

**Муниципальный контракт № 0101600002824000029-944953-405851
на оказание услуг по организации питания учащихся**

г. Октябрьский

18.03.2024 г.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Гимназия № 2 имени Героя Советского Союза Нуркаева Талипа Латыповича городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Войтко Ирина Степановна, действующего на основании Устава, с одной стороны Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан, далее именуемый "Исполнитель", в лице директора Абрамовой Татьяны Юрьевны (должность, Ф.И.О.), действующего на основании Устава с другой стороны в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О Конкратной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" заключили по итогам проведения совместного открытого конкурса в электронной форме (протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № 0101600002824000029 от "05" марта 2024г.) настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает и оплачивает, а Исполнитель на базе пищеблока Заказчика оказывает услуги по организации питания учащихся (далее - Услуги), на условиях, определенных настоящим Контрактом, в соответствии с Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к Контракту) и спецификацией (Приложение № 2 к Контракту), являющимися неотъемлемыми его частями, а также в соответствии с требованиями норм действующего законодательства Российской Федерации и Республики Башкортостан.

1.2. Исполнитель организывает питание учащихся в сроки в соответствии с п. 4.1. Контракта, качественно и в соответствии с действующим СанПин 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Характеристики, место, срок, объем оказываемых услуг установлены в Описании объекта закупки (Приложение №1 к Контракту).

1.4. Оказание услуг осуществляется ежедневно силами Исполнителя на базе пищеблока Заказчика, находящегося по адресу, указанному в приложении №3 к Описанию объекта закупки.

1.5. Имущество передается в безвозмездное пользование на основании договора передачи объекта муниципального нежилого фонда в безвозмездное пользование и акта приема-передачи.

Договор передачи объекта муниципального нежилого фонда в безвозмездное пользование заключается на основании письменного заявления Заказчика и победителя конкурса по организации питания учащихся в Управлении земельно-имущественных отношений и жилищной политики администрации городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан о предоставлении объектов муниципальной собственности в безвозмездное пользование.

1.6. Исполнитель несет ответственность за сохранность предоставленных Заказчиком оборудования или иного имущества, оказавшегося во владении Исполнителя в связи с исполнением Контракта.

1.7. Предоставленные помещения, оборудование и инвентарь должны использоваться Исполнителем только для оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

1.8 Идентификационный код закупки:
243026501582002650100100330015629244

* при заключении контракта каждый Заказчик выбирает свой ИКЗ.

2. Цена Контракта и порядок оплаты

3.1.3. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

3.1.4. Совместно с Исполнителем утверждать режим работы пищеблоков и режим (график) питания учащихся.

3.1.5. Своевременно оплачивать услуги Исполнителя в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом;

3.1.6. Осуществлять передачу необходимых для оказания Услуг площадей с имеющимся исправным технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением;

3.1.7. Назначить ответственных сотрудников за ведение табеля учета питающихся, подачу ежедневных заявок Исполнителю на питание.

3.1.8. Ежедневно до 16 часов представлять Исполнителю письменную заявку на питание следующего дня либо заявку в электронном виде при наличии технической возможности с указанием количества питающихся (с уточнением льготной категории), наименования рационов питания. Допускается корректировка поданной заявки до 09.30 часов следующего дня.

Заявка подается ответственным сотрудником Заказчика.

Заказчик направляет заявку одним из следующих способов: по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо любым иным способом.

3.1.9. Вернуть обеспечение исполнения Контракта Исполнителю в сроки предусмотренные Контрактом;

3.1.10. Обеспечить хранение и сохранность продукции в соответствии с температурным режимом, реализацию производить в соответствии со сроками хранения в случае отсутствия у Заказчика соответствующего условия (помещения, оборудования).

3.1.11. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

3.1.12. Ежедневно проводить бракераж продукции с участием представителя Исполнителя в соответствии с действующим у Заказчика «Положением о бракераже». В случае отсутствия представителей Исполнителя бракераж продукции производится Заказчиком самостоятельно.

3.1.13. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя;

3.1.14. Осуществлять контроль за оказанием услуг;

3.1.15. Уведомлять в письменной форме Исполнителя в случае изменения стоимости рационов питания в течение трех дней со дня принятия такого решения, при этом стороны заключают дополнительное соглашение, цена Контракта и условия Контракта изменению не подлежат, за исключением случаев, установленных действующим законодательством и настоящим Контрактом.

3.1.16. Заказчик обеспечивает подъездные пути для разгрузки товара (продуктов питания, необходимых для приготовления продукции) до момента приезда автотранспорта Исполнителя.

3.1.17. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Вносить изменения в меню в соответствии с нормативной базой для обеспечения питания, уведомив письменно об изменениях Исполнителя в течение 3 трех дней со дня принятия решения об изменении.

По согласованию с Исполнителем изменить объем услуг в соответствии с пунктом 10.3. настоящего Контракта;

3.2.2. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям Описания объекта закупки;

3.3.11. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить Заказчику:

а) декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем.

3.3.12. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 3.3.11 настоящего раздела, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

3.3.13. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем соисполнителю - в случае если договором, заключенным между исполнителем и привлеченным им соисполнителем предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного контрактом, заключенным с заказчиком (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

3.3.14. Оплачивать поставленные соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания исполнителем документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

3.3.15. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контрактов соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 3.3.11 – 3.3.13 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

3.3.16. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

3.3.17. На основании примерного меню для учащихся 1- 4 классов (Приложение №1 к Описанию объекта закупки), и ассортиментный перечень продукции (Приложение №2 к Описанию объекта закупки), разработать циклическое меню и утвердить, предварительно согласовав с Заказчиком.

3.3.18. На базе пищеблока общеобразовательного учреждения организовывать питание учащихся в виде горячего завтрака, обеда (далее – рационы питания), с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептов и технологическими нормативами, ежедневно с понедельника по пятницу, кроме субботы и воскресенья, праздничных дней, карантинных мероприятий.

3.3.19. На базе собственного (переданного в безвозмездное пользование) предприятия общественного питания (пищеблока):

осуществлять приемку и хранение товаров, необходимых для приготовления продукции;

3.3.20. Выполнить обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, и передать Заказчику результаты в предусмотренный настоящим Контрактом срок;

-обеспечить соблюдение законодательства о персональных данных учащихся;

3.3.35. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений пищеблока, цехов, подсобных и складских помещений, оборудования и инвентаря;

3.3.36. Содержать оборудование в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований перед соответствующими органами государственного надзора.

3.3.37. Исполнитель несет расходы по:

–содержанию помещений, переданных в безвозмездное пользование, в надлежащем состоянии;

–снабжению пищеблока в соответствии с СанПин хозяйственным инвентарем, кухонной посудой и приборами, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии; контрольно-измерительными приборами, согласно ФЗ от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».

–проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;

–проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством;

–стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

–снабжению сотрудников пищеблока спецодеждой.

3.3.38. Комплектовать штаты пищеблока необходимыми специалистами с соответствующей квалификацией, в количестве, достаточном для выполнения условий данного Контракта, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие непосредственный контакт с несовершеннолетними, должны иметь справку об отсутствии судимости согласно ст. 351.1. Трудового кодекса РФ.)

3.3.39. Осуществлять контроль за своевременным прохождением сотрудниками гигиенического обучения и медицинских профилактических осмотров;

3.3.40. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции и входной контроль качества продуктов питания;

3.3.41. Обеспечить работников пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технических средств;

3.3.42. Ежедневно, перед началом работы персонала, представитель Заказчика проводит осмотр сотрудников пищеблока Исполнителя с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал (сотрудники)», а также Исполнитель обеспечивает специалистам Заказчика свободный доступ к «Гигиеническому журналу» для ознакомления.

3.3.43. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

3.3.44. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Требовать приемки услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом;

3.4.2. Требовать от Заказчика своевременной и полной оплаты оказанных в соответствии с настоящим Контрактом услуг;

3.4.3. Требовать выполнения обязательств Заказчиком и осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.4.4. Направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания Услуг в рамках настоящего Контракта.

3.5. Исполнитель гарантирует:

наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования».

5.8. Сроки годности продовольственных товаров, доставляемых в пищеблок образовательных учреждений должны быть не менее 80 % от установленных сроков годности производителем товара.

5.9. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

5.10. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в пищеблок образовательного учреждения с наличием информации или копии документов о качестве и безопасности товара, а также хранить подлинники таких документов на основном предприятии Исполнителя в течение всего срока действия Контракта.

5.11. Исполнитель обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта, а также к установленному Контракту сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренные Контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с Контрактом.

5.12. Исполнитель обязан ежедневно оформлять документы (товарную накладную или дневной заборный лист, меню) на каждую отпускаемую партию продукции с указанием всей информации в соответствии с установленным законодательством унифицированными формами первичной учетной документации по учету торговых операций, требованиями налогового законодательства, требованиями санитарных норм и правил.

6. Место и порядок сдачи и приемки услуг

6.1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем на территории Республики Башкортостан по адресу, указанному в Приложении №3 к Описанию объекта закупки.

6.2. Исполнитель в соответствии с условиями Контракта обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта, а также к установленному Контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренные Контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги.

6.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

6.4. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6.5. По решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

6.6. Приемка результатов оказанных услуг осуществляется ежемесячно, в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется посредством единой информационной системы мотивированный отказ от подписания такого документа. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов оказанных услуг Заказчик, приемочная комиссия должны

пунктом таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

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

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

6.15. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

7.2. 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 неустоек (штрафов, пеней). Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пенья устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042 (далее – Постановление).

7.3. 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).

7.4. Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.5. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.7 – 7.9):

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

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему Контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки, массовые заболевания (эпидемия), повлекшие введение режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации.

8.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему Контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону не позднее 5 (пять) календарных дней с момента возникновения таких обстоятельств. Извещение должно содержать данные о характере указанных обстоятельств, оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по Контракту. К извещению должно прилагаться документальное подтверждение наступления указанных обстоятельств (официальные документы, выданные лицом, уполномоченным выдавать такие документы).

8.3. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пункте 8.2 настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему Контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров (в досудебном порядке).

9.2. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления претензий - электронных уведомлений. Ответ на претензию должен быть направлен в срок, указанный в претензии. В случае если такой срок в претензии не указан – в течение 5 рабочих дней с момента получения электронного уведомления.

9.3. В случае не достижения согласия в претензионном (досудебном) порядке, споры и разногласия разрешаются в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

10. Срок действия, порядок изменения и расторжения Контракта

10.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания, и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту. Срок исполнения обязательств Сторон по Контракту по «28» декабря 2024г. включительно.

10.2. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту, в том числе гарантийных обязательств Исполнителя.

10.3. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных статьей 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", а также в случаях, предусмотренных Бюджетным кодексом Российской Федерации при уменьшении получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

10.4. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, в порядке, предусмотренном частями 8 - 23 статьи 95 Федерального закона №44-ФЗ.

10.5. Информация об Исполнителе, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в установленном Федеральным законом №44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

11.7. Предусмотренное пунктом 11.5 настоящего контракта уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, а также приемки Заказчиком оказанной услуги.

Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в соответствии с частью 7.3 статьи 96 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

11.8. Обеспечение исполнения Контракта, включая предоставление такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Закона N 44-ФЗ, не применяются в случае заключения Контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

11.9. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 11.5 - 11.7 настоящего контракта.

11.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с пунктами 11.5 и 11.9 Контракта возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

12. Конфиденциальность

12.1. Стороны гарантируют соблюдение конфиденциальности сведений и информации, ставших известными Сторонам в ходе исполнения настоящего Контракта. В случае передачи указанных сведений третьим лицам, разглашении информации ограниченного доступа какой-либо Стороной, виновная Сторона несет имущественную ответственность как за ненадлежащее исполнение обязательств.

12.2. Конфиденциальная информация Заказчика предоставляется Исполнителю Заказчиком исключительно для целей исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

12.3. Сторона вправе использовать конфиденциальную информацию другой Стороны исключительно для целей исполнения настоящего Контракта. Сторона не вправе раскрывать, разглашать и передавать, соответственно, обязуется не раскрывать, не разглашать и не передавать Конфиденциальную информацию другой Стороны каким бы то ни было третьим лицам без прямого предварительного письменного согласия такой Стороны, кроме случаев вынужденного раскрытия по требованию уполномоченных государственных органов на основании законного и мотивированного требования таких органов (предъявленного с соблюдением установленного законом порядка) в объеме и в случаях, прямо предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

13. Прочие условия

13.1. В части отношений между Сторонами, неурегулированной положениями настоящего Контракта, применяется действующее законодательство Российской Федерации.

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

13.3. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ
на оказание услуг по организации питания учащихся

1. Краткое изложение условий исполнения контракта.

1.1. Заказчик поручает и оплачивает, а Исполнитель на базе помещения школьной столовой Заказчика оказывает услуги по организации питания учащихся школы (далее услуги), на условиях, определенных контрактом и спецификацией к контракту, являющейся неотъемлемой его частью.

1.2. Цена контракта включает в себя стоимость всех закупаемых товаров, все восстановительные затраты Исполнителя на приготовление пищи (далее – продукции), а также транспортирование товаров, полуфабрикатов и готовой продукции в школьную столовую, их хранение, погрузочно-разгрузочные работы, страхование, таможенные пошлины, налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи и все прочие затраты Исполнителя, связанные с исполнением контракта, и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, установленных контрактом.

1.3. Цена за 1 кг, л продукции формируется из стоимости товаров, закупаемых Исполнителем для приготовления продукции плюс наценка общественного питания или торговая надбавка Исполнителя. Исполнитель производит калькуляцию стоимости продукции в соответствии с требованиями к калькуляции продукции общественного питания.

2. Обязательства Исполнителя.

2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

2.2. 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.

2.3. 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 (детей), и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утвердить для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

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,

– содержанию помещений, переданных в безвозмездное пользование, в надлежащем состоянии;

– снабжению пищеблока в соответствии с СанПиН хозяйственным инвентарем, кухонной посудой и приборами, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии; контрольно-измерительными приборами, согласно ФЗ от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»;

– проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;

– проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством;

– стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

– снабжению сотрудников пищеблока спецодеждой.

2.18. Обеспечить гарантии качества и безопасности услуг (соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СП 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01), а также соответствующим государственным стандартам).

2.19. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил, в том числе: обеспечить своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров, разрабатывать и согласовывать с ТО Роспотребнадзора «План производственного и лабораторного контроля» за безопасностью приготавливаемых блюд и соответствию их гигиеническим требованиям, в соответствии с планом направлять готовые блюда и кулинарные изделия на лабораторное исследование.

2.20. Обеспечить приготовление блюд, кулинарных изделий с соблюдением технологии приготовления пищи, санитарных правил и норм на производстве, температурного режима, требований к кулинарной обработке сырья и норм закладки;

2.21. Осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд.

2.22. Некачественная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии приготовления (бракераж готовой пищевой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и по приготовлению готовой пищи осуществляется за счет Исполнителя.

2.23. Обеспечивать пищеблок производственным инвентарем, кухонной посудой и приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, производственный персонал – спецодеждой.

2.24. Обеспечить пищеблок контрольно-измерительными приборами, согласно ФЗ от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единицы измерений» и весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2.25. Производить выдачу готовых рационов только после бракеража готовой пищи, отбора суточных проб;

2.26. Совместно с Заказчиком производить ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи и надлежащее хранение бракеражной пробы в течение не менее 48 часов, результат бракеража фиксировать в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

2.27. Ежедневно, перед началом работы персонала, представитель Заказчика проводит осмотр сотрудников пищеблока Исполнителя с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал (сотрудники)», а также Исполнитель обеспечивает специалистам Заказчика свободный доступ к «Гигиеническому журналу» для ознакомления.

2.28. Вести в каждом пищеблоке необходимую учетную документацию согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в том числе:

– «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;

– «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;

– «Гигиенический журнал (сотрудники)»;

– «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

3.6. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в столовую (буфеты) с наличием информации или копии документов о качестве и безопасности товара, а также хранить подлинники таких документов на основном предприятии Исполнителя в течение всего срока действия контракта.

3.7. Товар должен быть упакован в тару, соответствующую требованиям ГОСТ, ТУ, СанПиН, установленных для пищевых продуктов, обеспечивающую сохранность товара при транспортировании, отгрузке, приемке и хранении в течение всего срока годности (хранения). Тара и упаковка товаров должны иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования».

3.8. Сроки годности продовольственных товаров, доставляемых в пищеблоку общеобразовательных учреждений, должны быть не менее 80 % от установленных сроков годности производителем товара.

3.9. Исполнитель обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта, а также к установленному контракту сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренные контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с контрактом.

3.10. Стороны обязаны производить сдачу и приемку услуг по количеству и качеству в порядке, установленном действующим законодательством и настоящим контрактом.

3.11. Исполнитель обязан ежедневно оформлять документы (товарную накладную, учетную документацию) на каждую отпускаемую партию продукции с указанием всей информации в соответствии с установленными законодательством унифицированными формами первичной учетной документации по учету торговых операций, требованиями налогового законодательства, требованиями санитарных норм и правил.

3.12. Качество и безопасность продукции должно соответствовать всем требованиям, предъявляемым к такой продукции, ассортимент, нормы закладки и выхода блюд должны соответствовать утвержденному меню, рецептуре и калькуляции согласно нормативной документации.

3.13. Исполнитель производит отпуск готовой продукции учащимся и сотрудникам согласно графику питания и количеству согласно заявки Заказчика, ежедневно передает Заказчику документы, подтверждающие отпуск продукции учащимся и сотрудникам.

4. Техническая характеристика услуги:

№ п/п	Техническая характеристика услуги
1.	Приготовление рационов питания для учащихся 1-4 классов, кроме детей инвалидов и ОВЗ (1 и 2 смена) ежедневно в дни учебы в соответствии с режимом работы учреждения, кроме выходных, праздничных дней, карантинных мероприятий. Срок исполнения контракта: с 01.04.2024 по 13.12.2024г.
2.	Виды рационов питания: – горячий завтрак – обед
3.	Количество питающихся указаны в Приложении №3
4.	Адрес оказания услуги указаны в приложении №3
5.	5.1 Требования к качеству и безопасности услуг: 5.1.1 Качество услуг должно соответствовать требованиям Описанию объект закупки, условий исполнения контракта, нормативным требованиям охраны труда. 5.1.2 Оказываемые Исполнителем услуги по организации питания должны соответствовать действующим требованиям и нормам, установленными нормативно – технической документацией: –Федеральному закону от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании";

5. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания учащихся 1- 4 классов (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки для учащихся 1- 4 классов
Хлеб ржаной	80
Хлеб пшеничный	150
Мука пшеничная	15
Крупы, бобовые	45
Макаронные изделия	15
Картофель	187
Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280
Фрукты свежие	185
Сухофрукты	15
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200
Мясо 1-й категории	70
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные -1 кат)	35
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо – или малосоленое	58
Молоко	300
Кисломолочные пищевая продукция	150
Творог (массовая доля жира от 5% до 9%)	50
Сыр	10
Сметана	10
Масло сливочное	30
Масло растительное	15
Яйцо, шт.	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30
Кондитерские изделия	10
Чай	1
Какао-порошок	1
Кофейный напиток	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2
Крахмал	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3
Специи	2

6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

7. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи учащихся в образовательных учреждениях

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак (первая смена)	20-25%
Обед (вторая смена)	30-35%

8. Требования к товарам, используемым Исполнителем для оказания услуги при приготовлении продукции.

8.1 Общие требования

8.1.1 Товары, используемые Исполнителем для организации горячего питания по контракту, должны соответствовать спецификации по ассортименту, наименованию, качественным характеристикам, весу и виду фасовки, соответствовать требованиям действующих нормативных документов Российской Федерации – стандартов (ГОСТ, ОСТ), технических регламентов (ТР), единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01, технических регламентов, технических условий, санитарных норм и правил; удостоверяться сертификатом соответствия (декларацией о соответствии) производителя (поставщика); иметь другие документы установленные действующим законодательством Российской Федерации; продовольственные товары не должны содержать компоненты, полученные с использованием генно – инженерно модифицированных организмов, искусственные пищевые красители, ароматизаторы, подсластители, запрещенные пищевые добавки.

8.1.2 Товар должен иметь маркировку, содержащую сведения, предусмотренные 29-ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» или государственным стандартам, в том числе ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования».

8.1.3 Упаковка товаров для буфетной продукции должна иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования».

8.1.4 Тара и упаковка всех продовольственных товаров должна соответствовать требованиям, предъявляемым к упаковке и таре для пищевых продуктов в Российской Федерации.

ТРЕТИЙ ДЕНЬ

(1 неделя)

Наименование блюда	7-11лет Выход, г	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в\в, мг		Витамины, мг		
		Белки	Жиры	Углев		Ca	Fe	B1	B2	C
Завтрак										
Тефтели рыбные с соусом (394)	100	8,45	9,33	12,68	169,23	21,93	0,99	0,13	0,12	2,15
Картофельное пюре (520)	180	4,99	10,04	37,50	187,36	63,65	1,17	0,16	0,11	17,58
Напиток из ягод (ТТК № 30)	200	0,30	0,10	8,40	35,40	10,00	0,40	0,01	0,01	24,00
Хлеб пшеничный для детского питания (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной для детского питания (ТК №2)	20	1,38	0,20	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,00
Итого за прием	530	17,2	20	77,94	489,99	110,98	3,67	0,37	0,27	43,7
Обед										
Суп картофельный с крупой (34)	200	2,82	3,62	19,72	94,99	20,66	1,09	0,10	0,05	7,72
Птица отварная (593, Москва 2022 г)	90	24,92	12,87	0,12	216,46	21,37	2,36	0,12	0,23	2,34
Макаронные изделия отварные (332)	154	5,30	4,20	32,70	202,00	11,00	0,70	0,06	0,03	0,00
Чай с молоком и сахаром (54-4гн-2020)	200	1,60	1,40	0,00	53,50	57,30	0,80	0,01	0,07	0,30
Хлеб пшеничный для детского питания (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной для детского питания (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00
Итого за прием	704	38,8	22,7	76,03	685,45	130,43	6,48	0,38	0,39	10,4

ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ

(1 неделя)

Наименование блюда	7-11лет Выход, г	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в\в, мг		Витамины, мг		
		Белки	Жиры	Углев		Ca	Fe	B1	B2	C
Завтрак										
Салаг "Степной" <i>25, сборник 2044 г</i>	60	1,00	2,10	4,00	39,00	9,07	0,23	0,03	0,02	1,50
Плов (443)	205	12,18	7,60	47,93	393,35	48,65	2,00	0,10	0,11	1,44
Напиток из смеси сухофруктов (ТК № 49)	200	0,50	0,00	19,80	81,00	50,00	0,10	0,00	0,00	0,00
Хлеб пшеничный для детского питания (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной для детского питания (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00
Итого за прием	525	17,9	10,3	95,22	631,85	127,82	3,86	0,22	0,14	2,94
Обед										
Борщ с капустой и картофелем со сметаной (110)	210	1,76	5,10	11,58	93,03	43,23	0,89	0,04	0,05	13,27
Рыба тушеная в томате с овощами (374, сборник 2004 г)	100	13,00	9,09	4,49	154,05	31,19	0,69	0,14	0,12	2,00
Каша гречневая вязкая (297)	155	8,20	6,90	35,90	238,90	14,00	4,00	0,21	0,12	0,00
Чай с сахаром и лимоном (54-3гн-2020)	207	0,30	0,00	6,70	27,90	6,90	0,80	0,00	0,01	1,16
Хлеб пшеничный для детского питания (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной для детского питания (ТК №2)	20	1,38	0,20	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,00
Итого за прием	722	26,7	21,6	78,03	611,88	110,72	7,49	0,46	0,33	16,4

СЕДЬМОЙ ДЕНЬ

(2 неделя)

Наименование блюда	7-11лет Выход, г	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в\в, мг		Витамины, мг		
		Белки	Жиры	Углев		Ca	Fe	B1	B2	C
Завтрак										
Фрукт	140	0,56	0,56	13,70	65,80	22,40	3,08	0,03	0,02	14,00
Запеканка из творога с соусом молочным (366)	90	11,58	9,94	12,82	189,36	#####	0,61	0,07	0,22	0,48
Каша молочная ячневая вязкая (302)	154	5,30	5,70	27,60	184,00	#####	0,67	0,10	0,12	0,37
Чай с сахаром (54-2гн-2020)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,01	0,04
Хлеб пшеничный для детского питания (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Итого за прием	614	19,74	16,56	71,72	522,96	259	5,39	0,24	0,38	14,89
Обед										
Рассольник "Ленинградский" со сметаной (132)	210	2,46	7,42	18,02	121,18	27,47	0,66	0,08	0,04	7,95
Биточек из птицы с соусом (ТК №15)	90	17,29	5,32	10,41	160,07	16,26	2,19	0,10	0,08	1,85
Макаронные изделия отварные (332)	154	5,30	4,20	32,70	202,00	11,00	0,70	0,06	0,03	0,00
Напиток из свежих плодов (631)	200	0,16	0,16	18,93	74,82	6,85	0,93	0,01	0,01	4,20
Хлеб пшеничный для детского питания (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной для детского питания (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,17	0,05	0,02	0,00
Итого за прием	714	29,38	17,73	103,6	676,57	81,68	5,98	0,33	0,19	14

ВОСЬМОЙ ДЕНЬ

(2 неделя)

Наименование блюда	7-11лет Выход, г	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в\в, мг		Витамины, мг		
		Белки	Жиры	Углев		Ca	Fe	B1	B2	C
Завтрак										
Тефтели из говядины с рисом и соусом (ТТК № 23)	90	8,45	16,31	10,36	220,99	14,14	2,04	0,15	0,17	1,91
Картофельное пюре (520)	150	4,14	7,92	31,25	151,85	52,40	0,47	0,14	0,09	14,66
Напиток из замороженной смеси (ТК № 8)	200	0,50	0,30	4,30	21,40	18,00	0,51	0,00	0,02	19,20
Хлеб пшеничный для детского питания (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной для детского питания (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00
Итого за прием	500	17,26	25,2	69,4	512,74	104,6	4,55	0,38	0,29	35,77
Обед										
Суп домашний с кулламай (148, сборник 2004 г)	200	1,33	3,71	6,50	66,82	14,53	0,31	0,02	0,02	1,00
Рыба тушеная в томате с овощами (374, сборник 2004 г)	100	13,00	9,09	4,49	154,05	31,19	0,69	0,14	0,12	2,00
Каша гречневая вязкая (297)	155	8,20	6,90	35,90	238,90	14,00	4,00	0,21	0,12	0,00
Напиток из ягод (ТТК № 30)	200	0,30	0,10	8,40	35,40	10,00	0,40	0,01	0,01	24,00
Хлеб пшеничный для детского питания (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной для детского питания (ТК №2)	20	1,38	0,20	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,00
Итого за прием	705	26,31	20,4	74,65	593,17	85,12	6,51	0,45	0,3	27

Приложение №2
к Описанию объекта закупки

Ассортимент и требования к качеству товаров, используемых Исполнителем для приготовления продукции

№ п/п	Наименование пищевого продукта: Качественные характеристики (сорт, вид, тип и т.д)	Основные требования к качественным, техническим, функциональным характеристикам, соответствие техническим регламентам, стандартам, иным требованиям, предусмотренным законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, иным нормативным актам, нормативным документам	Значение показателей	Маркировка, Упаковка Максимальная масса нетто одного товарного места в кг.
1.	Хлеб и булочные изделия:			
1.1	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный должен вырабатываться из пшеничной муки первого сорта. Форма хлеба должна быть соответствующая форме, в которой проводилась выпечка, без боковых выплывов, с несколько выпуклой верхней коркой. Поверхность без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии технологическими инструкциями. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша поперечный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Промес без комочков и следов непромеса. Пористость развитая без пустот и уплотнений. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральных примесей. Соответствие ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Влажность мякиша не более 39-48%. Кислотность мякиша не более 2,5-7град. Пористость мякиша не менее 54-73 %.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала. Вес от 0,5 до 0,9 кг.
1.2	Хлеб с витаминами и железом	Хлеб пшеничный должен вырабатываться из пшеничной муки первого сорта. Форма хлеба должна быть соответствующая форме, в которой проводилась выпечка, без боковых выплывов, с несколько выпуклой верхней коркой. Поверхность без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии технологическими инструкциями. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша поперечный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Промес без комочков и следов непромеса. Пористость развитая без пустот и уплотнений. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду	Продукт должен быть обогащен комплексом из шести и более микронутриентов, в том числе витамином В1 (0,15-0,45 мг/100 г), витамином В2 (0,15-0,4 мг/100 г), витамином В6 (0,2-0,5 мг/100 г), витамином В12 (0,0004-0,0006 мг/100 г), витамином РР	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала Вес от 0,5 до 0,9 кг.

		нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		
2.	Мука:			
2.1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с	Белый или белый с кремовым оттенком. Запах и вкус свойственный пшеничной муке без посторонних привкусов и запахов, не кислый, не горький, не затхлый. Соответствие ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01	Массовая доля влажности не более 15,0%. Массовая доля сырой клейковины не менее 28,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 4«Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка - не менее 2 кг не более 25 кг.
2.2	Мука картофельная (крахмал) в/с	Внешний вид однородный порошкообразный продукт первого или высшего сорта. Цвет белый. Запах свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Соответствие ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01	Массовая доля влаги 17-20%. Присутствие металломагнитных примесей не допускается.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 4«Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка - не менее 100 гр.
3.	Макаронные изделия:			
3.1	Макаронные изделия	Макаронные изделия, изготовленные без дополнительного сырья, высший сорт. Цвет- соответствующий сорту муки. Вкус и запах должен соответствовать макаронным изделиям, без привкуса горечи, плесени и других, несвойственных для макарон, запахов. Состав: мука высшего сорта из твердых сортов пшеницы. Соответствие ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01	Массовая доля влажности не более 13,0%. Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество не более 1,1%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 25 кг.
4.	Крупа и бобовые:			
4.1	Крупа гречневая	Высшего или/и первого сорта, целые и надколотые ядра гречихи. Цвет – коричневый разных оттенков. Вкус и запах свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов и запахов, не кислый, не затхлый не горький, не плесневый. Соответствие ГОСТ 5550-2021 Крупа гречневая. Технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».	Массовая доля влажности не более 14%, Сорная примесь не более 0,3 - 0,4%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011) Фасовка не менее 5 кг и не более 25кг.
4.2	Рис шлифованный	Высшего или/и первого сорта, продукт получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса, состоящих из ядер с шероховатой поверхностью,	Массовая доля влажности не более 15,5%,	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и

		и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
4.7	Пшено	Крупа пшено шлифованное, полученное из проса путем освобождения его от цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша. Цвет-желтый разных оттенков. Вкус и запах свойственный пшену, без посторонних привкусов и запахов, не кислый, не затхлый, не горький. Соответствие ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 14,0% Сорная примесь не более 0,40 %	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
4.8	Геркулес	Овсяные хлопья «Геркулес» вырабатывают из овсяной крупы высшего сорта. Цвет-белый с оттенками от кремового до желтоватого. Вкус и запах свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов, и без плесневого затхлого и других посторонних запахов. Соответствие ГОСТ 21149-2022 Хлопья овсяные. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 12,0% Зольность (в пересчете на сухое вещество) не более 2,1 % Кислотность не более 5,0 град.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
4.9	Овсяные хлопья	Овсяные хлопья вырабатывают из овсяной крупы высшего сорта. Цвет- белый с оттенками от кремового до желтоватого. Вкус и запах свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов, и без плесневого затхлого и других посторонних запахов. Соответствие ГОСТ 21149-2022 Хлопья овсяные. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 12,0% Зольность (в пересчете на сухое вещество) не более 2,1 % Кислотность не более 5,0 град.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
4.10	Горох	Горох колотый шлифованный, первого или/и второго сорта с разделенными семядолями. Цвет- желтый, зеленый. Вкус и запах нормальный, свойственный гороху без посторонних привкусов и запахов, не кислый, не горький. Соответствие ГОСТ 6201-2020 Горох шлифованный. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 15,0%. Сорная примесь не более 0,40%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
5.	Сахарный песок:			
5.1	Сахар - песок	Внешний вид однородная сыпучая масса кристаллов. Цвет белый. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Соответствие ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля влажности не более 0,14 % Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,75 %	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки

				«Пищевая продукция в части ее маркировки». Доставка - силами поставщика. Фасовка: от 1-5 кг.
6.5	Морковь столовая свежая	Внешний вид корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без излишней внешней влажности, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы. Допускается корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха или привкуса. Соответствие ГОСТ 32284 - 2013 Морковь столовая свежая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Размер корнеплодов по длине (без черешков) не менее 10,0 см.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011».
6.6	Морковь столовая свежая, очищенный п/ф	ТУ производителя или СТО производителя. Морковь мытая, очищенная, вакуумированная. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, без признаков гнили и остатков кожуры, без темных пятен, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без повреждения плечиков корнеплода, полудлинные, цвет – желто – оранжевый, красно – оранжевый, с малой или средней сердцевинкой, с гладкой поверхностью. Цвет: натуральный, свойственный моркови. Консистенция: сочная, упругая, хрустящая. Запах и вкус: свойственный свежей очищенной моркови, без постороннего запаха и привкуса.	Размер от 10 до 20 см	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид. Упакован в потребительскую упаковку пакеты из многослойной полимерной пленки ПЭТ/ПЭ 70мкм для продукции пищевой и сельскохозяйственной промышленности, диапазон фасовки зависит от поданной заявки Заказчика. Маркировка: в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Доставка - силами поставщика. Фасовка: от 1-5 кг.
6.7	Свекла свежая	Внешний вид корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. Допускается корнеплоды с поломанным стержневым корнем. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми. Запах и вкус свойственные данному сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Соответствие ГОСТ 32285 - 2013 Свекла столовая свежая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01. Технический регламент Таможенного	Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру для высшего и первого сорта 5,0-10,0 см, а для второго сорта 5,0-14,0 см.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011».

		безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	высшего не менее 45,0 мм, а для первого не менее 30,0 мм.	
6.12	Лук зеленый свежий	Внешний вид луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые характерной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса. Соответствие ГОСТ 34214-2017 Лук свежий зеленый. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Длина пера лука св. 35,0 до 45,0	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
6.13	Томаты свежие	Плоды свежие, здоровые, чистые, плотные, типичной ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножкой, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен, без излишней внешней влажности. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Содержание плодов томатов не более 5,0% от массы. Наличие посторонней примеси (листьев, земли) не допускается.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011)
6.14	Огурцы свежие	Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности. Типичный для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые. Допускается незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Массовая доля (количество) огурцов не более 5,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011)

		выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей. Не слипающиеся при сжатии. Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легких запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним. Цвет однородный от светло-желтого до оранжевого и темно красного. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%. Соответствие ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	полуфабриката не более 18%. Готового продукта не более 20 %. Посторонние примеси не допускаются.	данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
7.5	Плоды шиповника сушеные	Внешний вид цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы : от шаровидной , яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшая круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосиками. Цвет плодов от оранжево-красного до буровато- красного , светло-желтый, иногда буроватый. Запах свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус кисловато-сладкий, слегка вяжущий. Соответствие ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Влажность. не более 15,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
7.6	Груши свежие	Внешний вид плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта. Мякоть доброкачественная, без подкожной пятнистости и побурения. Плоды спелые , однородные по степени зрелости и не перезревшие. Без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 55мм.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
7.7	Фруктовая смесь быстрозамороженна я (ягоды)	Внешний вид в замороженном состоянии плоды, части плодов и ягоды одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями. Цвет однородный, свойственный данному виду плодов и ягод. Вкус и запах свойственный данному	Массовая доля дефектных плодов не более 0,5-1%. Плоды, поврежденные сельскохозйств енными	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в

		трещин у основания черешков, типичной для помологического сорта формы и окраски, без лишней внешней влажности. Вкус и запах свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и (или) привкуса. Соответствии ГОСТ 34340-2017 Персики и нектарины свежие. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
8.	Соковая продукция из фруктов:			
8.1	Сок фруктовый в ассортименте	Сок изготовлен из одного вида фруктового сока или смешан (из двух и более видов фруктовых соков). Внешний вид и консистенция соков восстановленных: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из citrusовых. Восстановленных осветленных: Прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Цвет - Однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых (овощных) соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Соответствие ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. от 9.12.2011г. №882). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля осадка в соках осветленных не более 0,3 %. Объемная доля мякоти для соков с мякотью не менее 8,0%. Массовая доля минеральных примесей не более 0,005%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка 0,2-3л
8.2	Нектары фруктовые	Внешний вид нектаров естественно мутная жидкость. Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные использованному фруктовым (овощным) сокам. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету использованных фруктовых (овощных) соков или пюре из которых изготовлены нектары. Соответствие ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. от 9.12.2011г. №882). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля осадка в нектарах осветленных не более 0,3%. Объемная доля мякоти для нектаров с мякотью не менее 8,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). С/б, фасовка по 3л.

	витаминизированный	приготовления напитков. Внешний вид порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности. Вкус и аромат свойственные данному продукту без посторонних привкуса и запаха. Соответствие с ТУ.	пантотеновая кислота, фолиевая кислота	внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011»). Упаковка с массой не более 200гр.
9.4	Кисель ассортименте	в По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однородную порошкообразную массу. Не допускается брикетированная форма продукта. Не допускается добавление консервантов, искусственных красителей и искусственных ароматизаторов. Продукт должен быть обогащенный комплексом не менее 10 витаминов. Продукт должен быть пригоден для приготовления пищи и по своим потребительским свойствам должен соответствовать требованиям санитарных норм и правил. При приготовлении продукт должен быть приятным на вкус, без посторонних привкусов и запахов. Поставляемый товар должен соответствовать: гигиеническим, медико-биологическим требованиям безопасности и пищевой ценности, установленных санитарно-эпидемиологическим правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Соответствие ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия.	Массовая доля влажности не более 9,5 %	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011»). Пакеты из многослойной металлизированной пленки 0,5 кг.
9.5	Кисель витаминизированный	По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однородную порошкообразную массу. Не допускается брикетированная форма продукта. Не допускается добавление консервантов, искусственных красителей и искусственных ароматизаторов. Соответствие ТУ Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Содержит: 13 витаминов: состав в одной порции: С - 20 мг, А- 0,12мг, Е- 2,34мг, Д3-1,68 мкг, В1- 0,3мг, В2- 0,34мг, В6- 0,36 мг, В12- 0,5 мкг, РР- 3,0 мг, К1- 15,2 Фолиевая кислота- 12мг пантотеновая кислота- 0.9 мг биотин- 5 мкг углеводы — 18,0 г калорийность- 75кдж/ккал кальций- 60мг (для киселя с кальцием) инулин- 0,76мг (для киселя с пребиотиком) сахар-песок, крахмал картофельный, лимонная кислота, свекольный сок, бета-каротин,	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011»). Пакеты из многослойной металлизированной пленки 0,5 кг.

				соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011). Вес 1 части не более 20 кг.
10.2	Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста.	Мясо в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков твердая, цвет свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Мясо должно быть технологически правильно обработано во время убоя: хорошо обескровлено, без кровоподтеков, побитостей, без повреждений тканей и загрязнений. По органолептическим показателям мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков – твердая, цвет – свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Соответствие ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия, в соот. №184 – ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.	Маркировка должна соответствовать ГОСТ Р 51074-2003 и содержать следующую информацию о продукте: - наименование с указанием категории, термического состояния; - сведения об изготовителе; - товарный знак при наличии; -массу нетто, пищевую ценность, условия хранения, сроки годности; -даты изготовления, упаковывания, подтверждение соответствия, обозначение стандарта; -прочие сведения; Наличие клейм, ветеринарного свидетельства. Поставка производится в соответствии с заявкой заказчика ежедневно охлажденным или изотермическим транспортом поставщика, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду. Тара в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению Упаковка из материалов, разрешенных к применению для упаковки мясопродуктов. Упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011). Вес 1 части не более 20 кг.
10.3	Полуфабрикаты мясные кусковые и бескостные для детского питания.	Пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму	Массовая доля белка не менее - говядья вырезка, говядина от спинно-поясничной	Маркировка должна соответствовать ГОСТ Р 51074-2003 и содержать следующую информацию о продукте: - наименование с указанием категории, термического состояния;

		бледно-желтый с розовым оттенком или без него, подкожный и внутренний жир бледно-желтый или желтый. Состояния кожи- кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, осадин и кровоподтеков. Состояние костной системы- без повреждений и деформаций. Соответствие ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)- (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299), Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880) Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01.		ценность, условия хранения, срок годности, дата изготовления и дата упаковывания. Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011). Фасовка- полиэтиленовые фирменные пакеты, упаковка – картонная коробка не более 10 кг, упакованное в гигиенической таре без повреждений.
10.5	Полуфабрикаты мясные (фарш мясной)	Внешний вид однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло-розового до темно красного. Соответствие ГОСТ 33611 – 2015 Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01.	Массовая доля белка не менее 17,0 %. Массовая доля жира не более 12-15%, Наличие посторонних примесей не допускается.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовое.
10.6	Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания	Внешний вид однородный свойственный данному наименованию полуфабриката. Цвет свойственный используемого сырья. Соответствие ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01	Массовая доля белка не менее 10,0 %. Массовая доля жира не более 20%, Наличие посторонних примесей не допускается.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовое.
10.7	Полуфабрикаты мясные для детского питания	Внешний вид однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Соответствие ГОСТ 32967-2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01	Массовая доля белка не менее 10,0-16,0 %. Массовая доля жира не более 20%, Наличие посторонних примесей не допускается.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовое.
11.	Рыбопродукты:			
11.1	Рыба «Минтай»	Свежемороженые тушки рыбы первого сорта, разделенные потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистая без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус свойственный данному виду рыбы, без постороннего	Наличие посторонних примесей (в потребительско й таре) – не допускается. Глубокое	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями

		должна быть чистая без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Соответствие ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)- (утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).	потребительско й таре) – не допускается. Глубокое обезвоживание не более 10,0%.	обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
11.5	Рыба «Судак»	Свежемороженые тушки рыбы первого сорта, разделенные потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистая без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Соответствие ГОСТ 32366-2013. Рыба мороженая, Технические условия. Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)- (утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).	Наличие посторонних примесей (в потребительско й таре) – не допускается. Глубокое обезвоживание не более 10,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
11.6	Рыба «Хек»	Свежемороженые тушки рыбы первого сорта, разделенные потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистая без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Соответствие ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)- (утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв.	Наличие посторонних примесей (в потребительско й таре) – не допускается. Глубокое обезвоживание не более 10,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).

		<p>массе. Вкус и запах чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Соответствие ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>		<p>соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасованное, упаковка объемом не более 0,5 л.</p>
12.4	Творог	<p>Творог изготовленный из нормализованного молока. Консистенция и внешний вид, мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Цвет белый или кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Соответствие ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>	<p>Массовая доля жира не более 9%. Массовая доля влаги не более 75%.</p>	<p>Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовой.</p>
12.5	Сыр полутвердый, не острых сортов.	<p>Высший сорт, низкой температуры второго нагревания, изготовлен из коровьего молока высшего или первого сортов. Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми полимерами, комбинированными составами или полимерными материалами. Консистенция эластичная, однородная по всей массе. Цвет от белого до желтого, однородный по всей массе. Вкус и запах выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности. Соответствие ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p>	<p>Массовая доля жира не менее 45,0%</p>	<p>Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовое.</p>
12.6	Масло сладко-сливочное	<p>Сладко-сливочное несоленое, высший сорт. Консистенция и внешний вид плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Вкус и запах выраженные сливочный привкус пастеризации и кисломолочный без посторонних привкусов и запахов. Умеренно соленый – для соленого масла. Соответствие ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям</p>	<p>Массовая доля жира не менее 72,5%. Массовая доля влаги не более 25,0%. Запрашивать протоколы лабораторных испытаний по маслу у поставщика.</p>	<p>Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка массой не более 20 кг брикетами, весовые или монолитами.</p>

		запах натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и привкуса. Консистенция мягкая однородная. Качество заливочной жидкости прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Недопустимыми дефектами являются ослизнение, плесневение, потемнение, размягчение, резкий, кислый вкус. Соответствие ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	консервов, указанной на этикетке не менее 60%. Массовая доля хлоридов 0,8-	обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Консервированные продукты расфасованные в стеклянную или жестяную тару не более 500 гр.
13.3	Повидло	Внешний вид и консистенция однородная густая протертая масса, без семян. Допускается наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины. Густая мажущаяся масса. Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус кисло-сладкий, запах-характерный для пюре. Не допускается посторонние привкус и запах. Цвет свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло. Соответствие ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011г., №880). Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 61%. Массовая доля титруемых кислот не менее 0,2%. Массовая доля минеральных примесей не более 0,03%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка – стеклянная банка или пластмассовое ведро не более 1 кг.
13.4	Огурцы консервированные	Внешний вид овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Допускаются огурцы высших сортов размером более 90 мм, отношение длины к диаметру не менее 2,5 мм. Цвет однородный, с оттенками от зеленого до оливкового, без пятен, прозелени и ожогов. Консистенция овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида. Не допускается посторонние привкус и запах. Соответствие ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке для целых огурцов до 90 мм не менее 55,0%, целых огурцов до 110 мм не менее 55,0%. Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов указанной на этикетке 2,0-	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). С/б, фасовка по 3л
14.	Кондитерские изделия:			
14.1	Конфеты	Конфеты, глазированные шоколадной глазурью или шоколадом, не должны иметь на лицевой поверхности «поседения» или повреждения. Допускаются	Массовая доля влажности помадных молочных	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и

		безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		
14.4	Пряники	Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. Форма правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью. Нижняя поверхность ровная. Поверхность пряничных изделий покрытых глазурью ровная или волнистая, блестящая или матовая. Без следов поседения и оголенных мест, покрытых сахарным сиропом-нелипкая. Цвет от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша равномерный по всему объему изделий. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Вкус и запах изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, без посторонних привкуса и запаха. Соответствие ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности для заварных 8,5-16,0%, сырцовых пряников 11,0-16,0%. Массовая доля общего сахара(по сахарозе)в пересчете на сухое вещество не менее 24,0% Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество не более 15,0%. Намокаемость не менее 180,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка весовая.
14.5	Шоколад	Кондитерское изделия полученное на основе какао-продуктов и сахара. Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая. Форма соответствующая рецептуре, без деформации для всех видов шоколада. Консистенция твердая. Вкус и запах свойственные для шоколада без постороннего привкуса и запаха. Соответствие ГОСТ Р 70337-2022 Шоколад. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля общего жира молочный шоколад не менее 25,0%. Массовая доля масла какао не менее 18,0% для шоколада.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Вес: не менее 90 гр. и не более 100 гр.
14.6	Мармелад	Для фруктового и желеино-фруктового – с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром, для желеино-фруктового на желатине- гляncованная или обсыпанная сахаром или другой обсыпкой в соответствии с рецептурой. Для частично глазированной мармелада- частично покрыта гладким или волнистым слоем глазури, без подтеков, трещин, поседения. Форма соответствующая данному наименованию мармелада. Консистенция студнеобразная. Вкус, запах и цвет характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. В многослойном мармеладе каждый слой должен иметь вкус, запах и цвет, соответствующие наименованию слоя. Соответствие ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и	Массовая доля влажности для фруктового формового 9-24%,подового 29-33%; желеино-фруктового 15-24%; желеино-жевательного	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовая.

		надзору(контролю) – (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299) Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01		пакеты бумажные или целлофановые вместимостью не менее 10г. – не более 100 г
17.2	Лавровый лист	Лист лавровый сухой, листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Вкус и запах хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Длина листа не менее 3 см. Влажность листа не более 12,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011»). Упаковка – пакеты бумажные или целлофановые вместимостью не менее 10г. – не более 250 г.
17.3	Лимонная кислота	Лимонная кислота представляет собой сухую, сыпучую, бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус кислый, без постороннего привкуса. Запах отсутствует. Соответствие ГОСТ 908-2004. Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля лимонной кислоты не менее 99,5% и не более 100,5%. Массовая доля воды не менее 7,5% и не более 8,8%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011»). Бумажная упаковка не менее 20гр и не более 100гр
17.4	Соль	Кристаллический сыпучий продукт, не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Цвет- белый. Вкус и запах без посторонних запахов и привкусов, соленый. Соответствие ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия. ГОСТ Р 51575 - 2000 Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля влажности не более 0,70%. Массовая доля хлористого натрия не менее	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011»). Упаковка – пачки или пакеты, не более 1 кг.
17.5	Сухари панировочные	Внешний вид крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло – желтого до светло – коричневого. Вкус свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Запах свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха. Соответствие ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля влаги не более 10,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011»). Упаковка – пачки или пакеты, не более 2 кг.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
к контракту на оказание услуг по организации питания учащихся

Виды услуг и стоимость питания учащихся:

Суточный рацион питания, в том числе:	Стоимость на 1 ребенка в день. руб.
с I по IV классы	
1. Завтрак (первая смена)	69,57
2. Обед (вторая смена)	78,02

Цена контракта, в рублях:

п\п	Категория питающихся	Количество детей	Количество дней	Общее количество дето/день	Стоимость в 1 дня	Стоимость в, рублях
1	Оказание услуг по организации питания учащихся 1-4 классов в 1 смену (кроме детей ОВЗ и инвалидов)	386	80	30880	69,57	2 148 321,60
2	Оказание услуг по организации питания учащихся 1-4 классов в 2 смену (кроме детей ОВЗ и инвалидов)	84	80	6720	78,02	524 294,40
	ИТОГО цена контракта					2 672 616,00

«Заказчик»:

Директор/_____/ И.С.Войтко/
(подпись)
МП

«Исполнитель»:

Директор/_____/Т.Ю.Абрамова
(подпись)
МП

Заключен контракт по процедуре 0101600002824000029

Заказчик: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГИМНАЗИЯ №2 ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА НУРКАЕВА ТАЛИПА ЛАТЫПОВИЧА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД ОКТЯБРЬСКИЙ РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН
Участник: МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМБИНАТ
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД
ОКТЯБРЬСКИЙ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
Начальная цена контракта: 2 672 616,00
Итоговая цена контракта: 2 672 616,00

Контракт подписан заказчиком:
Владелец подписи: Войтко Ирина Степановна
Серийный номер сертификата:
1ba138c7d29b0a0438b6b73baa1a9394
Период действия сертификата: 20.02.2024 - 15.05.2025
ИНН: 026505059585
e-mail: gim22005@yandex.ru
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГИМНАЗИЯ №2 ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА НУРКАЕВА ТАЛИПА ЛАТЫПОВИЧА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД ОКТЯБРЬСКИЙ РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН
Должность: Директор
Город: город Октябрьский
Страна: RU
Дата подписания: 18.03.2024 14:21 [GMT+03:00]
Контрольная сумма подписанного документа:
1. Гимназия 2. docx.docx 3cb7220afb22b9860cc26eb44f926a0d01146
eed8758f70ae7caa5debd2ca5818d206287b71f3caa39d7caa58faa5c46
32333e7d5e5d8d1b6331a4c6f9f1585d

Контракт подписан участником:
Владелец подписи: АБРАМОВА ТАТЬЯНА ЮРЬЕВНА
Серийный номер сертификата:
2a955ae0014b1be9e467476892d171ce5
Период действия сертификата: 12.02.2024 - 12.05.2025
ИНН: 020700791030
ОГРН: 1020201933894
Организация: МУП "КШП"
Должность: ДИРЕКТОР
Город: ОКТЯБРЬСКИЙ ГОРОД
Страна: RU
Дата подписания: 07.03.2024 12:57 [GMT+03:00]
Контрольная сумма подписанного документа:
1. Гимназия 2. docx.docx 3cb7220afb22b9860cc26eb44f926a0d01146
eed8758f70ae7caa5debd2ca5818d206287b71f3caa39d7caa58faa5c46
32333e7d5e5d8d1b6331a4c6f9f1585d