ДОГОВОР № 132/2023
на оказание услуг по организации питания обучающихся

г. Сибай «12» января 2023 г.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 8» городского округа город Сибай Республики Башкортостан (далее – МОБУ СОШ № 8), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ахтямгалиева Динара Рамилевича, 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. Цеткин, 10.

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 питающихся, 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, продтоваров (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 (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация

должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции. Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции.

2.1.9. назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия по настоящему договору, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

2.1.10. обеспечивать производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции).

2.1.11. обеспечить соответствие качества готовых блюд утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам, их удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.1.12. осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе: ответственного сотрудника Исполнителя и ответственного сотрудника Заказчика и медицинского работника (при наличии) по органолептическим показателям, отметки о качестве пищи заносить в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Выдачу пищи обучающимся производить только после снятия проб ответственным сотрудником Заказчика. Температура жидких блюд и иных горячих блюд холодных супов, напитков, реализуемых обучающимся Заказчика через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. (СанПин 2.3/2.4.3590-20). Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания, или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена.

2.1.13. оставлять суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд с целью контроля за соблюдением безопасности технологического процесса.

2.1.14. обеспечить ежедневное ведение «Ведомости контроля за рационом питанием» для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.1.15. оказывать Услуги с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и требований технических регламентов таможенного союза к производственным, административным помещениям столовой, обеденных залов, овощехранилищ; требований санитарного законодательства к оборудованию и инвентарю.

2.1.16. Перед каждым началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале Заказчика силами своих работников и за счет собственных средств.

2.1.17. После каждого приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока и обеденного зала, уборку столов в обеденном зале Заказчика силами своих работников и за счет собственных средств.

2.1.18. оказывать Услуги с обеспечением достаточного количества столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также необходимым количеством кухонной посуды и разделочного инвентаря, посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть изготовлена из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов в соответствии с СанПин 2.4.3648-20.

2.1.19. заключить с Заказчиком договор аренды недвижимого и движимого имущества, используемого для организации питания обучающихся, принадлежащего Заказчику, с начала действия настоящего договора. Принять движимое и недвижимое имущество по акту приема-передачи. Обеспечивать сохранность оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся в столовой, правильно их эксплуатировать и содержать в исправном состоянии. Использовать переданное имущество.

2.1.20. проводить мероприятия по текущему ремонту переданного оборудования, обеспечить правильную и бережную эксплуатацию, с соблюдением правил техники безопасности; в случае, если по вине Исполнителя потребуется капитальный ремонт оборудования, Исполнитель несет затраты по такому ремонту; производить экономный расход электроэнергии и воды, в соответствии с установленными Заказчиками лимитами.

2.1.21. соблюдать установленные законодательством Российской Федерации требования санитарно-эпидемиологических, технических, противопожарных правил и нормативов, технических регламентов. Устранять замечания надзорных органов, производить оплату штрафных санкций за счет собственных средств в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя услуги.

2.1.22. обеспечивать чистоту и оказывать Услуги с осуществлением вывоза пищевых отходов, путем заключения договоров с подрядными организациями для оказания данных услуг.

2.1.23. оказывать услуги с использованием санитарной одежды, моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря в соответствии с СанПин 2.3/2.43590-20.

2.1.24. совместно с Заказчиком утверждать режим работы столовой.

2.1.25. не реже одного раза участвовать в проведении инвентаризации имущества, переданного Заказчиком по акту приема-передачи, в течение срока действия настоящего договора.

2.1.26. вести в каждой столовой (буфете) необходимую учетную документацию, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в том числе:

- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №4);
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №5)
- «Гигиенический журнал (сотрудники)» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №1)
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №2)
- «Ведомость контроля за рационом питания» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №13).

2.1.27. обеспечить доступ Заказчику и представителям Заказчика для осуществления контроля за соответствием ассортимента и качества, используемых для приготовления продукции пищевых продуктов и готовых блюд требованиям, установленным Заказчиком.

2.2. Исполнитель вправе:

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 питание, в том числе двухразовым.
3.1.9. создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек, в том числе представители 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 351 866,88 (Триста пятьдесят одна тысяча восемьсот шестьдесят шесть) рублей 88 копеек (НДС не предусмотрен), в том числе 250 896,36 (Двести пятьдесят тысяч восемьсот девяносто шесть) рублей 36 копеек за счет средств бюджета Российской Федерации, 100 970,52 (Сто тысяч девятьсот семьдесят) рублей 52 копейки за счет средств бюджета 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 Заказчиком услуги по договору, зависит от количества обучающихся, фактически посещающих и получающих питание в образовательном учреждении Заказчика.

4.3. Цена договора включает расходы на приобретение и доставку пищевых продуктов, приготовление пищи, вывоз мусора и пищевых отходов и иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему договору.
4.4. Оплата по настоящему Договору осуществляется Заказчиком за счет средств бюджета Российской Федерации, за счет средств бюджета Республики Башкортостан, за счет средств бюджета городского округа город Сибай Республики Башкортостан.
4.5. Оплата по настоящему договору осуществляется в рублях Российской Федерации.
4.6. Заказчик ежемесячно производит оплату оказанных услуг на основании предъявленного Исполнителем счета (счета-фактуры) и подписанного акта сдачи-приемки оказанных услуг до 31.01.2023г. со дня подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.
4.7. Заказчик и Исполнитель производят сверку взаиморасчетов за оказанные услуги ежемесячно до 5 числа месяца на основании подлинных документов путем составления акта сверки.
4.8. По соглашению сторон возможно изменение размера и (или) объема товаров, работ, услуг в случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

5. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

5.1. Сдача и приемка оказанных услуг по настоящему Договору производится ежемесячно путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг за соответствующий месяц.
5.2. Исполнитель представляет Заказчику счет (счет – фактуру), подписанный акт сдачи-приемки оказанных услуг на последний день текущего месяца.
5.3. Заказчик в течение 2 (двух) рабочих дней после получения акта сдачи-приемки оказанных услуг подписывает его, возвращает Исполнителю один экземпляр или отказывается от его подписания с изложением в письменном виде причин отказа и выявленных недостатков. В случае ненадлежащего оказания Услуг Исполнитель должен за свой счет устранить недостатки и предоставить новый акт сдачи-приемки оказанных услуг для подписания Заказчику. Извещение (претензия) о выявленных недостатках направляется Заказчиком Исполнителю в течение 10 (десяти) дней со дня их обнаружения. После
устранения Исполнителем недостатков в оказанных Услугах Заказчик подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг и возвращает один экземпляр Исполнителю.
5.4. Для проверки качества оказанных Исполнителем Услуг, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора Заказчик обязан провести экспертизу оказанных Услуг при их приемке. Экспертиза оказанных Услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.
5.5. Для проведения экспертизы оказанной Услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке Услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6.Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с настоящим Договором, а в случаях, им не урегулированных, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одну трехсотую действующую на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. N 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. N 1063»(далее – Постановление Правительства № 1063) в размере:
- 10 % цены Договора, *если цена Договора не превышает 3 млн. рублей,* что составляет 35 186,69 (Тридцать пять тысяч сто восемьдесят шесть) рублей 69 копеек.
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 удается 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 исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.2. Прекращение (окончание) срока действия Договора не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Договору в полном объеме, а также от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение Договора, если

таковые имели место при исполнении условий Договора.

10.3. Все уведомления и извещения, необходимые в соответствии с Договором, совершаются в письменной форме и должны быть переданы лично или направлены заказной почтой, электронным сообщением, по факсу или иным способом, позволяющим установить факт отправки корреспонденции, с последующим предоставлением оригинала по адресам, указанным Сторонами.

10.4. При расторжении Договора в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора другая Сторона Договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

10.5. Стороны обязуются хранить в тайне любую информацию и данные, предоставляемые в связи с исполнением Договора, не раскрывать и не разглашать третьим лицам в целом или частично факты и информацию связанные с исполнением Договора. Исполнитель обязуется не использовать факты или информацию, полученные при исполнении Договора, для любых целей без предварительного согласия Заказчика.

10.6. Обязательства конфиденциальности, возложенные на Стороны Договора, не распространяются на общедоступную информацию.

10.7. В части отношений между Сторонами, неурегулированной положениями Договора, применяется действующее законодательство Российской Федерации.

10.8. Настоящий Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

11. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик	Исполнитель
МОБУ СОШ № 8 (ФУ Администрации ГО г. Сибай РБ – МОБУ СОШ № 8 л/сч 20112020060, 21112020060) Банк: Отделение-НБ Республика Башкортостан Банка России//УФК по Республике Башкортостан г. Уфа БИК ТОФК 018073401 Казначейский счет 03234643807430000100 ЕКС 40102810045370000067 453833, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Цеткин, 10 ИНН 0267007751, КПП 026701001, ОГРН 1020202037272	ООО «Престиж» 453830, РФ, РБ, г. Сибай, Восточное шоссе, 15/6, пом. 3 ИНН 0267018538 КПП 026701001 в Башкирском отделении № 8598 ПАО Сбербанк р/с 40702810906000014889 кор/сч 30101810300000000601 БИК 048073601 ОГРН 1150280054847
Директор _____ Ахтямгалиев Д.Р.	Директор _____ Климова А.Д.

Приложение № 1
к договору № 132/2023
от «12» января 2023 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания обучающихся МОБУ СОШ №8

Место оказываемых услуг: 453833, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Цеткин, 10

Расчет стоимости оказываемых услуг

Наименование услуги	Количество дето-дней	Цена на одного ребенка в день питание (руб.)	**Цена контракта, руб.** рассчитывается как произведение чисел, указанных соответственно в столбцах, в том числе:		
			РФ	РБ	Итого
1	2	3	4	5	6
Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	8888	59,76	250 896,36	100 970,52	351 866,88
				Итого	351 866,88

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: 1. 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. 2. 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. 3. 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; 4. 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. 5.Соблюдения рецептур и технологических режимов. 6. Ежедневное проведение бракеража продукции с участием медицинского работника Заказчика. Исполнитель создаст бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража. 7. Обеспечение пищеблока необходимым оборудованием, кухонным и столовым инвентарем, кухонной и столовой посудой, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами. 8. Содержание имеющегося технологического, холодильного, вес измерительного и другого оборудования Заказчика в рабочем состоянии в соответствии с установленными правилами. 9. Проведение уборки пищеблока, мытье столовой посуды; 10. 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;

Приложение № 1
к договору № 132/2023
от «12» января 2023 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания обучающихся МОБУ СОШ №8

Место оказываемых услуг: 453833, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Цеткин, 10

Расчет стоимости оказываемых услуг

Наименование услуги	Количество дето-дней	Цена на одного ребенка в день питание (руб.)	**Цена контракта, руб.** рассчитывается как произведение чисел, указанных соответственно в столбцах, в том числе:		
			РФ	РБ	Итого
1	2	3	4	5	6
Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	8888	59,76	250 896,36	100 970,52	351 866,88
				Итого	351 866,88

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: 1. 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. 2. 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. 3. 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; 4. 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. 5.Соблюдения рецептур и технологических режимов. 6. Ежедневное проведение бракеража продукции с участием медицинского работника Заказчика. Исполнитель создаст бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража. 7. Обеспечение пищеблока необходимым оборудованием, кухонным и столовым инвентарем, кухонной и столовой посудой, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами. 8. Содержание имеющегося технологического, холодильного, вес измерительного и другого оборудования Заказчика в рабочем состоянии в соответствии с установленными правилами. 9. Проведение уборки пищеблока, мытье столовой посуды; 10. 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 совершенствованию культуры обслуживания. - Обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающего в столовые сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. К работе будут допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года. Каждый работник будет иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
3	Требования по сроку гарантий качества на результаты услуг	Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов и кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в разумный срок, согласованный с Заказчиком. Исполнитель обеспечивает качество услуг по организации питания в течение всего периода их оказания.
4	Требования к качеству оказываемых услуг, качеству продуктов, используемых при оказании услуг	Выполнение требований Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», - на поставляемые продукты питания поставщик дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид продуктов питания. - срок годности продуктов питания будут соответствовать маркировке от фирмы- изготовителя и будут составлять не менее 80% от срока указанного производителем на упаковке. - исполнитель несет ответственность за качество пищи, соблюдений правил обслуживания в столовых в соответствии с Правилами производства и реализации продукции услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036. Поступление пищевых продуктов и продовольственного сырья будет осуществляться при наличии соответствующих документов: удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции будут сохраняться до окончания использования сельскохозяйственной продукции. Не будет допущена к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Требования к качеству продуктов, используемых при оказании услуг:

№	Наименование товара	Характеристики товара
1	Мясо говядина, место происхождения товара - Россия	Первая категории упитанности, охлажденное, в тушах и полутушах. В соответствии с ГОСТ Р 54315-2011, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
2	Масло сливочное, место происхождения товара - Россия	Несоленое, сладко-сливочное (крестьянское) по ГОСТ Р 32261-2013 из сырья высшего и первого сорта (по ГОСТ Р 52054-2003); массовая доля жира 72,5%. Срок хранения 3 месяца при температуре от -2С до -6С. Расфасованное в пачки 0,180 кг. Без раститдобавок, без содержания немолочных компонентов, консервантов, искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов; содержание трансизомеров жирных кислот не допускается.
3	Сыр, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 32260-2013. Твердый, неострых сортов, с массовой долей жира 45% по сухому веществу, массовой долей соли 1,8%. Продукт из молока, молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, готовый к употреблению и для приготовления различных блюд. Срок хранения при температуре от -4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % - 10 месяцев.
4	Молоко питьевое, место происхождения товара - Россия	Соответствие ГОСТ 31450-2013, Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. № 67.Содержание жира: 3,2%; Требования к объему, весу фасовки: объем 1 кг
5	Рыба, место происхождения товара - Россия	Горбуша, минтай (ГОСТ 32366-2013). С массовой долей белка 16,0%, массовой долей жира в пределах 1,0-11,0%; изготовленное без использования фосфатов и др. пищевых добавок. Масса ледяной глазури, нанесенной на мороженую продукцию, не будет превышать значений, установленных п.3.42 СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнением п.№17, принятым СанПиН 2.3.2.2603-10). Срок хранения при температуре не более -18С составляет 8-10 месяцев.
6	Творог, место происхождения товара - Россия	Соответствие ГОСТ 31453-2013, Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. № 67. Содержание жира: 5 %. Требования к объему, весу фасовки: объем 1 кг
7	Сметана, место происхождения товара - Россия	Соответствие ГОСТ 31452-2012, Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. № 67.Содержание жира: 20 % Требования к объему, весу фасовки: объем 1кг
8	Мясо птицы,	ГОСТ Р 52306-2005, без содержания фосфатов, мясо цыплят, цыплят-бройлеров (с температурой

	место происхождения товара - Россия	хранения не выше -12 °С включительно и относительной влажности воздуха 82%), с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка 15,0 %, массовой долей жира 20,0 %, без внесенных поваренной соли и фосфатов. Тушки птицы I категории упитанности с хорошо развитой мышечной тканью и отложениями подкожного жира на спинной и грудной частях. Допускаются легкие ссадины, не более двух порывов кожи на тушке, но не на филее, единичные пеньки и легкое слущивание 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 1 говяжьи - 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 - свойственный 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 1 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 излишней внешней 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, морожецых, 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 луковичек-зубков с общим 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. Витамина С содержит до 20 мг %, отличается более высоким содержанием витамина B_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 будут развившимися, 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	ГОСТ Р 51603-2000 Свежие, плоды в кистях, здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, слаборебристые, крона желтого цвета, поперечный диаметр 3-4 см, длина плода 19-20 см, поставка малыми партиями, упаковка обеспечивает сохранность продукции при транспортировке. Срок хранения

	товара – Эквадор	при температуре от +13 до +16 °С, влажность 85%-95% - от 2 до 10 дней.
20	Лимоны, место происхождения товара – Республика Абхазия, Марокко	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 температуре от +2 до +14 °С, влажность 85%-95% - от 30 до 200 дней.
21	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия». Транспортировка и условия хранения соков – по ГОСТу. Условия и сроки годности, в течение которых соки сохраняют свое качество со дня изготовления при температуре от 0 °С до 25 °С, не более одного года. ТУ 9163-067-05269043-13, 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 хранения до 12 месяцев.
22	Какао-напиток, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 108-2014, быстрорастворимый для детского питания (питания детей дошкольного и школьного возраста). Срок годности и условия хранения продукта установлены производителем.
23	Макаронные изделия, место происхождения товара - Россия	(макароны, вермишель, рожки, фигурные изделия и др.) группы А (из твердых сортов пшениц), в том числе обогащенные микронутриентами и/или с добавками из растительного (плодового и овощного) сырья по ГОСТ 31743-2012 с технологической инструкцией предприятия-изготовителя; с содержанием белка 12 г/100 г. Хранение с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 30 °С. Рекомендуемые сроки хранения макаронных изделий со дня изготовления и предельные сроки хранения макаронных изделий — от 2 до 12 месяцев.
24	Зеленый горошек, место происхождения товара - Россия	ГОСТ Р 54050-2010 высшего сорта, с содержанием поваренной соли 0,6%. Сроки годности установлены изготовителем с указанием условий хранения.
25	Чай, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 32573-2013 с подтвержденным минимальным содержанием кофеина; в ассортименте весовой и фасованный в пачках, или фильтр-пакетах для разовой заварки с содержанием чая (чайного листа) 0,75 г на одну заварку. Срок годности, а также правила и условия хранения определены изготовителем.
26	Сахар, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 31895-2012, ГОСТ 33222-2015; фасованный в тканевых мешках из льно-джутокепафной ткани с вкладышем из полиэтилена.
27	Сухофрукты, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 1750-86 ГОСТ 12003-76 ГОСТ 32896-2014 (яблоки свежие по ГОСТ 27572, груши по ГОСТ 21713, сливы по ГОСТ 32286-2013, абрикосы свежие для производства абрикосов сушеных по ГОСТ 32787-2014).
28	Изюм, место происхождения товара - Россия	по ГОСТ 6882-88, ГОСТ 12003-76; не обработанный сернистым ангидридом. Настоящий стандарт распространяется на сушеный виноград без заводской обработки (полуфабрикат), заготовляемый для выработки сушеного винограда (готового продукта) и на сушеный виноград после заводской обработки (готовый продукт), предназначенный для общественного питания. Срок хранения 12 месяцев со дня изготовления при температуре воздуха не выше 0 °С.
29	Молоко сгущенное, место происхождения товара - Россия	ГОСТ Р 31688-2012, в жестяной банке. С однородной, вязкой консистенцией, без ощутимых кристаллов сахара. Допускается небольшой осадок в банке и мучнистая консистенция в период длительного хранения. Цвет белый с кремовым или синеватым оттенком. Вкус сладкий, с явно выраженным вкусом пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов. Продукт из свежего коровьего молока или сливок, готовый к употреблению и для приготовления различных блюд. Срок хранения 12 месяцев, при температуре от 0°С до +10 °С и относительной влажности воздуха не более 85%.
30	Кисель, место происхождения товара - Россия	В соответствии с ГОСТ 18488-2000, 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 хранения до 12 месяцев.
31	Мука пшеничная хлебопекарная, место происхождения товара - Россия	ГОСТ Р 52189-2003, Единые 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. Срок хранения муки устанавливает изготовитель продукции при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 70%.
32	Крупа рисовая, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 6292-93. 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 риса до 18 месяцев при температуре около +18 °С.
33	Крупа пшено шлифованное, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 572-60, Единые санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим 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 пшена составляет 9 месяцев.
34	Крупа гречневая, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 55290-2012, 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 хранения гречки составляет до 1 года с момента изготовления.
35	Хлопья овсяные (фасовка), место происхождения	ГОСТ 21149-93, 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 хранения по ГОСТ 26791-89.

	товара - Россия	
36	Крупа манная, место происхождения товара - Россия	ГОСТ 7022-97, 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 манной купы составляет до 10 месяцев. Условия хранения по ГОСТ 26791-89.
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 2 лет. Условия хранения по ГОСТ 26791-89.
38	Горох 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, характеризующимися массовой долей поваренной соли 0,6-0,8%, отсутствием внесенных фосфатов. Фасовка в ж/банке, 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 застволившиеся, 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 одеревеневших 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 «Премиум», 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. Выработан 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. Промес – без комочков и следов непромеса. 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 упакованной единицы 0,5 кг.
50	Хлеб ржаной и из смеси ржаной пшеничной муки (индивидуальная упаковка), место происхождения товара - Россия	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». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 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, не 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 будут допущены посторонние включения, хруст от минеральной примесей, признаки болезней и плесени. Не допускается отслоение корки от мякиша. 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 молока и молочной продукции» (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» «Исполнитель»

_____ Ахтямгалиев Д.Р. _____ Климова А.Д.

МП МП