соки в ассортименте | л | 50 | 110,00 | | 90,00 | |  | | 100,00 | | **5000,00** |  | |
|  | Соль йодированная | кг | 20 | 35,00 | | 28,00 | |  | | 31,50 | | **630,00** |  | |
|  | Дрожжи | кг | 0,5 | 75,00 | | 75,00 | |  | | 75,00 | | **37,50** |  | |
|  | Конфеты | кг | 20 | 260,00 | | 300,00 | |  | | 280,00 | | **5600,00** |  | |
|  | Карамелька чупа-чупс | шт | 1000 | 20,00 | | 15,00 | |  | | 17,50 | | **17500,00** |  | |
|  | Зеленый горошек консервированный | б | 12 | 70,00 | | 68,00 | |  | | 69,00 | | **828,00** |  | |
|  | Кукуруза консервированная | б | 12 | 70,00 | | 68,00 | |  | | 69,00 | | **828,00** |  | |
|  | Консервы рыбные | б | 36 | 80,00 | | 70,00 | |  | | 75,00 | | **2700,00** |  | |
|  | Майонез | кг | 10 | 190,00 | | 200,00 | |  | | 195,00 | | **1950,00** |  | |
|  | Суп в пакетах | п | 150 | 20,00 | | 18,00 | |  | | 19,00 | | **2850,00** |  | |
|  | Сыр | кг | 12 | 500,00 | | 600,00 | |  | | 550,00 | | **6600,00** |  | |
|  | Огурцы соленые | Б(3л) | 6 | 180,00 | | 180,00 | |  | | 180,00 | | **1080,00** |  | |
|  | Сахарный песок | кг | 150 | 70,00 | | 60,00 | |  | | 65,00 | | **9750,00** |  | |
|  | Крупа перловая | кг | 10 | 30,00 | | 30,00 | |  | | 30,00 | | **300,00** |  | |
|  | Крупа кукурузная | кг | 10 | 33,00 | | 33,00 | |  | | 33,00 | | **330,00** |  | |
|  | Крупа пшено | кг | 10 | 60,00 | | 50,00 | |  | | 55,00 | | **550,00** |  | |
|  | Хлопья овсяные | кг | 6,3 | 50,00 | | 40,00 | |  | | 45,00 | | **283,50** |  | |
|  |  | | | | | | | | | | | **92638,50** |  | |
|  |  |  |  |  |  | |  | |  | | |  |  | |

*Данные потенциальных Исполнителей приведены с учетом всех налогов (в т.ч. НДС) и иных расходов Исполнителя, связанных с исполнением контракта. Для принятия решения по выбору начальной (максимальной) цены Заказчик руководствовался принципом результативности и эффективности использования бюджетных средств, регламентируемым ст. 34 Бюджетного кодекса РФ, обязывающей участников бюджетного процесса при исполнении бюджетных обязательств исходить из необходимости достижения заданных результатов с использованием наименьшего объема бюджетных средств. Таким образом, НМЦК составляет* **92638,50 (Девяносто две тысячи шестьсот тридцать восемь рублей 50 копеек).**