

ДОГОВОР № 124/2023
на оказание услуг по организации питания обучающихся

г. Сибай

«12» января 2023 г.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Башкирский лицей имени Рамазана Уметбаева» городского округа город Сибай Республики Башкортостан (далее – МОБУ «Башкирский лицей»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Фаткуллиной Дили Ураловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Престиж» (далее – ООО «Престиж»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Климовой Анастасии Дмитриевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, далее – при совместном упоминании «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

- 1.1. Исполнитель обязуется оказывать услуги по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Заказчика в соответствии с установленными требованиями, нормативами, нормами и правилами, предъявляемыми к организации общественного питания для обучающихся, (далее – услуги), согласно Техническому заданию (Приложение №1 к договору), а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные Исполнителем услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.
- 1.2. Исполнитель обеспечивает приготовление и реализацию рационального, полноценного, соответствующего ГОСТам и приготовленного с учетом требований СанПиН качественного питания для обучающихся по месту нахождения Заказчика. Место оказания услуг: город Сибай, ул. Кусимова, 7.
- 1.3. Срок оказания услуг: с 12.01.2023 г. по 31.01.2023 г. (включительно).
- 1.4. Оказание Услуг осуществляется силами Исполнителя ежедневно, кроме выходных дней (суббота, воскресенье), праздничных дней.

2. Обязанности и права Исполнителя

- 2.1. Исполнитель обязуется:
- 2.1.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное питание обучающихся, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.
- 2.1.2. разрабатывать и согласовывать с Заказчиком примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.
- 2.1.3. обеспечивать соблюдение графика приема пищи обучающихся.
- 2.1.4. своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества обучающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.
- 2.1.5. осуществлять закуп и прием пищевых продуктов, продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 2.1.6. осуществлять доставку пищевых продуктов, собственным (арендованным) специализированным транспортом, специально предназначенным или специально оборудованным для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов.
- 2.1.7. Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу. Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 2.1.8. Обеспечить наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню

- 2.2.1. требовать подписания документов в соответствии с условиями настоящего договора;
2.2.2. требовать своевременной оплаты за надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора;
2.2.3. направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания услуг в рамках настоящего договора.

3. Обязанности и права Заказчика

3.1. Заказчик обязан:

- 3.1.1. на основании договора аренды объекта муниципального нежилого фонда, передать по акту в эксплуатацию помещение (пищеблок) с имеющимся исправным технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением.
3.1.2. принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем услуги в соответствии с условиями настоящего договора.
3.1.3. обеспечить полноту охвата горячим питанием обучающихся;
3.1.4. установить продолжительность перемен для приема пищи в соответствии с обязательными требованиями СанПиН 2.3.2.4.3590-20, приложение № 12;
3.1.5. совместно с Исполнителем утверждать режим работы столовой;
3.1.6. не реже одного раза проводить инвентаризацию имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи в течение срока действия настоящего Договора;
3.1.7. осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием обучающихся, а именно:
- выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед ее раздачей;
- осуществлять контроль за качеством используемого сырья на пищеблоке, соблюдением сроков годности и условий хранения; контроль за соблюдением технологии приготовлением пищи, выходом готовой продукции, соответствием наименований блюд и изделий меню;
- совместно с Исполнителем комиссионно осуществлять ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи и обеспечить надлежащее хранение бракеражной пробы в течение 48 часов, результат бракеража фиксировать в «Журнале бракеража готовой продукции»;
- контроль за сохранностью переданного имущества.
- результаты контрольных мероприятий заносить в специальный журнал.
3.1.8. совместно с Исполнителем разрабатывать мероприятия по улучшению организации питания школьников, обогащению рациона питания обучающихся микронутриентами, внедрению современных методов и форм обслуживания, увеличению охвата обучающихся горячим питанием, в том числе двухразовым.
3.1.9. создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек, в том числе представителя Организатора (медицинский работник - при наличии, ответственное лицо), шеф - повар, повар.
3.1.10. предоставить Исполнителю список своих сотрудников, имеющих полномочия и/или ответственных за осуществление контроля за приготовлением пищи, проведение бракеража готовой продукции и хранение бракеражной пробы.
3.1.11. принимает у Исполнителя после завершения оказания услуг по акту приема-передачи помещение (пищеблок), переданного на основании договора аренды объекта муниципального нежилого фонда с имеющимся исправным технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением.
3.1.12. Соблюдать иные условия настоящего договора.
- #### 3.2. Заказчик вправе:
- 3.2.1. в любое время проверять качество оказываемых Исполнителем услуг без вмешательства в производственный процесс;
3.2.2. контролировать питание обучающихся в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:
- качество питания,
- вес (объем) порций готовых блюд и продукции,
- соблюдение ассортиментного перечня продукции,
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов,
- рациональное питание в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами,
- правильность составления меню,
- соблюдение санитарных норм и требований,
- соблюдение норм питания детей,
- соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда,
- соблюдение прохождения специальной подготовки аттестации и медицинских осмотров работников столовой, в соответствии с действующим законодательством.
- соблюдение стоимости 1 дня питания обучающихся, с учетом категорий обучающихся, получающих бесплатное питание или дотацию на питание;
- 3.2.3. запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по настоящему договору.

4. Цена договора и порядок оплаты

- 4.1. Цена настоящего Договора составляет 70 408,72 (Семьдесят тысяч четыреста восемь) рублей 72 копейки (НДС не предусмотрен), в том числе, 3 288,96 (Три тысячи двести восемьдесят восемь) рублей 96 копеек за счет средств бюджета Российской Федерации, 60 336,06 (Шестьдесят тысяч триста тридцать шесть) рублей 06 копеек за счет средств бюджета Республики Башкортостан, 6 783,70 (Шесть тысяч семьсот восемьдесят три) рубля 70 копеек со средств бюджета городского округа город Сибай Республики Башкортостан.
4.2. Оплата услуг Исполнителю производится Заказчиком только за дни посещения (приема) и получения питания обучающимися образовательного учреждения Заказчика. Размер оплаты за выполненные Исполнителем и принятые

- 6.3. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.
- 6.4. Уплата неустойки не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Договору.
- 6.5. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, ответственность сторон определяется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. Срок действия договора, порядок внесения изменений, дополнений в договор и порядок его расторжения

- 7.1. Настоящий Договор вступает в силу с 12.01.2023 по 31.01.2023г.
- 7.2. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за его ненадлежащее исполнение.
- 7.3. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:
- а) при снижении цены Договора без изменения предусмотренных Договором объема Услуги, качества оказываемой Услуги и иных условий Договора;
 - б) если по предложению заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем Услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Договором объем оказываемой Услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному объему Услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы Услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренных Договором объема Услуги стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы Услуги.
- 7.4. В настоящий Договор могут быть внесены изменения и дополнения, которые оформляются в письменном виде дополнительными соглашениями, подписываются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора.
- 7.5. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.
- 7.6. Заказчик вправе расторгнуть договор в одностороннем порядке в случаях:
- 1) оказания услуг, не соответствующих требованиям настоящего договора;
 - 2) однократного нарушения Исполнителем сроков оказания услуг, режима питания, предусмотренных условиями настоящего договора;
 - 3) нарушения Исполнителем условий договора, ведущих к снижению качества оказания услуг, установленных условиями договора.
- 7.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

- 8.1. Стороны не несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору, если это явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, то есть таких обстоятельств, которые независимы от воли Сторон, не могли быть ими предвидены в момент заключения настоящего Договора и предотвращены разумными средствами при их наступлении.
- 8.2. К обстоятельствам, предусмотренным пунктом 9.1. настоящего Договора, относятся войны и военные действия, восстания, эпидемии, землетрясения, наводнения и другие чрезвычайные и непредотвратимые обстоятельства, доказательством наличия и продолжительности которых является соответствующее письменное свидетельство компетентных органов государственной власти Российской Федерации.
- 8.3. Сторона, подвергшаяся действию таких обстоятельств, обязана немедленно в письменной форме уведомить другую Сторону о возникновении, виде и возможной продолжительности действия соответствующих обстоятельств. Если эта Сторона не сообщит о наступлении обстоятельств непреодолимой силы, она лишается права ссылаться на них, за исключением случая, когда эти обстоятельства препятствовали отправлению такого сообщения.
- 8.4. Наступление обстоятельств, предусмотренных настоящим разделом, при условии соблюдения пункта 8.3. настоящего Договора продлевает срок исполнения договорных обязательств на период, который соответствует сроку действия наступившего обстоятельства и разумному сроку для его устранения.
- 8.5. В случае если обстоятельства, предусмотренные настоящим разделом, длятся более трех месяцев, Стороны совместно решают вопрос об изменении или о расторжении настоящего договора.

9. Порядок урегулирования споров

- 9.1. В случае возникновения споров и разногласий, вытекающих из Договора или связанных с ним, Стороны принимают все меры к их разрешению путем взаимных переговоров и направления претензий.
- 9.2. Претензия направляется в письменной форме с указанием допущенных нарушений со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, размер неустойки и (или) убытков, а также действия, которые должны быть произведены для устранения нарушений.
- 9.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десять) календарных дней со дня их получения.
- 9.4. Если Сторонам не удастся разрешить возникшие споры или разногласия путем взаимных переговоров, то такие споры и разногласия будут разрешаться в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

10. Прочие условия

- 10.1. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания обучающихся МОБУ Башкирский лицей

Место оказываемых услуг: 453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. ул. Кусимова, 7

Наименование услуги.	Количество в детском дне	Цена на одного ребенка в день питания (руб.)	Цена контракта, руб. рассчитывается как произведение чисел, указанных соответственно в столбцах, в том числе:			
			РФ	РБ	МБ	Итого
1	2	3	4	5	6	6
Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	64	121,66	3 288,96	3 977,60	519,68	7 786,24
	443	141,36	0,00	56 358,46	6 264,02	62 622,48
					Итого	70 408,72

Точное количество рационов питания определяется в соответствии с заявкой Заказчика в зависимости от фактического количества детей. Заявка подается ответственным лицом Заказчика до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги, в письменном виде ответственному работнику Исполнителя на пищеблоке. В день оказания услуги в срок до 9 часов 00 минут допускается коррекция количества рационов питания с учетом количества фактически присутствующих обучающихся путем подачи уточненной заявки.

Характеристика оказываемых услуг:

№	Наименование показателя	Требуемое значение
1	Общие требования к оказанию услуг	Понятие «Организация питания» означает совокупность следующих действий Исполнителя: - Ежедневная организация приготовления горячего питания (согласно графику оказания услуг) непосредственно по месту нахождения Заказчика. Приготовление пищи производится на пищеблоке Заказчика, с учетом режима его работы, в соответствии с меню, согласованным в установленном порядке. При подписании договора Исполнитель предоставит Заказчику согласованное меню. При приготовлении блюд будет соблюден принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами. - Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) будет производиться ежемесячно. - Закупка и доставка всех продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов будет осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки. - Обеспечение контроля входящего сырья и качества поступающей продукции: наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений; контроль за соблюдением технологии приготовления и выхода блюд; санитарным состоянием пищеблоков и ведением технологической документации, за соответствием ассортимента реализуемых блюд согласно примерного меню; - Осуществление производственного контроля, осуществление отбора проб и проведения лабораторных исследований. Лабораторные исследования будут проводиться в аккредитованных лабораториях на территории городского округа город Сибай Республики Башкортостан. - Соблюдения рецептур и технологических режимов. - Ежедневное проведение бракеража продукции с участием медицинского работника Заказчика. Исполнитель создаст бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража. - Обеспечение пищеблока необходимым оборудованием, кухонным и столовым инвентарем, кухонной и столовой посудой, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами. - Содержание имеющегося технологического, холодильного, вес измерительного и другого оборудования Заказчика в рабочем состоянии в соответствии с установленными требованиями. - Проведение уборки пищеблока, мытье столовой посуды; - Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов Помещение пищеблока будет принято Исполнителем в аренду на основании договора аренды с Заказчиком.
2	Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов оказываемых услуг	Выполнение требований: СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 - к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; - к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов; - к обработке сырья и производству продукции; - к раздаче блюд; - к личной гигиене персонала; - к организации производственного контроля; - к организации контроля и соблюдения санитарных правил. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по улучшению качества приготовления пищи и по

		но не на филе, единичные пеньки и легкое слушивание эпидермиса кожи. Хорошо обескровленные, с чистой кожей, без остатков пера, кровоподтеков.
9	Печень (говяжья), место происхождения товара - Россия	ГОСТ Р 31799-2012. Класс Б - субпродукты, обработанные, замороженные в блоках (группа I говяжьей - печень). Срок годности 6 месяцев при температуре хранения не выше -18 °С и относительной влажности воздуха от 85%. Обработанные субпродукты без признаков порчи, тщательно очищенные от крови, загрязнений, соответствующими определенным требованиям по качеству обработки и органолептическим показателям. Печень без лимфатических узлов, крупных желчных протоков и желчного пузыря, коричневого или светло-коричневого цвета, с неповрежденными оболочками светло-серого цвета. Субпродукты в блоках монолитные, поверхность блоков - твердая, цвет - естественный данному виду сырья в замороженном состоянии. Не будет допущено в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.
10	Яйцо куриное пищевое столовое I категории, место происхождения товара - Россия	ГОСТ Р 31654-2012, СанПиН 2.3.2.1078-01, срок хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85% - 88% составляет до 25 сут. Предварительно обработанные моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке. Яйца соответствуют требованиям настоящего стандарта, ветеринарного законодательства и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
11	Картофель, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 6014-68, ГОСТ 7176-85. Клубни целые, чистые, здоровые, без признаков излишней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые с плотной кожурой. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в клубнях картофеля не превышает допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078-01. Срок хранения при температуре от +7 до +10 °С составляет 45 дней, от +5 до +6 °С - 180 дней.
12	Капуста белокочанная, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 1724-85, ГОСТ Р 51809-2001. Не будет допущено содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину выше 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения). Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в капусте не будет превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078-01. Срок хранения при температуре от -1 до -2 °С, влажность 90%-98% - от 90 до 240 дней.
13	Морковь, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 32284-2013. 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 до 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Срок хранения при температуре от -0,5 до +0,5 °С, влажность 90%-100% - от 30 до 270 дней.
14	Свекла, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 32285-2013. 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 до 2,0 см или без них. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в свекле не будет превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078-01. Срок хранения при температуре от 0 до -2 °С, влажность 90%-100% - от 30 до 210 дней.
15	Лук, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 1723-86, ГОСТ Р 51783-2001. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой), и высушенной шейкой длиной до 5,0 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в луке не будет превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078-01. Срок хранения при температуре от -2 до +2 °С, влажность 65%-75% - от 30 до 240 дней.
16	Чеснок, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 55909-2013. Чеснок имеет сложную луковицу, состоящую из мелких долек, обернутых в общий донцем и покрытую тремя-четырьмя слоями общих покровных чешуй. Каждый зубок также покрыт тонкой сухой чешуей, число зубков может быть от 4 до 25. По химическому составу чеснок отличается от репчатого лука большим содержанием сухих веществ (35-42%), азотистых веществ (до 8%), Сахаров и эфирных масел; из Сахаров в основном содержится сахароза. Чеснок выделяется содержанием железа, марганца, цинка, богат йодом и медью. Витамин С содержит до 20 мг %, отличается более высоким содержанием витамина В ₆ и никотиновой кислоты (витамина РР). Срок хранения при температуре от -1,5 до +2 °С, влажность 65%-70% - от 90 до 210 дней.
17	Яблоки, место происхождения товара - Россия	ГОСТ Р 54697-2011. Свежие, поздних сортов созревания, высший сорт, плоды бурые, развившиеся, целыми, чистыми, без повреждений вредителями и болезнями, размер по наибольшему поперечному диаметру от 60-65 мм, без посторонних запахов и привкусов. Упаковка - картонная коробка, ящик, прослоенный бумагой или гофрокартоном. Тара крепкая, чистая, сухая, без постороннего запаха, выработанные по ГОСТу. Срок хранения при температуре от -1 до +4 °С, влажность 90%-95% - от 30 до 360 дней.
18	Апельсины, место происхождения товара - Республика Абхазия, Марокко	ГОСТ 53596-2009 Диаметр поперечного сечения 50-70 мм. Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Упакованы в пластиковый ящик диагональными рядами на выстеленную бумагу, бугорчатую прокладку, тара, упаковочный материал (бугорчатые прокладки) соответствуют требованиям нормативных документов, отгрузка плодов не насыпью. Срок хранения при температуре от -1 до +10 °С, влажность 85%-95% - от 60 до 120 дней.
19	Бананы, место происхождения товара - Эквадор	ГОСТ Р 51603-2000 Свежие, плоды в кистях, здоровые, свежие, чистые, без повреждений, слаборебристые, крона желтого цвета, поперечный диаметр 3-4 см, длина плодов 19-20 см, поставка малыми партиями, упаковка обеспечивает сохранность продукции при транспортировке. Срок хранения при температуре от +13 до +16 °С, влажность 85%-95% - от 2 до 10 дней.
20	Лимоны, место происхождения товара - Республика	ГОСТ Р 53596-2009 Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями. Упаковка - картонная коробка, ящик, прослоенный бумагой, гофрокартоном. Тара крепкая, чистая, сухая, без постороннего запаха, выработанная по ГОСТу. Срок хранения при

37	Крупа перловая, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 5784-60, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01. Срок годности перловой крупы до 12 мес. Условия хранения по ГОСТ 26791-89.
38	Горех шлифованный, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 6201-68, 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. Условия и срок хранения по ГОСТ 26791-89.
39	Соль пищевая йодированная, место происхождения товара - Россия	ГОСТ Р 51574-2000 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299). Срок годности со дня изготовления до 5 лет.
40	Кофейный напиток, место происхождения товара - Россия	ГОСТ Р 50364-92, 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. Условия хранения по ГОСТ 24508-80. Срок хранения до 6 месяцев со дня выработки.
41	Консервы (рыбные), место происхождения товара - Россия	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013 с показателем пищевой ценности, характеризирующимся массовой долей поваренной соли 0,6-0,8%, отсутствии внесенных фосфатов. Фасовка в банки, емкость 250 гр. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.
42	Печенье, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 24901-2014, соответствие «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, СанПиН 2.3.2.1078-01. Без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Срок годности и условия хранения установлены изготовителем с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.
43	Вафли, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 14031-2014, соответствие «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, СанПиН 2.3.2.1078-01. Без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Срок годности и условия хранения установлены изготовителем с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.
44	Зеленый лук, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 55652-2013 Листья свежие, здоровые, незагрязненные, зеленой окраски разных оттенков, без признаков самосогревания и подмораживания. Срок и условия хранения установлены изготовителем с учетом требований нормативных правовых актов в области пищевой продукции.
45	Петрушка, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 55904-2013, РСТ РСФСР 748-88 Листья и корнеплоды свежие, целые, здоровые, незагрязненные, корнеплоды не застывшие, неуродливые, с черешками листьев до 20 мм и более. Продукт полностью готовый к употреблению. Условия хранения при температуре от 0 °С до -1 °С, относительная влажность воздуха 90%-95% - не более 7 суток.
46	Укроп, место происхождения товара - Российская Федерация	ГОСТ 32856-2014 Укроп в виде листьев на тонких, не одревесневших стебельках. Продукт полностью готовый к употреблению ТУ 10 РСФСР 527. Условия хранения при температуре от +1°С до +3°С, относительная влажность воздуха 90%-95% - не более 5 суток.
47	Икра кабачковая, место происхождения товара - Россия	ГОСТ Р 51926-2002, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01. Без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок. Срок годности 24 месяца с момента выработки.
48	Масло Подсолнечное, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 1129-2013, Единые санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299. Марка «Премнум», рафинированное, дезодорированное. Срок годности и условия хранения установлены изготовителем в зависимости от технологии производства и условий хранения в соответствии с нормативными правовыми актами.
49	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 27842-88 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия». ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия» Межгосударственный стандарт введен с 01.07.2013 г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299. Выработана из муки первого сорта, формовой. Цвет - светло - желтый до темно - коричневого. Состояние мякиша - пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания - мякиш принимает первоначальную форму. Проход - без комочков и следов примеси. Пористость - развитая, без пустот и уплотнений. Вкус и запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха. Не будут допущены посторонние включения, хруст от минеральной примесей, признаки болезней и плесени. Упаковано в виде отдельного изделия в пленку, масса одной упаковочной единицы 0,5 кг.
50	Хлеб ржаной и из смеси ржаной пшеничной муки (индивидуальная упаковка),	ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано - пшеничный и пшенично - ржаной. Технические условия». ГОСТ 31807-2012 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия» Межгосударственный стандарт введен с 01.07.2013 г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

	место происхождения товара - Россия	эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 299. Выработан из смеси ржаной и пшеничной муки первого сорта, содержание ржаной муки более 50%, формовой. Цвет – светло – коричневого до темно – коричневого. Состояние мякиша – пропеченный, нелипкий, влажный на ощупь, эластичный, без следов непромеса. Вкус и запах – свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха. Пористость – развитая, без пустот и уплотнений. Не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примесей, признаки болезней и плесени. Упаковано в виде отдельного изделия в пленку, масса одной упакованной единицы 0,6 кг.
51	Ряженка, место происхождения товара - Россия	Соответствие ГОСТ 31455-2012, Технический регламент таможенного союза «О безопасности молочных продуктов» (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. № 67. Содержание жира: 3,2 % Требования к объему, весу фасовки: объем 0,5 кг
52	Йогурт питьевой, место происхождения товара - Россия	Кисломолочный продукт, с фруктовым или ягодным вкусом (в ассортименте). Соответствие ГОСТ 31981-2013, Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. № 67. Содержание жира: 2,5 % Требования к объему, весу фасовки: объем 0,5 кг

«Заказчик»
Фаткуллина Д.У.
МП

«Исполнитель»
Климова А.Д.
ООО «ПРЕСТИЖ»
МП