

г. Октябрьский

«13 » ноября 2024 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №17» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан, далее именуемое "Заказчик", в лице директора Овчинниковой Ирины Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны

Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «Октябрьский», далее именуемый "Исполнитель", в лице директора Абрамовой Татьяны Юрьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны на основании п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает и оплачивает, а Исполнитель обязуется оказать услуги по наполнению предоставляемого рациона горячего питания (далее - услуги) на условиях, определенных настоящим контрактом, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к контракту) и Спецификацией (Приложение № 2 к контракту), являющимися неотъемлемыми его частями.

1.2. Оказание услуг осуществляется ежедневно силами Исполнителя на базе помещений столовой Заказчика (школьной столовой, буфета - раздаточной при отсутствии столовой), находящихся по адресу:

г.Октябрьский, ул.Лермонтова, зд.3

г.Октябрьский, проспект Ленина, зд.24.

2. Цена контракта и порядок оплаты

2.1. Цена Контракта определена в соответствии со Спецификацией (Приложение № 2 к Контракту) и составляет **407 700 (четырееста семь тысяч семьсот) рублей 00 копеек**, НДС не облагается.

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта за исключением случаев, установленных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Контрактом.

Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема и качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.

2.3. Цена Контракта включает в себя стоимость всех закупаемых товаров, восстановительные затраты Исполнителя на приготовление пищи, а также транспортирование товаров, полуфабрикатов и готовой продукции в школьную столовую и (или) буфет образовательного учреждения, их хранение, погрузочно-разгрузочные работы, страхование, налоги, таможенные пошлины, сборы и другие обязательные платежи в бюджеты всех уровней.

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

2.5. Расчеты между Заказчиком и Исполнителем за оказанные услуги производятся не позднее 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

2.6. В течение 3 (трех) рабочих дней после каждого месяца Заказчик и Исполнитель на основании подлинных документов производят сверку взаиморасчетов и соответствия оказанных услуг по ценам и объему, установленным контрактом, по результатам которой составляют акт сверки, заверяют его печатью и подписью сторон.

2.7. Предварительная сверка взаиморасчетов и оплата за декабрь производятся в декабре текущего года.

2.8. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения, полученные в форме

субсидии из бюджета городского округа город. Октябрьский Республики Башкортостан (за счет средств федерального бюджета, бюджета Республики Башкортостан).

2.9. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в течение трех рабочих дней с даты изменения расчетного счета в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.10. Стороны пришли к соглашению, что Заказчик вправе удержать из суммы предъявленных к оплате услуг, начисленные по претензии штрафы и пени за ненадлежащее исполнение и/или просрочку исполнения Исполнителем обязательств по Контракту.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Для осуществления контроля исполнения условий Контракта, контроля качества оказываемых Исполнителем Услуг проводить лабораторные испытания готовой продукции в аккредитованных лабораториях;

3.1.2. Принимать по документу о приемке оказанные Исполнителем Услуги или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки;

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

3.1.4. Представлять Исполнителю списки учащихся, получающих начальное общее образование, при необходимости – измененные списки таких учащихся; уточненные ежедневные заявки о количестве всех питающихся на следующий день (раздельно по видам);

Назначить ответственных сотрудников за ведение табеля учета питающихся, подачу ежедневных заявок исполнителю на питание;

3.1.5. Своевременно оплачивать услуги Исполнителя в порядке, предусмотренным настоящим контрактом;

3.1.6. Представлять ежедневную заявку на питание следующего дня. Заявка подается письменно, по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо любым иным способом ответственным сотрудником Заказчика до 16.00 часов текущего дня заведующему производством школьной столовой Исполнителя с указанием количества питающихся, наименования рационов питания и с отметкой о получении. Допускается корректировка поданной заявки до 9.00 утра следующего дня включительно. При наличии технической возможности Исполнителя подача заявки Заказчиком осуществляется в электронном виде;

3.1.7. Обеспечить беспрепятственный доступ работников Исполнителя к месту оказания услуг, которые осуществляют контроль качества, норм выхода и ассортимента пищевых продуктов в соответствии с меню, при условии соблюдения работниками Исполнителя правил пропускного режима, действующего у Заказчика;

3.1.8. Требовать оплаты неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя;

3.1.9. Осуществлять контроль за оказанием услуг, на любом этапе исполнения услуги;

3.1.10. Уведомлять в письменной форме Исполнителя в случае изменения стоимости рационов питания в течение трех дней со дня принятия такого решения, при этом стороны заключают дополнительное соглашение в случаях, предусмотренных законодательством и настоящим Контрактом;

3.1.11. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.1.12. Заказчик обеспечивает подъездные пути для разгрузки товара (продуктов питания) до момента приезда автотранспорта Исполнителя.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Вносить изменения в ассортимент пищевых продуктов в соответствии с нормативной базой для обеспечения питания, уведомив письменно об изменениях Исполнителя в течение семи дней со дня принятия решения об изменении.

По согласованию с Исполнителем изменить объем услуг в соответствии с пунктом 14.1.3. настоящего Контракта;

3.2.2. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям Технического задания и настоящего Контракта;

3.2.3. Контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Контракта;

3.2.4. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;

3.2.5. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по настоящему Контракту;

3.2.6. Осуществлять контроль за правильностью поступления продуктового набора согласно меню;

3.2.7. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. На базе школьной столовой оказать услуги по наполнению предоставляемого рациона горячего питания, ежедневно в дни учебы с понедельника по пятницу, кроме выходных праздничных дней и карантинных мероприятий;

3.3.2. На основании рекомендуемого перечня пищевых продуктов для двух возрастных категорий обучающихся (Приложение №1 к Техническому заданию).

3.3.3. На базе собственного (арендованного) предприятия общественного питания (пищеблока):

– осуществлять приемку и хранение товаров, необходимых для оказания услуг;

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

3.3.5. Исполнитель не вправе передавать информацию, полученную в результате исполнения обязательств по настоящему Контракту (документы, материалы) третьим лицам без письменного согласия Заказчика;

3.3.6. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта;

3.3.7. Соблюдать действующие у Заказчика правила техники безопасности и пожарной безопасности.

3.3.8. Обеспечить наполнение предоставляемого рациона горячего питания с соблюдением санитарных норм и правил на производстве, температурного режима, требований к кулинарной обработке сырья и норм закладки;

3.3.9. Обеспечить гарантии качества и безопасности услуг (соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, СП 2.4.3648-20), а также соответствующим государственным стандартам).

3.3.10. Осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска продуктового набора.

3.3.11. Обеспечить доступ уполномоченным лицам Заказчика для осуществления контроля за соответствием ассортимента и качества используемых пищевых продуктов требованиям, установленным Заказчиком.

3.3.12. Вывешивать утвержденный продуктовый набор с наличием всей информации для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов.

3.3.13. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений школьной столовой, доготовочных, подсобных и складских помещений, оборудования и инвентаря;

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

3.3.15. Исполнитель несет расходы по:

– содержанию арендованных помещений в надлежащем состоянии;

–по оплате коммунальных услуг в соответствии с показаниями счетчиков (в случае невозможности установки прибора учета оплата проводится пропорционально занимаемой площади).

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

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

–проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством;

–стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

–снабжению сотрудников столовой спецодеждой.

–транспортировке некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением.

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

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

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

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

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

3.3.21. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя представлять Заказчику документы, указанные выше в подпункте 2 настоящего пункта Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

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

а) копии документов о приемке оказанной услуги, которая является предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю, в случае, если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

3.3.23. Оплачивать оказанные соисполнителем услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

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

а) за представление документов, указанных выше в подпунктах 2 - 4 настоящего пункта Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

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

3.3.25. Исполнитель вправе в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем,

осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

3.3.26. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.4. Исполнитель вправе:

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

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

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

3.4.4. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.5. Исполнитель гарантирует:

3.5.1. Соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, оказывающим услуги, являющиеся объектом закупки.

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

4. Сроки оказания услуг

4.1. Исполнитель обязуется приступить к оказанию услуг, предусмотренных Контрактом, с « 01 » декабря 2025 года и завершить их оказание « 30 » декабря 2025 года

5. Качество услуг. Гарантия качества услуг. Обеспечение гарантийных обязательств.

5.1. Качество, результаты услуг, их безопасность должны соответствовать требованиям действующего законодательства, принятых в соответствии с ним нормативных документов и условиям Контракта и гарантировать отсутствие в питании искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

5.2. Продовольственные товары, используемые для оказания услуг, должны соответствовать по ассортименту, а также соответствовать требованиям действующих стандартов (ГОСТов), технических регламентов (ТР) и санитарно-технических условий удостоверяться сертификатом соответствия (декларацией о соответствии) требованиям нормативных документов, оформленным по правилам системы сертификации ГОСТ Госстандарта России, иметь удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов.

5.3. Подкарантинная продукция (продукция растениеводства), при перевозках по территории Российской Федерации, а также подкарантинная продукция, вывозимая из карантинной фитосанитарной зоны, должна сопровождаться фитосанитарным (карантинным) сертификатом, в связи с чем в момент поставки требуется на данный товар дополнительно предоставлять Акты государственного карантинного фитосанитарного контроля Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан.

5.4. Доставка продуктов питания осуществляется в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и санитарных правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20.

5.5. Доставка товаров и пищевой продукции в столовую школы на специализированных (арендованных) транспортных средствах специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов и готовой продукции с соблюдением следующих условий:

- доставка продукции осуществляется в специальных промаркированных тарах при этом тара должна соответствовать установленным требованиям для перевозки пищевых продуктов;

- сроки реализации продукции, включая время ее транспортировки, не должны превышать установленных для такой продукции сроков реализации.

5.6. Товар должен быть упакован в тару, соответствующую требованиям ГОСТ, ТУ, СанПиН, установленных для пищевых продуктов, обеспечивающую сохранность товара при транспортировании, отгрузке, приемке и хранении в течение всего срока годности (хранения). Тара и упаковка товаров должны иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие

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

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

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

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

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

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

6. Место и порядок сдачи и приемки услуг

6.1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем по адресу, указанному в пункте 1.2 Контракта.

6.2. Доставка, погрузка и разгрузка поставляемой продукции для оказания услуг осуществляется силами Исполнителя.

6.3. Документ о приемке должен быть предъявлен Исполнителем в течение 3 (трех) рабочих дней после подписания акта сверки и подписан Заказчиком в течение 3 (трех) рабочих дней с момента его получения от Исполнителя, если услуги оказаны Исполнителем надлежащим образом и в полном объеме, либо в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

6.4. При передаче оказанных услуг Исполнитель обязан предоставить Заказчику вместе с документом о приемке следующие документы: счет, счет-фактуру (в случае если Исполнитель является плательщиком НДС), оформленные в соответствии с требованиями законодательства.

6.5. Стороны обязуются предоставить друг другу документы, подтверждающие полномочия представителей на право подписи, а также копии документов, удостоверяющих личность этих представителей.

6.6. В случае принятия решения о проведении независимой экспертизы, приемка оказанных услуг продлевается на время проведения экспертизы.

6.7. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.8. В случае выявленных качественных или количественных отклонений в результате приемки поставленных товаров, представитель поставщика участвует в приемке и подписывает Акт приемки товаров (ф. 0510452).

7. Ответственность Сторон

7.1. В случае полного или частичного невыполнения Контракта одной из сторон последняя обязана возместить другой стороне причиненные в результате этого убытки.

7.2. Ответственность виновного за разглашение сведений, отнесенных к сведениям

ограниченного пользования, определяется действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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 Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

Штрафы начисляются за неисполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042, и составляет:

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

7.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

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, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закон 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.6. 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;

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

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

7.9. 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.

7.10. Уплата штрафа (пени) не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по Контракту.

7.11. 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.

7.12. 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.

7.13. Ущерб, нанесенный третьему лицу по вине Исполнителя при выполнении им по установке Товара, возмещается Исполнителем.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. 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.

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

8.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 8.1.-8.2., 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.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Досудебный (претензионный) порядок разрешения споров

9.2. До предъявления иска, вытекающего из Контракта, сторона, которая считает, что ее права нарушены (далее - заинтересованная сторона), обязана направить другой стороне письменную претензию.

9.3. Претензия должна содержать требования заинтересованной стороны и их обоснование с указанием нарушенных другой стороной норм законодательства и (или) условий Контракта. К претензии должны быть приложены копии документов, подтверждающих изложенные в ней обстоятельства.

9.4. Сторона, которая получила претензию, обязана ее рассмотреть и направить письменный мотивированный ответ другой стороне в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения претензии.

9.5. Заинтересованная сторона вправе обратиться в суд по истечении 30 (тридцати) дней со дня направления претензии либо в случае, когда ответ на претензию от другой стороны был получен, но заинтересованная сторона по каким-либо причинам с ним не согласна.

9.6. В случае, если Стороны не придут к соглашению, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

10. Срок действия и порядок расторжения Контракта

10.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания обеими Сторонами и действует до исполнения Сторонами обязательств, предусмотренных Контрактом.

10.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от 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.

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

10.4. 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.

11. Конфиденциальность

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

11.2. Заказчик заявляет и Исполнитель осознает, что конфиденциальная информация Заказчика является информацией, доступ к которой ограничивается действующим законодательством Российской Федерации. В целях обеспечения ее неразглашения Заказчиком могут быть использованы различные способы защиты, предусмотренные действующим

законодательством Российской Федерации.

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

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

11.5. Исполнитель обязуется принять все необходимые меры для сохранения в тайне конфиденциальной информации Заказчика.

11.6. Обязательства Сторон по соблюдению конфиденциальности, вытекающие, из настоящего Контракта, сохраняют свою силу в течение 5-ти лет после окончания выполнения обязательств по настоящему Контракту.

12. Прочие условия

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

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

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

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

12.5. Недействительность какого-либо из условий Контракта не влечет за собой недействительность других его условий или всего Контракта в целом.

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

13. Случай изменения условий Контракта

13.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

13.1.1. цена в случаях, предусмотренных пунктом 5 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств, предоставляющему субсидии лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии может изменяться. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объем оказания услуг, предусмотренных Контрактом;

13.1.2. цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренного Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта.

13.1.3. при согласовании с Исполнителем Заказчик вправе увеличить или уменьшить предусмотренные Контрактом количество (объем) услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему или услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуг стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

13.1.4. изменение качественных, технических и функциональных характеристик оказываемых услуг на улучшенные, по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте (Задании).

14. Приложение

14.1. Приложение № 1 к Контракту – «Техническое Задание»;

14.2. Приложение № 2 к Контракту – «Спецификация».

15. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

«Заказчик»:	«Исполнитель»:
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 17» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан Адрес: 452614, Республика Башкортостан, г.о. город Октябрьский, г. Октябрьский, ул.Лермонтова, д.3 Телефон: 5-37-42 ИНН 0265007587 КПП 026501001 ОГРН 1020201932343 БИК 018073401 л/с 20004121700 Электронная почта raduga1758@mail.ru Казначейский счет 03234643807350000100 Отделение- ОКЦ № 6 УРАЛЬСКОГО ГУ БАНКА РОССИИ//УФК ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН г.Уфа Единый казначейский счет 40102810045370000067 Директор _____ Овчинникова И.И. МП	Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «Октябрьский» (ООО «КП «Октябрьский» Адрес 452612, Республика Башкортостан, г. Октябрьский, ул. Трипольского, д.67 ИНН 0269046932 КПП 026901001 ОГРН 1240200037560 ОКПО 20667947 Отделение банка Дополнительный офис «Отделение в г.Октябрьский» Филиал ПАО «УРАЛСИБ» в г.Уфа БИК 048073770 Р/счет 40702810900060000142 К/счет 301018106000000000770 Телефон/факс: 8(34767)7-07-12 Электронная почта khp07ok@mail.ru Директор _____/Т.Ю. Абрамова/ МП

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по наполнению предоставляемого рациона горячего питания

1. Краткое изложение условий исполнения контракта.

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

1.2. Цена контракта включает все расходы Исполнителя, в том числе, на уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей в бюджеты всех уровней, приобретение продуктов питания и материалов, необходимых для оказания услуг.

1.3. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

2. Обязательства Исполнителя.

2.1. На базе школьной столовой в дни учебных занятий организовать наполнение предоставляемого рациона горячего питания.

2.2. В соответствии с Рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся Исполнитель самостоятельно определяет ассортимент выдаваемых продуктов в пределах стоимости в соответствии со спецификацией.

2.3. Осуществлять закупки товаров, используемых для организации дополнительного питания, из установленного ассортимента и с учетом требований к качеству товаров.

2.4. На базе собственного (арендованного) предприятия общественного питания (пищеблока), осуществлять приемку и хранение товаров, необходимых для оказания услуг.

2.5. Осуществлять доставку продуктов в школьную столовую на собственных специализированных (арендованных) транспортных средствах, специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов, готовой продукции с соблюдением установленных условий.

2.6. Комплектовать штаты столовой необходимыми специалистами с соответствующей квалификацией, достаточном количестве для выполнения условий данного контракта.

2.7. Обеспечить гарантии качества и безопасности услуг (соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, а также соответствующим государственным стандартам.

3. Порядок приемки и качества товаров, требования к продовольственным товарам, используемым Исполнителем для оказания услуг, порядок отпуска и приемки услуг

3.1. Товары, используемые Исполнителем для оказания услуг, должны соответствовать условиям настоящего Технического задания по ассортименту, наименованию, качественным характеристикам, весу и виду фасовки; а также соответствовать требованиям действующих нормативных документов Российской Федерации - стандартов (ГОСТ, ОСТ), технических регламентов, технических условий, санитарных норм и правил; удостоверяться сертификатом соответствия (декларацией о соответствии) производителя (поставщика), иметь другие документы, установленные контрактом и действующим законодательством Российской Федерации.

3.1. Исполнитель отказывается от приемки товара, который:

- не соответствует требованиям нормативной документации;
- имеет явные признаки недоброкачества;

- не имеет документов изготовителя, подтверждающих происхождение продуктов и их соответствие требованиям нормативных документов;
- не имеет установленного срока годности или сроки годности истекли, или сроки годности минимальны и исполнитель не может использовать товар в указанные сроки;
- не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» или государственным стандартам, в том числе ГОСТ Р 51074-2003 «Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
- не соответствует наименованию, качественным характеристикам, по цене и ассортименту;
- не соответствует сорту, категории, другой информации, указанной в сопроводительных документах о качестве товара.

3.2. Тара и упаковка товаров должны соответствовать требованиям стандартов и санитарно-техническим условиям. Импортные товары должны иметь соответствующую маркировку на русском языке.

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

3.4. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в школьную столовую с наличием информации или копии документов, удостоверяющих качество товара, а также хранить подлинники таких документов на основном предприятии Исполнителя в течение всего срока действия контракта.

3.5. Исполнитель производит отпуск продукции учащимся согласно графику и количеству согласно заявки Заказчика, ежедневно передает Заказчику документы, подтверждающие отпуск продукции детям с указанием наименований продуктов и количества, времени отпуска, цены за единицу продукции, цены стоимости отпущенной за день продукции.

4. Техническая характеристика услуги:

п/п	Техническая характеристика услуги
.	Оказание услуг ежедневно в дни учебы с понедельника по пятницу, кроме выходных праздничных дней и карантинных мероприятий. Исполнитель обязуется приступить к оказанию услуг, предусмотренных Контрактом, с 01 декабря 2025 года и завершить их оказание 30 декабря 2025 года.
.	Виды рационов питания: – наполнение предоставляемого рациона горячего питания.
.	Стоимость наполнения предоставляемого рациона горячего питания: Учащиеся, получающее начальное общее образование (учащиеся 1-4 классов) – 45,00 рублей в день на одного учащегося.
.	4.1 Требования к качеству и безопасности услуг: 4.1.1 Качество услуг должно соответствовать требованиям настоящего Технического задания, условий исполнения контракта, нормативным требованиям охраны труда. 4.1.2 Оказываемые Исполнителем услуги должны соответствовать действующим требованиям и нормам, установленными нормативно – технической документацией: – Федеральному закону от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"; – Федеральному закону РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ;

	– Федеральному закону РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ; – СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». – Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда» – СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий"; – СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"; – СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". – ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования"; – ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», – ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»; – Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; – Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; – Химический состав Российских пищевых продуктов, под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009.г.; 4.1.3 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 актов.
--	--

5. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся

п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите

.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
0.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
1.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
2.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

6. Перечень пищевой продукции, которые не допускаются при оказании услуг

6.1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшим сроком годности и (или) признаками недоброкачества.

6.2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

6.3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

6.4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

6.5. Непотрошенная птица.

6.6. Мясо диких животных.

6.7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

6.8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а так же яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

6.9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

6.10. Крупа, мука, сухофрукты загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

6.11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

- 6.12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 6.13. Зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 6.14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- 6.15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 6.16. Простокваша - "самокваш".
- 6.17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- 6.18. Квас.
- 6.19. Соки концентрированные диффузионные.
- 6.20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- 6.21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 6.22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 6.23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 6.24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 6.25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 6.26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 6.27. Овощи и фрукты консервированные, содержащих уксус.
- 6.28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки, (в том числе энергетические).
- 6.29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
- 6.30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 6.31. Газированные напитки, газированная вода питьевая.
- 6.32. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- 6.33. Жевательная резинка.
- 6.34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 6.35. Карамель, в том числе леденцовая.
- 6.36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 6.37. Окрошки и холодные супы.
- 6.38. Яичница-глазунья.
- 6.39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- 6.40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 6.41. Картофельные и кукурузные чипсы и снеки.
- 6.42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 6.43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 6.44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 6.45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

7. Ассортимент и требования к качеству товаров

/п	Наименование пищевого продукта: Качественные характеристики (сорт, вид, тип и т.д)	Основные требования к качественным, техническим, функциональным характеристикам, соответствие техническим регламентам, стандартам, иным требованиям, предусмотренным законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, иным нормативным актам, нормативным документам	Значение показателей	Маркировка, Упаковка Максимальная масса нетто одного товарного места в кг.
----	---	---	----------------------	---

Фрукты:				
.1	Апельсины свежие	Внешний вид плода высшего и первого сорта, свежие, целые, здоровые, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ(песка, земли, остатков земли), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин. Запах и вкус свойственные данным разновидностям без постороннего запаха и/или привкуса. Окраска от светло-желтой до оранжевой. Соответствие ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля сахара не менее 13,0%. Размер плодов наибольшему поперечному диаметру для высшего сорта не менее 5,0 см. Для первого сорта 5,3-7,0 см.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
.2	Яблоки свежие	Внешний вид плоды здоровые, свежие, целые, чистые, вполне развившиеся, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений, типичной для данного помологического сорта формы и окраски с плодоножкой или без нее. Запах и вкус свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 34314-2017. Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля растворимых сухих веществ в соке плодов не менее 10,0%. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 6,0 см.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
.3	Груши свежие	Внешний вид плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта. Мякоть доброкачественная, без подкожной пятнистости и побурения. Плоды спелые, однородные по степени зрелости и не перезревшие. Без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 33499-2015. Груши свежие. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 55мм.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
.4	Мандарины свежие	Внешний вид плода высшего и первого сорта, свежие, целые, здоровые, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ(песка, земли, остатков земли), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин. Запах и вкус свойственные данным разновидностям без постороннего запаха и/или привкуса. Окраска от светло-желтой до оранжевой. Соответствие ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля сахара не менее 13,0%. Размер плодов наибольшему поперечному диаметру для высшего сорта не менее 4,3 см. Для первого сорта 4,5 см.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
.5	Бананы свежие	Внешний вид, плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся неуродливые без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. Плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой	Размеры плодов по перечному диаметру 3,0-4,0 см, по длине 14-20см.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического

		окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая. Соответствии ГОСТ Р 51603-2000 бананы свежие. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
.6	Нектарины свежие	Плоды свежие, здоровые, чистые, достаточно развившиеся, в стадии товарной зрелости, не перезревшие, неповрежденные, без затрагивающих мякоть повреждений сельскохозяйственными вредителями, без трещин у основания черешков, типичной для помологического сорта формы и окраски, без лишней внешней влажности. Вкус и запах свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и (или) привкуса. Соответствии ГОСТ 34340-2017 Персики и нектарины свежие. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля растворимых сухих веществ в мякоти плодов не менее 8 град. Брикса,	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
.7	Персики свежие	Плоды свежие, здоровые, чистые, достаточно развившиеся, в стадии товарной зрелости, не перезревшие, неповрежденные, без затрагивающих мякоть повреждений сельскохозяйственными вредителями, без трещин у основания черешков, типичной для помологического сорта формы и окраски, без лишней внешней влажности. Вкус и запах свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и (или) привкуса. Соответствии ГОСТ 34340-2017 Персики и нектарины свежие. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля растворимых сухих веществ в мякоти плодов не менее 8 град. Брикса,	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
.	Соковая продукция из фруктов:			
.1	Сок фруктовый в ассортименте	Сок изготовлен из одного вида фруктового сока или смешан (из двух и более видов фруктовых соков). Внешний вид и консистенция соков восстановленных: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из citrusовых. Восстановленных осветленных: Прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Цвет - Однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых (овощных) соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Соответствие ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. от 9.12.2011г. №882). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля осадка в соках осветленных не более 0,3 %. Объемная доля мякоти для соков с мякотью не менее 8,0%. Массовая доля минеральных примесей не более 0,005%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).Фасовка 0,2-3л

.2	Нектары фруктовые	Внешний вид нектаров естественно мутная жидкость. Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные использованным фруктовым (овощным) сокам. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету использованных фруктовых (овощных) соков или пюре из которых изготовлены нектары. Соответствие ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. от 9.12.2011г. №882). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля осадка в нектарах осветленных не более 0,3%. Объемная доля мякоти для нектаров с мякотью не менее 8,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). С/б ,фасовка по 3л.
.3	Соки фруктовые прямого отжима осветленные в ассортименте	Внешний вид соков прямого отжима однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку. Цвет однородной по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок.	Массовая доля осадка в соках с осветленных не более 0,3%. Объемная доля мякоти для соков с мякотью не менее 8,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка 0,2-3л.
3.	Молоко и кисломолочные продукты:			
.1	Молоко питьевое, пастеризованное	Молоко питьевое, пастеризованное изготовленное из нормализованного молока. Консистенция жидкая, однородная невязкая, слегка вязкая. Цвет белый. Вкус и запах характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Соответствие ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	С массовой долей жира не менее 2,5и не более 3,2%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасованное, упаковка объемом не более 1 л.
.2	Молоко питьевое, пастеризованное, обогащенное витаминами	Молоко питьевое, пастеризованное обогащенное витаминами изготовленное из нормализованного молока. Консистенция жидкая, однородная невязкая, слегка вязкая. Цвет белый. Вкус и запах характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Соответствие ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	С массовой долей жира не менее 3,2%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасованное, упаковка объемом не более 1 л.
.3	Кефир	Кисломолочный продукт изготовлен из цельного молока. Консистенция и внешний вид однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Вкус и запах чистые кисломолочные,	С массовой долей жира не менее 2,5и не более 3,2%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о

		без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Соответствие ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».		продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасованное, упаковка объемом не более 0,5 л.
.4	Творог	Творог изготовленный из нормализованного молока. Консистенция и внешний вид, мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Цвет белый или кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Соответствие ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	Массовая доля жира не более 9%. Массовая доля влаги не более 75%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовой и штучные.
.5	Сыр полутвердый, не острых сортов.	Высший сорт, низкой температуры второго нагревания, изготовлен из коровьего молока высшего или первого сортов. Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми полимерами, комбинированными составами или полимерными материалами. Консистенция эластичная, однородная по всей массе. Цвет от белого до желтого, однородный по всей массе. Вкус и запах выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности. Соответствие ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	С массовой долей жира не менее 2,5и не более 3,2%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовое.
.6	Йогурт (кисломолочные напитки)	Кисломолочный продукт изготовлен из цельного молока. Консистенция и внешний вид однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Соответствие с ГОСТ 31981-2013, ТУ производителя. Йогурт питьевой для детей дошкольного и школьного возраста., выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	Массовая доля жира не менее 3,2 %.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасованное в индивидуальной упаковке.
.7	Напиток молочный	Непрозрачная, однородная, тягучая жидкость. Молочно- белого цвета. Вкус и запах характерен для коровьего молока, немного сладковатый. Соответствие с ГОСТ Р 53914-2010, ТУ производителя. Напиток молочный. Технические условия., выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента	Массовая доля белка, не менее 2,6%; массовая доля жира от 0,5% до 6,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее

		Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».		маркировки ТР ТС 022/2011). Фасованное в индивидуальной упаковке.
	Кондитерские изделия:			
4.1	Конфеты	Конфеты, глазированные шоколадной глазурью или шоколадом, не должны иметь на лицевой поверхности «поседения» или повреждения. Допускаются незначительные повреждения поверхности при выработке конфет на механизированных линиях и при машинном упаковывании. Конфеты должны быть покрыты глазурью ровным или слегка волнистым слоем. Шоколадные конфеты с начинками должны иметь блестящую лицевую поверхность. Конфеты не глазированные должны иметь сухую, нелипкую поверхность. Форма разнообразная, деформация конфет не допускается. Вкус и запах свойственный основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Соответствие ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности помадных молочных конфет не более 19,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка весовая и штучная в индивидуальной упаковке.
4.2	Печенье	Печенье разнообразной плоской и объемной формы не расплывчатая без вмятин, с начинкой или без нее. Поверхность гладкая или шероховатая. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Цвет равномерный, от светло-сломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Соответствие ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 16,0%. Массовая доля общего сахара (по сахарозе) не более 45,0%. Массовая доля жира не более 40,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка весовая и штучная в индивидуальной упаковке.
4.3	Вафли	Мучное кондитерское изделие выпеченное, с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях, толщиной не более 2мм. Форма разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице. Вкус и запах изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья, без посторонних привкусов и запахов. Цвет начинки однотонный от белого до темно-коричневого. Цвет фруктовой начинки зависит от цвета используемого фруктово-ягодного сырья. Соответствие ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности вафель пралине и типа пралине, помадой, жировой не более 8,4%, фруктовой не более 20,0%. Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10,0% не более 0,1%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка весовая и штучная в индивидуальной упаковке.

4.4	Пряники	Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. Форма правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью. Нижняя поверхность ровная. Поверхность пряничных изделий покрытых глазурью ровная или волнистая, блестящая или матовая. Без следов поседения и оголенных мест, покрытых сахарным сиропом- нелипкая. Цвет от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша равномерный по всему объему изделий. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Вкус и запах изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, без посторонних привкуса и запаха. Соответствие ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности для заварных 8,5-16,0%, сырцовых пряников 11,0-16,0%. Массовая доля общего сахара(по сахарозе)в пересчете на сухое вещество не менее 24,0% Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество не более 15,0%. Намокаемость не менее 180,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка весовая и штучная в индивидуальной упаковке.
4.5	Шоколад	Кондитерское изделия полученное на основе какао-продуктов и сахара. Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая. Форма соответствующая рецептуре, без деформации для всех видов шоколада. Консистенция твердая. Вкус и запах свойственные для шоколада без постороннего привкуса и запаха. Соответствие ГОСТ Р 70337-2022 Шоколад. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля общего жира молочный шоколад не менее 25,0%. Массовая доля масла какао не менее 18,0% для шоколада.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Штучная в индивидуальной упаковке.
4.6	Мармелад	Для фруктового и желеино-фруктового – с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром, для желеино-фруктового на желатине-глянцованная или обсыпанная сахаром или другой обсыпкой в соответствии с рецептурой. Для частично глазированного мармелада- частично покрыта гладким или волнистым слоем глазури, без подтеков, трещин, поседения. Форма соответствующая данному наименованию мармелада. Консистенция студнеобразная. Вкус, запах и цвет характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. В многослойном мармеладе каждый слой должен иметь вкус, запах и цвет, соответствующие наименованию слоя. Соответствие ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности для фруктового формового 9-24%,подового 29-33%; желеино-фруктового 15-24%; желеино-жевательного 15-22%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Штучная в индивидуальной упаковке.
.7	Пастила	Свойственный данному наименованию продуктов с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов. Соответствие ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и	Массовая доля фруктового сырья не менее 11%, массовая доля влаги не более 25%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза

		нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		«Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Штучная в индивидуальной упаковке.
.8	Круассаны	Вырабатываются из пшеничной муки, с добавлением начинки из повидла, конфитюра, джема, кондитерской глазури и др. Соответствие с ТУ производителя. Технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Штучная в индивидуальной упаковке.
.9	Кекс для детского питания	Мучное кондитерское изделие объемной формы с начинкой или без начинки. Изделия со сладким вкусом и характерным ароматом предусмотренных в составе кексов пищевых ингредиентов, без посторонних привкусов и запахов. Кексы без начинки – пропеченные изделия без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и закала. Кексы с начинкой могут иметь менее развитую пористость и более влажный мякиш в местах, с соприкасающейся с начинкой. Соответствие ТУ производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влаги 12-24%, массовая доля общего сахара 9-25%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Штучная в индивидуальной упаковке.
.	Напитки: кофейные, какао, кисели, чай			
.1	Кофейный напиток	Представляют собой высушенные до порошкообразного состояния экстракты, полученные из обжаренного растительного сырья, предназначенные для быстрого приготовления напитков. Внешний вид порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности. Вкус и аромат свойственные данному продукту в зависимости %от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха. Соответствие ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 4,5-6,0% Массовая доля золы (в расчете на сухую массу) не менее 3,5%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка пачка по 100гр
.2	Какао-порошок	Какао-порошок, получаемый путем тонкого измельчения какао-жмыха. Порошок от светлого-коричневого до темно- коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок. Вкус и аромат свойственный какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. Соответствие ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»). Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 7,5%.Массовая доля жира (масло какао) от 12,0 до 20,0% Массовая доля общей золы не более 6,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка – картонные пачки или пакеты из полимерных материалов массой не более 100 гр

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

			ароматизаторы натуральные и идентичны натуральным	
.6	Чай черный байховый крупнолистовой	Первого или высшего сорта. Чай черный байховый крупный (листовой) или мелкий, или гранулированный. Внешний вид чая однородный, ровный, хорошо скрученный. Соответствие ГОСТ 32573-2013 (ТУ производителя). Чай черный. Технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влаги максимальное значение 10,0%. Общие содержание золы от 4,0% до 8,0%. Содержание грубых волокон максимальное значение 19,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка – мягкая или полужесткая упаковка не более 250 г.
.	Хлеб и булочные изделия:			
.1	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный должен вырабатываться из пшеничной муки первого сорта. Форма хлеба должна быть соответствующая форме, в которой проводилась выпечка, без боковых выплывов, с несколько выпуклой верхней коркой. Поверхность без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии технологическими инструкциями. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша поперечный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Промес без комочков и следов непромеса. Пористость развитая без пустот и уплотнений. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральных примесей. Соответствие ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Влажность мякиша не более 39-48%. Кислотность мякиша не более 2,5-7град. Пористость мякиша не менее 54-73 %.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала. Вес от 0,1 до 0,9 кг.
.2	Хлеб с витаминами и железом	Хлеб пшеничный должен вырабатываться из пшеничной муки первого сорта. Форма хлеба должна быть соответствующая форме, в которой проводилась выпечка, без боковых выплывов, с несколько выпуклой верхней коркой. Поверхность без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии технологическими инструкциями. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша поперечный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Промес без комочков и следов непромеса. Пористость развитая без пустот и уплотнений. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральных примесей. Соответствие ТУ производителя. Хлеб с витаминами и железом из пшеничной муки.. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам	Продукт должен быть обогащен комплексом из шести и более микронутриентов, в том числе витамином В1 (0,15-0,45 мг/100 г), витамином В2 (0,15-0,4 мг/100 г), витамином В6 (0,2-0,5 мг/100 г), витамином В12 (0,0004-0,0006 мг/100 г), витамином РР (2-5 мг/100 г), фолиевой кислотой (40-90	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала Вес от 0,1 до 0,9 кг.

		«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	мкг/100 г), витамином Е (0,20-0,30 мг/100 г), бета-каротином (0,15мг/100 г), железом (1,5-4 мг/100 г).	
.3	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный должен вырабатываться из ржаной и пшеничной муки. Внешний вид, соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Поверхность без крупных подрывов, с глянцем. Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Состояние мякиша пропеченный не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непомеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральных примесей. Соответствие ГОСТ 2077-2023 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Влажность мякиша не более 44,5-51%. Кислотность мякиша не более 7-12град. Пористость мякиша не менее 45-62 %.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала. Вес от 0,1 до 0,9 кг.
.4	Батон из пшеничной муки высшего сорта	Батоны вырабатываются из муки пшеничной высшего сорта. Внешний вид не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная форма. Поверхность нарезанных с косыми надрезами. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость. Цвет от светлого-желтого до коричневого. Состояние мякиша пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непомеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений. Вкус свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральных примесей. Соответствие ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Влажность мякиша не более 42%. Кислотность мякиша не более 2,5-3град. Пористость мякиша не менее 73 %.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала. Вес от 0,1 до 0,5 кг.
7. Прочие продукты:				
.1	Гематоген детский (БАД)	Цвет красновато коричневым, разных оттенков или черный с красноватым оттенком. Консистенция без посторонних примесей. Запах специфический, свойственный данному продукту без постороннего или гнилого запаха. Соответствие ТУ производителя. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту	Содержит витамины: Е, С, В1, В2.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза

		таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		«Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Штучная в индивидуальной упаковке.
.2	Десерт фруктовый	Однородная масса в виде пюре. Натуральные свойственные смеси компонентов, из которых изготовлен десерт. Посторонние привкус и запах не допускается. Цвет свойственный смеси компонентов, из которых изготовлен десерт. Соответствие ТУ производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 11%. Посторонние примеси не допускается.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Штучная в индивидуальной упаковке.

«Заказчик»:	«Исполнитель»:
Директор _____/И.И. Овчинникова / (подпись) М.П.	Директор _____/Т.Ю. Абрамова/ (подпись) МП

СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. Виды услуг и стоимость питания обучающихся:

Наименование услуги	Стоимость на 1 ребенка в день. руб.
с I по IV классы	
Наполнение предоставляемого рациона горячего питания	45,00

2. Цена контракта, в рублях:

№ п\п	Категория питающихся	Кол-во детей	Кол-во дней	Общее кол-во, дето дни	Стоимость 1 дня	Стоимость в рублях
1	Учащиеся 1 - 4 классов	453	20	9060	45,00	407700,00
	ИТОГО					407700,00

«Заказчик»:	«Исполнитель»:
Директор _____/И.И. Овчинникова (подпись) МП	Директор _____/Абрамова Т.Ю./ (подпись) МП