

контракт
на оказание услуг по организации питания
обучающихся
№ б/н

с. Шелканово муниципального района
Бирский район Республики Башкортостан
(место заключения контракта)

«09» января 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа села Шелканово муниципального района Бирский район Республики Башкортостан,
Идентификационный код закупки позиции плана графика:
233021300234802570100100070005629244

Идентификационный код закупки: 233021300234802570100100070015629244
именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ахкямова Рима Равитовича действующего на основании устава, с одной стороны, и ИП Верещагин Андрей Аркадьевич, именуемого в дальнейшем «Исполнитель», в лице Верещагина Андрей Аркадьевича, действующего на основании свидетельства Серия 02 № 004648797 от 08.04.2004 г., вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), и на основании *протокола № 0101500000323000742-5-1 от 26.12.2023 г.* заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (согласно всех приложениям к данному Контракту) оказать услуги по организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ с. Шелканово (далее - услуги) согласно примерному меню, разработанному Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей совместно с Министерством образования Республики Башкортостан и согласованному с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан (приложение № 2 к Контракту), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика, расчетом стоимости услуг.

1.3. Услуга оказывается в соответствии с графиком выдачи готовых блюд согласно Приложению №1 к Контракту.

Согласно Федеральному закону от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» Исполнитель должен уведомить о начале оказания услуг общественного питания уполномоченный орган государственного контроля (надзора).

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта (далее - цена контракта) составляет 2 681 656,06 (два миллиона шестьсот восемьдесят одна тысяча шестьсот пятьдесят шесть) руб. 06 коп, без НДС.

Аванс не предусмотрен.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством

Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Контракта.

2.2. Источник финансирования: собственные средства учреждения (за счет средств Федерального бюджета Российской Федерации: 704 658,24 руб.;

регионального бюджета Республики Башкортостан: 1 818 831,12 руб.;

местного бюджета: 158 166,70 руб.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, ежемесячно в течении 7 (семи) рабочих дней с даты подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг, счета-фактуры.

2.4. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. Максимальное значение цены Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема, качества услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.6. Согласно пункту 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации в случае изменения субсидии бюджетных обязательств, Заказчик в 10-дневный срок уведомляет об этом Подрядчика. В 5-дневный срок со дня получения уведомления Заказчика Стороны заключают дополнительное соглашение к Контракту об изменении условий Контракта, либо расторгают Контракт в связи с невозможностью его исполнения.

Не допускаются прием и оплата работ по Контракту, произведенных после получения Подрядчиком уведомления от Заказчика об уменьшении лимитов бюджетных обязательств.

2.7. В течение 5 (пяти) рабочих дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в отчетном периоде, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экз.) Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и возвратить один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 3 (трех) рабочих дней с даты его получения.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «09» января 2024 года, окончание: «31» декабря 2025 г.

3.2. Место оказания услуг определено в приложении № 1 к Контракту.

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, поименованных в описании объекта закупки.

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать от Исполнителя их

своевременного устранения.

4.1.4. В любое время проверять ход и качество услуг, оказываемых Исполнителем.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. При направлении в суд искового заявления с требованием о расторжении Контракта, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями Контракта, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была удержана.

4.1.10. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. Присутствовать на всех этапах оказания Услуг.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.3 Исполнитель гарантирует:

4.3.1. Соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся объектом закупки.

4.3.2. Обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

5.1.1. Заключение с Исполнителем договора передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Контрактом, в том числе производственные, складские, административные помещения пищеблока и их оборудование), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимые Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту к договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом). Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Контракта.

5.1.2. Обеспечить на период оказания Услуги Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания по настоящему контракту.

5.1.3. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и

приложений к нему.

5.1.4. Утверждать примерное меню, разработанное Исполнителем, согласно меню в соответствии с Приложением № 2 к Контракту соответствующее требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.5. Сообщать Исполнителю в случае обнаружения при осуществлении контроля и надзора за процессом выполнения услуги отступлений от условий настоящего Контракта или иных недостатков.

5.1.6. Предоставлять Исполнителю:

- сведения о категориях обучающихся, в том числе сведения о количестве детей с заболеваниями, сопровождающимися в ограничении питания;
- заявки с указанием количества питающихся до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги. В случае изменения количество питающихся или отказа от заявки предоставить корректировку заявки до 08.30 часов дня оказания услуги;
- режим работы столовой по дням и часам, своевременно утвержденный график питания. При необходимости изменения этого графика Заказчик ставит в известность Исполнителя не позднее, чем за 2 рабочих дня;
- сведения об установленных предельных значениях (лимитах) потребления электрической энергии, холодной и горячей воды. (при наличии электро и водосчетчиков).

5.1.7. Ежедневно участвовать в бракераже продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

5.1.8. В случае наступления обстоятельств, препятствующих исполнению Контракта, предупредить Исполнителя в течение 48 часов с момента их наступления.

5.1.9. Обеспечить беспрепятственный проезд к местам разгрузки.

5.1.10. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

5.1.11. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.12. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

5.1.13. Осуществлять организационную работу по вопросам питания. Назначать и контролировать ответственных лиц; на которых возложены обязанности учёта и контроля организации питания и пропаганды гигиенических основ питания.

5.1.14. Размещать информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню на Интернет-ресурсах образовательного учреждения.

5.1.15. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора безвозмездного пользования в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).

5.1.16. Назначить в день заключения Контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице, письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица ИП Верещагин Андрей Аркадьевич, 8(347)84 31053, td_anton@inbox.ru.

5.1.17. Обеспечить дежурство работников в обеденном зале в период отпуска питания.

5.1.18. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в закупочной документации.

5.2.2. Использовать при организации питания методические рекомендации «О применении единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан» утвержденный Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей (Постановление № 438 от 01.08.2023 правительства Республики Башкортостан.

5.2.3. Принять производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора безвозмездного пользования или иного договора, предусматривающего переход прав пользования в отношении муниципального имущества Заказчика в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения).

5.2.4. Согласовывать с Заказчиком примерное меню, (Приложение № 2 к Контракту), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение 10 (десяти) дней с момента заключения Контракта в следующем порядке:

- до начала оказания услуг Заказчику предоставить согласованное с Заказчиком примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 2);

- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», от 30 декабря 2019 г. МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации» с учетом указанных выше Правил;

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из цикличного меню на другой.

5.2.5. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню с указанием всей информации для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов, в том числе с указанием наименований и выходов готовых блюд и изделий, энергетической и пищевой ценности.

5.2.6. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд с этой целью выполнить следующее.

5.2.6.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.6.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.6.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.6.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.7. Производить отпуск готовой продукции обучающимся согласно графику питания и по весу с выходом блюд и количеством порций в соответствии с заявкой Заказчика.

5.2.8. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.9. Ежедневно участвовать в бракераже готовой продукции в составе бракеражной комиссии, в порядке согласно Санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.2.10. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой бракеражной комиссией.

5.2.11. Назначить в день заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.12. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.13. При необходимости доукомплектовать пищеблок Заказчика оборудованием, инвентарем, мебелью, иным имуществом, необходимым Исполнителю для оказания услуг с обеспечением гарантии качества и безопасности;

5.2.14. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов (в том числе контрольно-измерительными приборами, согласно ФЗ от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единицы измерений»), кухонного инвентаря.

5.2.15. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе, обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

5.2.16. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию оборудования и помещений пищеблока Заказчика, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

5.2.17. Производить своевременное техобслуживание и при необходимости текущий ремонт технологического, сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.18. В случае приведения в непригодность по вине Исполнителя помещений пищеблока, технологического и холодильного оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества переданных Исполнителю для оказания Услуг, возмещает Заказчику стоимость основных средств, другого имущества по рыночной цене, действующей на момент установления такого факта.

5.2.19. Производить экономный расход электроэнергии и воды, а при наличии водо- и электросчетчиков, в пределах установленных Заказчиком лимитов.

5.2.20. Обеспечить ведение необходимой технологической и нормативной документации (технологических и технико-технологических карт, картотек блюд, инструкции по охране труда, инструкции по эксплуатации производственного оборудования в производственных помещениях, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, меню-раскладки, ежедневное меню, программу производственного контроля, а также иных документов в соответствии с действующим законодательством)

5.2.21. Производить предварительное накрытие столов, в том числе сервировку приборами, подачу на столы: холодных закусок, горячих блюд, напитков, хлеба, кулинарных изделий.

5.2.22. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.23. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и

аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, иными явными признаками заболеваний.

5.2.24. Контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.2.25. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложения к контракту, технического задания закупочной документации).

5.2.26. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.27. Осуществлять за свой счет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль качества и безопасности приготовляемой пищи проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в номенклатуре, объеме и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, основываясь на принципах ХАССП согласно Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции» с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации..

5.2.28. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.29. Своими силами осуществлять погрузочно-разгрузочные работы. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.2.30. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) рабочих дня с момента получения запроса Заказчика.

5.2.31. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Контракта.

5.2.32. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде. Исполнитель несет полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

5.2.33. Организовать своевременную утилизацию отходов, вывоз мусора, или возместить стоимость таких услуг Заказчику.

5.2.34. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6. Контракта, только для предоставления услуги по организации питания по данному Контракту.

5.2.35. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям

нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.36. Обеспечить допуск должностных лиц и представителей Заказчика в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

5.2.37. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованиям блюд или выхода порций, обеспечивает приготовление продукции общественного питания (горячее питание, выпечка) соответствующего наименования, качества, веса и количества в течение текущего дня, но не более 2-х часов.

Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением, оплачиваются Исполнителем.

5.2.38. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.2.39. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.40. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

6. Качество используемого пищевого сырья и пищевой продукции, документы

6.1. Исполнитель доставляет Заказчику пищевую продукцию и пищевое сырье в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Ассортимент и качество пищевой продукции и пищевого сырья, доставляемых в пищеблок Заказчика, должны соответствовать Приложению №4 к Контракту.

Исполнитель при организации горячего питания обучающихся должен не допускать к реализации продукты и блюда, поименованные в Приложении 6 к СанПиН 2.43590-20;

6.3. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в техническом задании документации о закупках.

6.5. Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.6. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных

исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее (трех) рабочих дней с момента подписания указанных результатов.

6.7. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), в соответствии положениями действующих нормативов питания для детей в том числе утвержденных ТР ТС 021/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013.

6.8. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.9. Документы на продукты питания:

6.9.1. При доставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания надлежащим образом оформлять пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: ветеринарно-сопроводительные документы (документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы), декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия включенные в сопроводительные документы к продукции), свидетельство о государственной регистрации (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), акты государственного карантинного фитосанитарного контроля Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан – на подкарантинную продукцию растениеводства и подкарантинную продукцию, вывозимую из карантинной фитосанитарной зоны, заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов на товар местного производства (овощная продукция) иные документы.

Вся документация на поставляемый товар, подтверждающая качество товара, должна быть зарегистрирована на одном из следующих официальных сайтов в сети Интернет:

Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Российской Федерации.

7. Приемка пищевого сырья и пищевой продукции

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению использования пищевого сырья и пищевой продукции для оказания услуг в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. Пищевая продукция и пищевое сырье должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: 452473, Республика Башкортостан, Бирский район, с.Шелканово, ул. Радужная дом 14.

7.3. Качество пищевой продукции и пищевого сырья проверяются на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

7.4. В случае выявления недостатков и несоответствий пищевой продукции и пищевого сырья условиям Контракта Заказчик обязан отказаться от приемки пищевой продукции и пищевого сырья полностью и приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (согласно унифицированной форме ТОРГ-2 «Альбома унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций» утвержденных Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132)

7.5. Сведения о поставке пищевой продукции и пищевого сырья, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.4. Контракта.

7.6. При выявлении пищевой продукции и пищевого сырья ненадлежащего качества, Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня с даты подписания Акта, указанного в п. 7.4. Контракта заменить на пищевую продукцию и пищевое сырье надлежащего качества.

7.7. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

8.1. По завершению каждого месяца учебного периода, в котором оказывались услуги по настоящему Контракту Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в пункте 2.3 Контракта, а также счет-фактуру.

8.2. Исполнитель предоставляет Заказчику счет-фактуру (при наличии), счет на оплату, акт оказанных услуг и другие необходимые документы. Приемка оказанных услуг осуществляется путем подписания усиленной электронной подписью в единой информационной системе документа о приемке лицами, имеющими право действовать от имени Заказчика и Исполнителя.

8.2.1 Документ о приемке должен содержать:

- а) включенные в Контракт в соответствии с пунктом 1 части 2 статьи 51 Закона о контрактной системе идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуги, информацию об исполнителе, предусмотренную подпунктами "а", "г" и "е" части 1 статьи 43 Закона о контрактной системе, единицу измерения оказанной услуги;
- б) наименование оказанной услуги;
- в) наименование страны происхождения товара, поставляемого заказчику при оказании закупаемых услуг; информацию о количестве поставленного товара, поставляемого заказчику при оказании закупаемых услуг;
- г) информацию об объеме оказанной услуги;
- д) стоимость исполненных исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;
- е) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Закона о контрактной системе.

8.3. Исполнитель представляет Заказчику товарную накладную, раздаточную ведомость установленной формы, счет (счет – фактуру), подписанный Акт оказанных услуг один раз в месяц до 10 числа месяца, следующего за отчетным, на бумажном носителе.

8.4. В течение 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 настоящей части, Заказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

8.5. В случае получения в соответствии с пунктом 4.2 мотивированного отказа от подписания документа о приемке подрядчик, вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения такого мотивированного отказа направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

8.6 датой приемки выполненной работы считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного заказчиком.

6.7. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени исполнителя и заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке

8.8. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Контракта может создать приемочную комиссию, которая состоит из пяти человек.

8.9. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.

8.10. Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта.

8.11. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 8.9 Контракта, оформляются в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

8.12. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.8.9. Контракта, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

9. Обеспечение исполнения контракта

9.1. Исполнитель при заключении Контракта должен предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта в размере эквивалентную 5 (пять) процентов от максимального значения цены Контракта. В случае если предложенная Исполнителем сумма цен услуг снижена на 25 процентов и более по отношению к начальной сумме цен услуг, обеспечение исполнения контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона N 44-ФЗ.

9.2. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику в размере обеспечения исполнения контракта, установленном в пункте 9.1. настоящей контракта. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем, с которым заключается контракт, самостоятельно.

9.3. В случае если обеспечение исполнения контракта представляется в виде независимой гарантии:

9.3.1. Независимая гарантия оформляется в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа, подписанного усиленной неквалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени гаранта, на условиях, определенных гражданским законодательством и статьей 45 Федерального закона о контрактной системе и иным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.

9.3.2 Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 настоящего Федерального закона о контрактной системе.

9.4 Внесение денежных средств на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, должно быть произведено Исполнителем по следующим реквизитам Заказчика:

Получатель: Наименование учреждения:

МБОУ СОШ с. Шелканово

ИНН: 0213002348

КПП: 025701001

УФК по Республике Башкортостан (ФУ администрации МР Бирский район РБ-МБОУ СОШ с. Шелканово

л/с 20004420000,21004420000

ЕКС :40102810045370000067

Номер казначейского счета :03234643806130000100

Отделение –НБ Республика Башкортостан Банка России /УФК по Республике Башкортостан г. Уфа
БИК ТОФК : 018073401

Директор : Ахкямов Рим Равитович

Тел : +7347 84 3-84-14

shelk_school@inbox.ru

Классификация \\\\\\\999, группа 04.

Наименование банка: Отделение – НБ Республика Башкортостан Банка России/УФК по Республике Башкортостан

Назначение платежа: внесение денежных средств в качестве обеспечения исполнения обязательств по контракту № ____.

9.5. Денежные средства, внесенные Исполнителем в обеспечение исполнения Контракта, могут быть обращены к взысканию во внесудебном порядке.

9.6. В случае отзыва в соответствии с [законодательством](#) Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены [частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96](#) Федерального закона о контрактной системе.

За каждый день просрочки исполнения Исполнителем указанного обязательства, начисляются пени в размере, определенном в порядке, установленном Федеральным законом о контрактной системе.

9.7. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона №44-ФЗ, возвращаются Заказчиком на расчетный счет Исполнителя в срок не превышающий тридцать дней с даты исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом.

Обеспечение должно быть возвращено на счет Исполнителя, указанный в разделе 16 Контракта.

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

9.9. Исключение банка из перечня, предусмотренного [частью 1.2](#) статьи 45 Федерального закона о контрактной системе, региональной гарантийной организации из перечня, предусмотренного [частью 1.7](#) статьи 45 Федерального закона о контрактной системе, не прекращает действия выданных гарантом и принятых заказчиками независимых гарантий и не освобождает гаранта от ответственности за неисполнение либо ненадлежащее исполнение условий таких независимых гарантий.

9.10. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

9.11. Споры, возникающие в связи с обеспечением исполнений условий контракта, будут рассматриваться путем переговоров. При не достижении согласия сторон спор подлежит передаче на рассмотрение в Арбитражный суд Республики Башкортостан (г. Уфа).

10. Ответственность сторон

10.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом.

10.2. Размер штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем), и размер пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, определяются в соответствии с Правилами, утвержденными постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042.

10.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно),
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

10.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

10.4.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

10.4.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.4.3, 7.4.4):

- а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно).

10.4.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

- 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

- 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

- 1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

- 10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

- 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

- 1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

10.4.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно),

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

10.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

10.6. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

10.7. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

10.8. Уплата неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от выполнения принятых обязательств.

10.9. В случаях, не урегулированных контрактом, Стороны несут ответственность за невыполнение либо ненадлежащее выполнение взятых на себя по контракту обязательств в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10.10. Оплата Контракта осуществляется путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (пеней, штрафов), при условии перечисления в установленном порядке неустойки в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации на основании платежного документа, оформленного получателем бюджетных средств, с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (пеней, штрафов) в соответствии с условиями Контракта.

11. Обстоятельства непреодолимой силы

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера.

11.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы.

11.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 11.1.-11.2., Сторона, для которой создалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложением соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

12. Прочие условия. Порядок разрешения споров

12.1. До передачи спора на разрешение арбитражного суда Стороны обязаны принять все меры к его урегулированию в претензионном порядке.

12.2. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного

согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде республики Башкортостан.

12.3. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту действительны, если они совершены в письменной форме и подписаны Сторонами.

12.4. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Стороной условий Контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Стороны и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

12.5. В случае, если совокупный объем электронных уведомлений, предусмотренных пунктом 13.4 настоящего Контракта, превысит допустимый объем, установленный Положением о порядке формирования и размещения информации и документов в единой информационной системе в сфере закупок, о требованиях к их формам, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 27.01.2022 № 60, обмен информацией и уведомлениями осуществляется посредством направления Сообщений на электронные адреса Сторон.

12.6. При изменении юридического адреса, банковских реквизитов и формы собственности Сторона в двухнедельный срок обязана письменно известить об этом другую Сторону.

12.7. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.8. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.9. Контракт составлен в форме электронного документа, подписан обеими Сторонами с помощью электронной подписи в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации. Стороны вправе изготовить копию на бумажном носителе в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

12.10. Во всем ином, что не урегулировано настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13. Срок действия и порядок расторжения Контракта

13.1. Контракт вступает в силу с даты его заключения и действует до 31.12.2025 года включительно, а в части неисполненных сторонами обязательств – до полного их исполнения.

13.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от гарантийных обязательств (в случае их наличия), ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Контракта, а также от оплаты Контракта в части исполненных обязательств Исполнителем до даты окончания действия Контракта.

13.3. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

13.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 13.4. Контракта.

13.6. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

13.7. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

13.8. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия

указанного решения, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с частью 10 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

13.9. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.10. В отношении порядка, сроков и оснований расторжения Контракта Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 13.3-13.10. настоящего раздела.

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

14. Антикоррупционная оговорка

14.1. При исполнении настоящего договора Стороны, а также их работники и аффилированные лица, не выплачивают, не предлагают выплатить и иным образом не способствуют выплате денежных средств или ценностей прямо или косвенно любым лицам с целью оказания влияния на их действия и/или решения и получения каких – либо неправомерных преимуществ или выгод (далее – коррупционные правонарушения). К Коррупционным правонарушениям Стороны относят в частности, но не ограничиваясь, действия, квалифицируемые действующим законодательством Российской Федерации и международными нормами как дача, получение, вымогательство или склонение к даче взятки, злоупотребление влиянием, коммерческий подкуп, легализация (отмывание) доходов, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных норм о противодействии коррупции.

14.2. Каждая из сторон настоящего договора отказывается от любого стимулирования сотрудников и контрагентов другой Стороны, а также любых государственных, муниципальных служащих и других лиц, которые имеют прямое и/или косвенное отношение к исполнению настоящего договора.

14.3. Стороны также стремятся не допускать возникновения обстоятельств, при которых личная заинтересованность работника Стороны, её аффилированного лица и/или контрагента может негативно повлиять на исполнение настоящего договора и причинить ущерб интересам любой из сторон (далее – конфликт интересов).

14.4. Стороны строят свою деятельность и взаимоотношения с третьими лицами на основе принципов, описанных в настоящем разделе договора, и требует их соблюдения от своих работников, аффилированных лиц, подрядчиков, клиентов и прочих контрагентов.

14.5. Каждая Сторона стремится своевременно информировать другую сторону обо всех ставших известными стороне фактах совершения Коррупционных правонарушений или возникновения конфликта интересов, прямо или косвенно относящихся к настоящему договору или его исполнению, а также обо всех обстоятельствах, свидетельствующих об угрозе совершения таких Коррупционных правонарушений или возникновения Конфликта интересов в будущем.

15. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи сторон:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа села Шелканово муниципального района Бирский район Республики Башкортостан (МБОУ СОШ с.Шелканово) Юридический/фактический адрес: 452466, Республика Башкортостан, Бирский район, с.Шелканово, ул. Радужная, д.14 ИНН: 0213002348, КПП: 025701001 УФК по Республике Башкортостан (ФУ администрации МР Бирский район РБ-МБОУ СОШ с. Шелканово л/с 20004420000, 21004420000 ЕКС : 40102810045370000067 Номер казначейского счета :03234643806130000100 Отделение –НБ Республика Башкортостан Банка России УФК по Республике Башкортостан г. Уфа БИК ТОФК : 018073401 Тел : +7347 84 3-84-14, shelk_school@inbox.ru Директор : _____ Ахкямов Р.Р. М.П.	Индивидуальный предприниматель Верещагин Андрей Аркадьевич (ИП Верещагин А.А). Юридический адрес:452469 Республика Башкортостан, г. Бирск, с. Пономаревка, ул. Карла Маркса, д. 74 Фактический адрес (офис) 452 450 Республика Башкортостан, г. Бирск, ул. Мира, д. 17 «Д» ОКТМО 80613101, ОКПО 0083468773 ИНН 025702554844, ОГРИП 304025709900034 Наименование банка Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва № расчетного счета 4080 2810 1004 9000 0827 Кор. Счет 3010 1810 1452 5000 0411 БИК 044 525 411 Контактный телефон 8 (34784) 3-11-29, 3-10-53, 2-29-94 Руководитель: _____ Верещагин А.А. М.П.
---	--

Подписи

Документ подписан электронной подписью

28.12.2023
16:05:19 (МСК)

Пользователь: ВЕРЕЩАГИН АНДРЕЙ АРКАДЬЕВИЧ
Сертификат: 01ea5caa0091b0b09a4467723ed0fae2e1
Выдан: Федеральная налоговая служба
Период действия сертификата: с 04.10.2023 по 04.01.2025

09.01.2024 11:25:50 (МСК+2)

Пользователь: Ахкямов Рим Равитович, Директор
Сертификат: 00c1c92cea9c176660642770debb981894
Выдан: Казначейство России
Период действия сертификата: с 11.08.2023 по 03.11.2024

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА СЕЛА
ШЕЛКАНОВО
МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА БИРСКИЙ
РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН

Техническое задание**1. Сроки оказания Услуг:** с 09 января 2024 года по 31 декабря 2025 года.**2. Объемы оказываемых Услуг:**

Объект закупки	Наименование рациона питания	Стоимость рациона питания на 1 учащегося в день, (руб.)
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в	Услуги по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов 1-4 кл (завтрак + обед)	136,98
	Услуги по организации горячего питания обучающихся 1-4 кл, обучающихся из многодетных малообеспеченных семей (1 смена)	64,44
	Услуги по организации горячего питания обучающихся 1-4 кл. (1 смена)	64,44
	Услуги по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов 5-11 кл (завтрак + обед)	157,65
	Услуги по организации горячего питания обучающихся 5-11 кл., обучающихся из многодетных малообеспеченных семей (1 смена)	73,20

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 ответственному работнику Исполнителя на пищеблоке.

В день оказания услуги в срок до 08.30 часов допускается коррекция количества рационов питания с учетом количества фактически присутствующих обучающихся путем подачи уточненной заявки.

3. Место (места) оказания Услуг:

Наименование образовательного учреждения: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа села Шелканово муниципального района Бирский район Республики Башкортостан
Адрес: 452473, Республика Башкортостан, Бирский район, с.Шелканово, ул. Радужная дом 14.

4. График выдачи готовых блюд

Смена	Возраст, лет	Класс	Рацион (прием пищи)	Время приема пищи
1 смена	7-11	1-4	Завтрак	Согласно расписанию перемен
	7-11	1-4	Обед	
	11-18	5-11	Завтрак	
	11-18	5-11	Обед	

5. Содержание оказываемых услуг **

Организация горячего питания обучающихся в виде завтраков, обедов, полдников (далее-рационы питания) осуществляется по утвержденному Заказчиком и согласованному территориальным органом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан примерному меню (Приложение 2 к Контракту) с учетом СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и Рекомендуемыми среднесуточными наборами продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет в соответствии с Методическими рекомендациями № МР 2.4.0179-20 и МР 2.4.0162-19.

Организация горячего питания осуществляется силами Исполнителя, используя его продукты, транспортные средства, материальные ресурсы и кадры, необходимые для оказания Услуг.

Приготовление пищи должно осуществляться в пищеблоке, который должен отвечать требованиям действующих нормативных документов, в том числе требованиям Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 1.2.3685-21, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, технических регламентов, иных соответствующих государственных стандартов и который должен быть оснащен необходимым технологическим оборудованием, инвентарем.

Минимальный состав собственного и (или) арендованного имущества, необходимого для надлежащего и полноценного исполнения Исполнителем всех условий Контракта в достаточном количестве на срок исполнения Контракта должен соответствовать Приложению №3 договора по безвозмездному пользованию муниципальным имуществом.

При этом услуги оказываются в зависимости от типа пищеблока категория пищеблока Б: на базе предприятия общественного питания Исполнителя с доготовкой на базе школьной столовой Заказчика доготовочного типа, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и пищевой продукции соответствующим требованиям, указанным в настоящем техническом задании. .

Не менее чем за 5 дней до начала срока оказания Услуг Заказчик передает, а Исполнитель принимает помещения школьной столовой (и/или буфета) со всеми коммуникациями, исправным оборудованием и иным имуществом, а после окончания срока оказания услуг Исполнитель передает данный имущественный комплекс в целостности и сохранности, в срок не позднее 5 дней со дня окончания срока оказания услуг, а также возмещает Заказчику стоимость основных средств, другого имущества в случае их поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя. Передача имущества и оборудования Заказчика производится по форме согласно договору по безвозмездному пользованию муниципальным имуществом.

Питание обучающихся обеспечивается организацией общественного питания Исполнителя соответствующей требованиям к технологическому и холодильному оборудованию, инвентарю, режиму обработки сырья, технологии приготовления пищи, правилам личной гигиены персонала, предъявляемых к организации общественного питания,

изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

Исполнитель несет ответственность за качество приобретаемых продуктов питания, иных товаров.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Исполнитель должен осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемами и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований Санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20..

Обязательное соответствие услуг горячего питания и процессов их производства, безопасности пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, процессов их обработки, хранения, перевозки, реализации и утилизации следующим требованиям:

требования к безопасности оказания услуг:

Наличие Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил при осуществлении услуг общественного питания с применением принципов ХАССП.

требования к качеству оказываемых Услуг:

требования, установленные нормативными документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами, в том числе:

– Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

– Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

– Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)

– Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;

– Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №

881);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34);

- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 года № 162);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06. 2017 года №45);

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

– ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

– ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

– ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;

– ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;

– Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

– МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

– МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации»

2.3.3. Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления продукции общественного питания, нормы закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской Федерации сборниками рецептов и технологическими нормативами в том числе Химический состав Российских пищевых продуктов, под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009.г.

В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.

Подписи

Документ подписан электронной подписью

28.12.2023
16:05:19 (МСК)

Пользователь: ВЕРЕЩАГИН АНДРЕЙ
АРКАДЬЕВИЧ

Сертификат: 01ea5caa0091b0b09a4467723ed0fae2e1

Выдан: Федеральная налоговая служба

Период действия сертификата: с 04.10.2023 по
04.01.2025

09.01.2024 11:25:50 (МСК+2)

Пользователь: Ахьямов Рим Равитович, Директор

Сертификат: 00c1c92cea9c176660642770debb981894

Выдан: Казначейство России

Период действия сертификата: с 11.08.2023 по
03.11.2024

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА СЕЛА
ШЕЛКАНОВО
МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА БИРСКИЙ
РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ
приложен отдельным файлом.

**ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ ТОВАРАМ И СЫРЬЮ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ
ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ****Общие требования.

Продовольственные товары и сырье, используемые Исполнителем при оказании Услуг должны соответствовать требованиям, установленным:

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации в том числе:

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012г. № 34);

-Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. № 769);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»(ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 67);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», (ТР ЕАЭС 040/2016, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 г. № 162);

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017,

принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 г. №45.

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

Продовольственные товары не должны содержать генно-модифицированные организмы, консерванты, красители, запрещенные для использования в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений действующими санитарными правилами. Безопасность товаров должна соответствовать установленными нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека.

Требования к упаковке

Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

Весь поставляемый Товар должен быть в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность Товара и его защиту от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения. Упаковка (тара) Товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды, иметь необходимые маркировки, наклейки, пломбы, а также обеспечивать возможность количественного учета и контроля.

Маркировка

Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евразийского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

Маркировка продукции должна быть четкой, ясной, доступной. Информация указывается на русском языке. Информация должна быть однозначно понимаема, полна и достоверна.

Приемка продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Для специализированной пищевой продукции:

– копия свидетельства о государственной регистрации, либо сведения о подтверждающем документе включаются в сопроводительные документы к продукции.

Для пищевой продукции животного происхождения:

Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648

Подкарантинная продукция растениеводства, при перевозках по территории Российской Федерации, а также подкарантинная продукция, вывозимая из карантинной фитосанитарной зоны:

– фитосанитарный (карантинный) сертификат, в связи с чем в момент поставки требуется на данный товар дополнительно предоставлять Акты государственного карантинного фитосанитарного контроля Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан, на товар местного производства (овощная продукция) – заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.

Вся документация на поставляемый товар, подтверждающая качество товара, должна быть зарегистрирована на одном из следующих официальных сайтов в сети Интернет:

Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Российской Федерации.

Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться Исполнителем в собственных (арендованных) транспортных средствах специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с чистым кузовом, легко поддающимся санитарной обработке в исправной, чистой таре с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов при наличии всех необходимых сопроводительных документов.

Погрузочно-разгрузочные работы осуществляются силами Исполнителя. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в промаркированных термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. При этом тара должна соответствовать требованиям нормативной и технической документации для перевозки пищевых продуктов, с отражением информации для такой продукции на каждой тарной единице.

Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться требования «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, а так же следующие условия:

- продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

- сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

- при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Документ подписан электронной подписью

28.12.2023 16:05:19 (МСК)

Пользователь: ВЕРЕЩАГИН АНДРЕЙ АРКАДЬЕВИЧ

Сертификат: 01ea5caa0091b0b09a4467723ed0fae2e1

Выдан: Федеральная налоговая служба

Период действия сертификата: с 04.10.2023 по 04.01.2025

09.01.2024 11:25:50 (МСК+2)

Пользователь: Ахьямов Рим Равитович, Директор

Сертификат: 00c1c92cea9c176660642770debb981894

Выдан: Казначейство России

Период действия сертификата: с 11.08.2023 по 03.11.2024

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
СЕЛА ШЕЛКАНОВО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА БИРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН

АССОРТИМЕНТ И ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРОВ,
ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ДЛЪ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ
В ПИЩЕБЛОКЕ КАТЕГОРИИ Б
(ДОГОВОЧНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ) **

ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» (с Изменениями № 1, 2)
Требования к качеству:

Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу.

Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот.

Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой.

Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара. Вес не менее 0,4кг

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

СГР для детского питания

ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой) Форма продукта, соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка. Продукт не расплывчатый, без протисков, без боковых выплывов, пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму, быть эластичным и с хорошо развитой пористостью, без постороннего запаха и привкуса.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные. Соль поваренная пищевая, вода питьевая. Вес не менее 0,55кг и не более 0,6 кг

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

СГР для детского питания

ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с изменениями № 1,2) Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки 1 сорта, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба, без постороннего запаха.

Вес не менее 0,8 кг и не более 0,85кг Срок хранения изделия не более 36 часов. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

СГР для детского питания

ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с изменениями № 1,2) Хлеб бородинский формовой штучный (или эквивалент). Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука ржаная обдирная вода питьевая, солод ржаной ферментированный, патока. кориандр, сахар- песок, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные.

Условия хранения: хранить в сухом проветриваемом помещении, при температуре не выше 25,0° и влажности воздуха не более 70 %. Срок реализации: не более 36ч. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

СГР для детского питания

ТУ изготовителя - Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами

СГР для детского питания

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Молоко пастеризованное, стерилизованное не менее 2,5 % и не более 3,2% жирности после термообработки, пюр-пак, полиэтилен,

полипак, тетрапак 1 л. Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу.

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.

Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком. Не менее 4 часов остаточного срока годности

ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия Кефир 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2% жирности, пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

СГР для детского питания

ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Требования к качеству: Йогурт, упакованный в п/э стакан (или эквивалент) не менее 0,15кг и не более 0,5кг Йогурт фруктовый не менее 2,5 и не более 3,2% жирности. Консистенция однородная, в меру вязкая. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом, ароматом и цветом внесенного ингредиента. Молочно-белый, равномерный по всей массе. Не менее 96 часов остаточного срока годности

СГР для детского питания

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет).

ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. В индивидуальной упаковке: стакан, пачка, контейнер, вес нетто не менее 0,2 кг и не более 0,25кг. Творог не менее 5 % жирности и не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т – после термической обработки.

Цвет творога белый с кремовым оттенком.

Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупитчатости. Не менее 48 часов остаточного срока годности

Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов.

ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. Тетрапак, пюр-пак, поли-пак, п/ст. стакан, пленка не менее 0,2 кг и не более 0,5 кг; сметана не менее 10% и не более 15% жирности – после термической обработки Требования к качеству:

Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость.

Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Масло сладко-сливочное несоленое. Состав: изготовлено из сливок пастеризованных.

Требования к качеству: сливочное масло сладко-сливочное, несоленое – Крестьянское.

Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт: высший. Фасовка: различный вид упаковки, разрешенный по ГОСТу 32261-2013. При доставке не более 20 кг – масло, фасованное монолитом фасовка в пергамент, упакованное в ящики гофрированного картона, обеспечивающие сохранность и целостность монолита и упаковки. Остаточный срок годности на момент поставки при весе не более 20 кг – не менее 25 дней (при условии хранения при минус 12 С°, установленного предприятием - изготовителем. При доставке весом 0,2 кг (в пачках в пергаменте) – не менее 7 суток, установленного предприятием – изготовителем; в фольге – не менее 8 суток, установленного предприятием - изготовителем;

ГОСТ 31690-2013 Сыры плавленые. Общие технические условия. Вкус и запах чистый, с выраженным сырным вкусом или со вкусом внесенных добавок, специй, пряностей. Цвет кремовый или обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе. Консистенция мажущаяся, пластичная, однородная по всей массе с наличием или без наличия частиц наполнителя. Допускается небольшое наличие воздушных пустот.

Упакованный в п/э стакан не менее 50 гр. и. не более 100гр. Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки – с низкой температурой второго нагревания: Российский, Голландский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Степной, Угличский, Латвийский. Сыры должны быть без посторонних привкусов и запахов, не свойственных данному виду сыра. На каждом сыре должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений: массовой доли жира в сухом веществе, в процентах; номера предприятия-изготовителя; сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке). Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 25 суток от срока годности, установленного предприятием — изготовителем.

ГОСТ 31654-2012, ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания Яйца куриные пищевые столовые, не ниже 1-ой категории. Вес каждого яйца не менее 40 и не более 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета.

На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Белок - достаточно плотный, светлый, прозрачный.

Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока годности, установленного предприятием – изготовителем при температуре хранения от 0° С до 20° С и влажности воздуха в пределах от 85-88%.

ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия Требования к качеству: по термическому состоянию охлажденное с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид, вес от 600 до 2000г. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 3 суток от срока годности, установленного предприятием изготовителем при хранении температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°С до плюс 2°С.

ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (охлажденные, замороженные)

ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Требования к качеству: мясо говядины без кости задняя часть, по возрасту от коров первотелок, бычков, телок, без жил, 1 категории, замороженное, кусковое. Мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо-выражена. Термическое состояние -мороженное, температура в толще мышцы – 6С. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Каждая единица фасованной, упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию. Маркировка на упаковке должна соответствовать ГОСТ Р 51074. Упаковка без внешних видимых нарушений " под вакуумом" (без порезов упаковки и ее посторонних загрязнений) - гофротара, ящик п/эт, п/эт меш. (или эквивалент). Остаточный срок годности не менее 2 месяцев.

СГР для детского питания

ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия (с Поправками).

ГОСТ 32967-2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия.

ГОСТ 34424-2018 Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания.

ГОСТ Р 55366-2012 Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия.

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Продукт (печень) отечественного производства. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Цвет коричневый или красно-коричневый.

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Язык говяжий,

отечественного производства 1 категории, без посторонних запахов, подвергшееся после разделки охлаждению температуры в толще мышцы (допустимый предел) от плюс 0 до 2°С. Цвет от бледно-розового до красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой, не прилипает к пальцам, сок прозрачный. Консистенция плотная, упругая, ямки от надавливания пальцем быстро восполняются. Упаковка: п/полиуретановая подложка (или эквивалент). Вес упаковки (допустимый предел) не более 10 кг.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия.

Рыба мороженная, потрошенная, без головы, 1-го сорта-Требования к качеству:

Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы минтай после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, кета, нерка, семга, форель).

Запах рыбы минтай после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия. Требования к качеству: вес тушек от 1000 г;

Тушки рыбы должны иметь товарный вид;

Внешний вид рыбы (горбуша): поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида;

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида;

Запах рыбы после размораживания или варки свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженная. Технические условия. Рыба (Сайда (Треска)) Мороженные тушки рыбы первого сорта, разделанные, потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистая без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла – быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом:

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла;

Полуфабрикаты из морской рыбы;

Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом;

Быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда из порционных кусков, в т.ч. упакованные под вакуумом;

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла – изделия структурированные фаршевые.

ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия.

Требования к качеству: Ранний или поздний картофель, первого сорта, урожай не ранее 2019г. 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. Допускаются

клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см², которые могут быть удалены при очистке

Без гнили и пустот, сухой размером 7-10см наличие удостоверения качества обязательно. Наличие земли не допускается. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 40 - 50мм.

ТУ изготовителя – картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке

ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 33952-2016 Капуста цветная свежая

ГОСТ 34220-2017 Капуста квашеная (без уксуса)

ТУ изготовителя Капуста квашеная (без уксуса)

ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле

ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; без боковых корешков, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см. или без них, но без повреждения плечиков корнеплода.

Масса корнеплодов 75,0 - 275, г, размер по длине - не менее 10см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ТУ изготовителя морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке

ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия.

Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ТУ изготовителя Свёкла свежая очищенная в вакуумной упаковке

ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой). Требования к качеству: Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

ТУ изготовителя Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке

ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Требования к качеству.

Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, сухими обрезанными листьями длиной не более 50мм, с остатками сухих корешков или без них.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;
 Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

ГОСТ 31821-2012 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле

ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные Кукуруза сахарная Технические условия (в зернах, консервированная) Мягкая, однородная, молочного оттенка

ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, Плоды свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений, без плодоножек, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки типа Неженский. Внутреннее строение. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Вкус и запах Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Длина огурцов не более 20см, без нитратов.

ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3) Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки) и не зарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности.

ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014 Зелень свежая (лук, укроп)

ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле Плоды 1 сорта, с целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 65мм для плодов круглой формы, 60мм - для плодов овальной формы.

ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Лимоны. Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус - Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Апельсины. Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждения вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 33499-2015 Груши свежие Плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 50.

ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия. Плоды свежие, не ниже первого сорта. Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные. Вкус не определяют, так как он очень вязущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий

огуречный аромат. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Длина плодов не более 20 см.

ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Мандарины. Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.

Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 38.

ГОСТ 31823-2012(UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми– вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительными дефектами окраски, незначительными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см, с небольшими следами от удаленной этикетки в виде продольных линий, без бугорков. Без постороннего запаха и привкуса. Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений. Диаметр плода не менее 0,7. Масса плодов, г, не менее 70.

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Массовая доля влаги – не более 15%.

Зараженность вредителями не допускается.

ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Сорт – высший. Требования к качеству:

Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непромеса;

Внешний вид: поверхность гладкая, излом стекловидный, форма соответствует типу изделий.

Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности.

Не допускается: наличие признаков заражения вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников;

Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20см, диаметр 1,5 см.

Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха.

Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 30 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Вид - «Геркулес» высшего сорта. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 25 кг и не более 50 кг. Амбарные вредители не допускаются.

ГОСТ 28674-2019 Горох Технические условия. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 1 кг и не более 25 кг - для длительного хранения и досрочного завоза: не более 14 %. 2 Сорная примесь: - минеральной примеси: не более 0,05 %; - испорченных семян: не более 0,40 %.

Сечка и мучка: не допускаются. Металломагнитная примесь не допускаются. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

ГОСТ Р 54683-2011 Горошек зеленый быстрозамороженный

ГОСТ Р 55290-2012. Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)- для длительного хранения и досрочного завоза: не более 13 %.

Доброкачественное ядро: не менее 99,2 %,

в том числе: колотые ядра: не более 3 %. Сорная примесь: не более 0,4 %, в том числе: минеральная примесь: не более 0,05 %. Испорченные ядра: не более 0,2 %. Зараженность хлебных запасов: Не допускается. Магнитная примесь на 1 кг крупы: не более 3 мг.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изменениями N 1-4). Вид – крупа «Полтавская». Крупа N 3 и 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы округлой формы и зашлифованы. Наличие не дробленных зерен не допускается.

ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)

Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее 90,0 %, в том числе: недодир: не более 0,9 %. Сорная примесь: не более 0,3 %, в том числе: минеральная примесь: не более 0,05 %; вредная примесь: не более 0,05 %, в том числе: горчака ползучего и вязеля разноцветного: не более 0,02 %. Мучка: не более 0,4 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

Магнитная примесь на 1 кг крупы: Не более 3 мг.

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия. Марки «М» из мягкой пшеницы. Минеральные примеси: При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям. Влажность: не более 15 %. Зольность в пересчете на сухое вещество: не более 0,7 %.

Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения: не допускается.

ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4)

Вид - крупа перловая. Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее 99,6 %, в том числе:

- недодир: не более 0,7 %. Сорная примесь: не более 0,3 %, в том числе:
- минеральная примесь: не более 0,05 %;
- вредная примесь: не более 0,05 %, в том числе: горчака ползучего и вязеля разноцветного: не более 0,02 %.

Мучка: не более 0,2 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: Не допускается.

ГОСТ 572-2016. Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Вредители- не допускаются.

ГОСТ 6292-93. Крупа рисовая. Технические условия. Вредители не допускаются.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изменениями N 1-4). Вид - крупа Артек. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Наличие не дробленных зерен и вредителей не допускается.

Концентрат киселя с витаминами и кальцием «Валетек» (или эквивалент) Состав: Концентрат должен содержать не менее 12 различных витаминов, а также кальций.

Концентрат не должен содержать стабилизаторов, консервантов, глутена, искусственных красителей и генетически модифицированных компонентов. Продукт должен иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза.

По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однородную порошкообразную массу. Допускается наличие неплотно слежавшиеся комочки (диаметром не более 2 мм).

Назначение: для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов В ассортименте не менее 4 вкусов.

Продукт должен быть расфасован в тару из полимерных материалов, обеспечивающую сохранность витаминов. Масса-нетто упаковки – не более 500г. Срок годности не более 12 месяцев.

Смесь сухая с витаминами и пребиотиком «Валетек Классные Витаминки» (или эквивалент). Смесь сухая с витаминами для напитка предназначен для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов.

Смесь сухая для напитка представляет собой концентрат, содержащий в своем составе не менее 11 различных витаминов, а также пребиотик, должен иметь не менее 3 видов вкуса в ассортименте.

Смесь сухая для напитка не должна содержать в своем составе консервантов, искусственных ароматизаторов и искусственных красителей.

Смесь сухая должна обладать: утвержденными режимами приготовления: из не менее 1000 г. концентрата должно выходить не менее 10 л готового напитка; иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза.

Смесь сухая предназначена для употребления

Срок годности сухой смеси после вскрытия потребительской упаковки не менее 1 месяца, в упаковке производителя не менее 1 года. Остаточный срок годности должен составлять не менее 70% на момент поставки.

Упаковка: не более 1000г. в герметичной упаковке из термосвариваемого пленочного материала.

ГОСТ 32188-2013 Маргарины. Общие технические условия. (для выпечки) Сливочный с содержанием натурального сливочного масла, массовая доля жира не менее 60%, без компонентов, полученных из генетически модифицированных источников. Упакованный в пергамент.

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (с Поправкой). 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное масло для производства детского и диетического питания. С обязательной информацией на этикетке, для каких видов кулинарной обработки может использоваться продукт - для жарки и салатов. Разлито в п/эт бутылках не менее 950-не более 1000 мл. Срок реализации не более 12 месяцев.

ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. С начинкой без постороннего привкуса и запаха. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. От светло-желтого до желтого для вафель с начинкой. От желтого до светло-коричневого для вафель без начинки. При применении красителя цвет вафельного листа должен соответствовать цвету красителя. Не допускаются пятна, пригорелость. Цвет начинки однотонный.

ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия (с Поправкой). Вкус и запах свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салостого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия. Не допускается с ликерным наполнителем и заспиртованных фруктов, входящих в состав начинки.

ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. Форма, поверхность, цвет, вкус и запах. Свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия Горошек зеленый высшего сорта. Цвет горошка от светло-зеленого до зеленого, однородный. Вкус и запах, свойственный молодому зеленому горошку. Посторонний вкус и запах не допускаются. Заливочная жидкость прозрачная. Вес не менее 0,4 кг.

ГОСТ 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Вкус и запах свойственный сухим дрожжам, без посторонних примесей и плесени. Вес не более 0,1 кг.

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия. высший сорт Внешний вид- ягоды одного вида, сыпучий, без комкования и плодоножек. Вкус свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет светло-зеленый с золотистым оттенком. Не допускается -посторонний привкус и запах, загнившие ягоды, насекомые вредители и их личинки и куколки, металлические примеси, признаки брожения и плесени.

ГОСТ 32896-2014 Фрукты косточковые сушеные (чернослив)

ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой). Какао-порошок быстрорастворимый, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Аромат свойственный данному продукту. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Вес не менее 0,1кг.

ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Кисель, упаковка различная. Не допускается промокания упаковки, наличие плесени и посторонних примесей.

Вкус и запах: свойственный фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.

ГОСТ Р 50364-92. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Напиток порошкообразный, комки не допускаются. Вкус и запах свойственный продукции в зависимости от вида сырья, без посторонних примесей и запахов. Упаковка мягкая или полужесткая не менее 100гр.

ГОСТ 31713-2012 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Огурцы должны быть залиты раствором лимонной кислоты и поваренной соли. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Стеклобанка не более 3л.

ТУ производителя Огурцы, консервированные без добавления уксуса

ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий

ГОСТ 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия». Стеклобанка не менее 1 кг без сколов и трещин. Томатная паста однородная масса без темных включений, без плесени постороннего запаха и вкуса. Цвет от красного до малиново-красного.

Цвет от светло коричневого до темно-коричневого. Консистенция густая, мажущаяся.

ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные консервированные. Томатная паста или томатное пюре без соли

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

белый свекловичный сахар: Белый сахар, полученный из сахарной свеклы. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкусов. Цвет белый, консистенция сыпучая.

ГОСТ Р 51574 -2018 Соль пищевая. Технические условия. Соль пищевая с добавкой йода (йодированная соль), упакованная в полиэтиленовый пакет не более 1 кг. Продукт кристаллический, сыпучий. Цвет белый, без посторонних запахов. Не допускается наличие посторонних примесей.

ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Общие технические условия. Не менее 100 г в мягкой или полужесткой упаковке листовой или гранулированный. В чае не допускается наличие плесени и затхлости, посторонние примеси и привкусы.

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (с изменениями № 1,2). Внешний вид- листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные. Цвет- зеленый, сероватый с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия (с Изменением N 1, с Поправкой). Молоко цельное сгущенное молоко с сахаром; Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока или сливок (для сливок, сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не менее 8,5%.

Массовая доля влаги – не более 26,5%.

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Продукция в упаковке с маркировочным ярлыком, фрукты целые, не слипшиеся, свойственные данному виду фруктов. Вкус и запах свойственный фруктам данного вида, без посторонних привкусов и запахов, без посторонних предметов. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним.

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный

ГОСТ 32896-2014 Абрикосы сушеные без косточки (курага)

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый (сода пищевая)

ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Настоящий стандарт распространяется на повидло, изготовленное из фруктового или овощного пюре, или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, пищевой лимонной кислоты и консервантов. По способу изготовления повидло стерилизованное, герметично упакованное.

ГОСТ 31712-2012 Джемы Общие технические условия

ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд (Кисель)

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»: соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания – соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, морсы, предназначенные для питания детей раннего возраста (до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) и отвечающие физиологическим потребностям организма детей соответствующих возрастных групп.

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет).

****В случае, если документ признан утратившим силу, применяется взамен принятый.**

Подписи

Документ подписан электронной подписью

28.12.2023 16:05:19 (МСК)	Пользователь: ВЕРЕЩАГИН АНДРЕЙ АРКАДЬЕВИЧ Сертификат: 01ea5caa0091b0b09a4467723ed0fae2e1 Выдан: Федеральная налоговая служба Период действия сертификата: с 04.10.2023 по 04.01.2025	
09.01.2024 11:25:50 (МСК+2)	Пользователь: Ахьямов Рим Равитович, Директор Сертификат: 00c1c92cea9c176660642770debb981894 Выдан: Казначейство России Период действия сертификата: с 11.08.2023 по 03.11.2024	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛА ШЕЛКАНОВО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА БИРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Приложение № 5 к контракту

№б/н от «09» января 2024 г.

Договор безвозмездного пользования
муниципальным имуществом
(приложен отдельным файлом).