

**Муниципальный контракт № 0101600002823000006_125901
на оказание услуг по организации питания учащихся**

г. Октябрьский

«10» марта 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Татарская гимназия №11 имени Героя Советского Союза Гатиатуллина Шакирьяна Юсуповича городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан, далее именуемое "Заказчик", в лице директора Нафикова Рустема Камиловича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан, далее именуемый "Исполнитель", в лице директора Абрамовой Татьяны Юрьевны, (должность, Ф.И.О.), действующего на основании Устава с другой стороны в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" заключили по итогам проведения совместного открытого конкурса в электронной форме (протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) 0101600002823000006_ от "27" февраля 2023 г.) настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

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

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

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

1.4. Оказание услуг осуществляется ежедневно силами Исполнителя на базе пищеблока Заказчика, находящегося по адресу, указанному в приложении №4 к Описанию объекта закупки.

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

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

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

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

1.8 Идентификационный код закупки*: 233026501472102650100100210015629244

2. Цена Контракта и порядок оплаты

2.1. Цена Контракта определена в соответствии со Спецификацией (Приложение №2 к Контракту) и составляет 1252690,38 (один миллион двести пятьдесят две тысячи шестьсот девяносто) руб.38 коп., без НДС.

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, при этом может быть изменена в случаях предусмотренных разделом 10 настоящего 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 пищеблок 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 производятся не позднее 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке в единой информационной системы в сфере закупок (далее - ЕИС или единая информационная система).

2.6. Источник финансирования Контракта – средства бюджетного учреждения, полученные в форме субсидий из бюджета городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан, бюджета Республики Башкортостан, Федерального бюджета.

2.7. 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 трехдневный срок с момента 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.

2.8. Оплата за декабрь 2023 года производится по 29 декабря 2023 года после подписания Заказчиком документа о приемке в ЕИС.

2.9. В случае уменьшения Заказчику распорядителем бюджетных средств в установленном порядке ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящему к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по Контракту, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия, в том числе по цене и (или) объему услуг.

2.10. Заказчик удерживает суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с законом 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

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

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

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

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

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

Заявка подается ответственным сотрудником Заказчика.

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

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

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

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

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

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

3.1.14. Организовать контроль:

- за снятием суточных проб и их хранением;
- за правильностью поступления блюд согласно меню и раздаточной ведомости.

3.1.15. Осуществлять контроль за оказанием услуг;

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

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

3.1.18. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.2. Заказчик вправе:

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

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

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

3.2.3. 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 блюд согласно меню;

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

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Привлечь к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - соисполнители) в объеме 25 процентов от цены контракта.

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

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

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

3.3.3. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 3.3.2 настоящего раздела, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

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

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

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

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

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

а) за представление документов, указанных в пунктах 3.3.2 – 3.3.4 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

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

3.3.7. 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.

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

3.3.9. На базе пищеблока общеобразовательного учреждения организовывать питание учащихся в виде горячего завтрака, обеда (далее – рационы питания), с соблюдением

технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептур и технологическими нормативами, ежедневно с понедельника по пятницу, кроме субботы и воскресенья, праздничных дней, карантинных мероприятий.

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

- осуществлять приемку и хранение товаров, необходимых для приготовления продукции;
- изготавливать необходимые полуфабрикаты для пищеблока учреждения, не имеющей заготовочные (овощные, мясо – рыбные) цеха;

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

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

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

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

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

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

3.3.17. 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), а также соответствующим государственным стандартам).

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

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

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

3.3.21. Обеспечить доступ уполномоченным лицам Заказчика для осуществления контроля за соответствием ассортимента и качества, используемых для приготовления продукции товаров требованиям, установленным Заказчиком, а также за процессом приготовления блюд.

3.3.22. При каждой выдаче готового блюда обеспечивать наличие дополнительных порций каждого блюда:

- для бракеража готовой пищи представителям Заказчика и Исполнителя;
- для отбора суточных проб;

3.3.23. Вести в каждом пищеблоке необходимую учетную документацию согласно требований СанПин 2.3/2.4.3590-20:

- «Гигиенический журнал»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;

- «Ведомость контроля за рационом питания».

3.3.24. Вывешивать утвержденное примерное меню с наличием всей информации и фактическое (ежедневное) меню для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов.

3.3.25. Для оказания услуг:

- перед началом оказания услуги заключать с родителями (законными представителями) учащихся трехсторонние договора на оказание услуг по организации питания учащихся по форме согласованной с Заказчиком или Уполномоченным органом;

- использовать автоматизированные информационные системы учета и оборота денежных средств на питание учащихся, в том числе для персонифицированного контроля использования денежных средств Заказчиком и родителем (законного представителя) учащегося;

- обеспечить соблюдение законодательства о персональных данных учащихся;

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

3.3.27. 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.

3.3.28. Исполнитель несет расходы по:

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

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

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

- проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством;

- стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

- снабжению сотрудников пищеблока спецодеждой.

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

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

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

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

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

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

3.3.35. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.4. Исполнитель вправе:

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

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

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

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

3.5. Исполнитель гарантирует:

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 момента подписания контракта, но не ранее 09.03.2023 г. по 10.12.2023 г.

4.2. В п. 10.1. Контракта указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением обязательств по оплате услуг, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафа, пени).

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 учащихся искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

5.2. Продовольственные товары, используемые для приготовления питания учащихся должны 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 удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов.

5.3. В целях обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности подконтрольной продукции и животных, подлежащих ветеринарному контролю (надзору) при оказании услуг Исполнитель должен руководствоваться Законом Российской Федерации «О ветеринарии», приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях".

5.4. 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, на товар местного производства (овощная продукция) – заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.

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

5.6. Доставка товаров, полуфабрикатов, продукции в пищеблок учреждения на специализированных транспортных средствах специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов, готовой продукции, полуфабрикатов 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.

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

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

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

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

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

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

6. Место и порядок сдачи и приемки услуг

6.1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем на территории Республики Башкортостан по адресу, указанному в Приложении №4 к Описанию объекта закупки.

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

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

6.4. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. В случае, если по результатам такой

экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

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

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

6.7. Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня оказания услуг формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать информацию, указанную в пункте 1 части 13 статьи 94 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

6.8. К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.9. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

6.10. В течение 10 (десяти) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

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

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

Приемка оказанных услуг за декабрь 2023г. осуществляется Заказчиком течение 3 (трех) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке.

6.11. В случае создания приемочной комиссии в течение 10 (десяти) рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы;

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов;

Приемка оказанных услуг за декабрь 2023г. осуществляется комиссией течение 3 (трех) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке.

6.12. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

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

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

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

7. Ответственность Сторон

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

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). 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 ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042 (далее – Постановление).

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

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

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

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

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

7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

7.8. 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:

1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

7.9. В случае неисполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 3.3.1 настоящего Контракта, Исполнитель, в соответствии с пунктом 8 Постановления, уплачивает Заказчику штраф, установленный в размере 5 процентов объема привлечения, установленного Контрактом.

7.10. В случае представления документов, указанных в пунктах 3.3.2, 3.3.4 настоящего Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков, Исполнитель несет гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком.

7.11. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.13. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.14. Каждая из сторон обязана возместить другой стороне убытки, причиненные неисполнением или ненадлежащим исполнением своих обязательств.

7.15. Уплата неустойки (пени, штрафа) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств по Контракту.

7.16. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло по вине другой стороны.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

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

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

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

9. Порядок разрешения споров

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

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

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

10. Срок действия, порядок изменения и расторжения Контракта

10.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания, и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту. Срок исполнения обязательств Сторон по Контракту по «29» декабря 2023г. включительно.

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

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

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

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

11. Обеспечение исполнения Контракта

11.1. Обеспечение исполнения Контракта устанавливается в размере 5 % от начальной (максимальной) цены Контракта, в форме предоставлении независимой гарантии.

В случае если предложенная Исполнителем цена контракта (сумма цен услуг) снижена на 25 процентов и более по отношению к начальной (максимальной) цене контракта (начальной сумме цен услуг), обеспечение исполнения контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.2. В обеспечение исполнения Контракта Исполнитель предоставляет Заказчику независимую гарантию, соответствующую требованиям статьи 45 Закона № 44-ФЗ, а также дополнительным требованиям к независимой гарантии, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 №1005, или вносит денежные средства на расчетный счет Заказчика, указанный в извещении о закупке.

Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно.

При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на 1 (один) месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.3. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта, возвращаются Исполнителю не позднее 30 (тридцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Денежные средства перечисляются по банковским реквизитам Исполнителя, указанным в настоящем контракте.

В назначении платежа указать: (обеспечение исполнения Контракта по закупке №0101600002823000006).

Контракт заключается после предоставления участником закупки, с которым заключается Контракт, обеспечения исполнения Контракта в соответствии с Законом N 44-ФЗ.

11.3.1. В случае непредоставления участником закупки, с которым заключается Контракт, обеспечения исполнения Контракта в срок, установленный для заключения Контракта, такой участник считается уклонившимся от заключения Контракта.

11.4. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика

(бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

11.5. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 11.6 и 11.7 настоящего контракта.

11.6. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом. В случае если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленном в соответствии с пунктом 11.3 настоящего контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

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

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

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

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

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

12. Конфиденциальность

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

12.3. Конфиденциальная информация Заказчика предоставляется Исполнителю Заказчиком исключительно для целей исполнения обязательств в соответствии

с настоящим Контрактом.

12.4. 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.

13. Прочие условия

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

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

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

13.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по настоящему Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

13.5. Контракт составлен в форме электронного документа и подписан усиленными электронными подписями Сторон.

13.6 Неотъемлемой частью настоящего Контракта являются следующие приложения:

Приложение № 1 – Описание объекта закупки;

Приложение № 2 - Спецификация.

14. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик:

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение Татарская
гимназия №11 имени Героя Советского
Союза Гатиатуллина Шакирьяна
Юсуповича Республики Башкортостан
ИНН/КПП 0265014721/026501001
Адрес: : г. Октябрьский,
ул. Садовое кольцо, 174, РБ
Адрес электронной почты: okttg11@mail.ru
Номер контактного телефона: 8(34767)
70734
л/с 20004121100
Казначейский счет 03234643807350000100
Отделение НБ Республика Башкортостан //
УФК по Республике Башкортостан г.Уфа
БИК 018073401
Единый казначейский счет
40102810045370000067

Исполнитель

Муниципальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания»
городского округа город Октябрьский
Республика Башкортостан (МУП
«КШП»)
ИНН: 0265003416 КПП: 026501001
ОГРН 1020201933894
Адрес: 452616, Российская Федерация,
Республика Башкортостан,
г. Октябрьский, ул. Трипольского, д. 67
Телефон: 7-34767-7-07-12,
E-Mail: Khp07ok@mail.ru
Банковские реквизиты:
ФИЛИАЛ ПАО «УРАЛСИБ» В Г.УФА
БИК: 048073770
Рас/с: 406028109000600000006
Кор/с: 301018106000000000770

Директор _____ /Р.К. Нафиков/

Директор _____ /Т.Ю. Абрамова/

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ
на оказание услуг по организации питания учащихся

1. Краткое изложение условий исполнения контракта.

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

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

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

2. Обязательства Исполнителя.

2.1. На базе школьной столовой организовать питание учащихся 1-4 классов, кроме детей инвалидов и ОВЗ (1, 2смена) в виде горячего завтрака, обеда (далее – рационы питания), при необходимости диетическое питание, с широким ассортиментом блюд и изделий для школьного питания, высокого качества, с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептур и технологическими нормативами, ежедневно в дни учебы с понедельника по пятницу, кроме субботы, воскресенья, праздничных дней, карантинных мероприятий.

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

Самостоятельно определять объемы (потребность) закупаемых продовольственных товаров необходимых для организации питания.

2.3. На базе собственного (преданного в безвозмездное пользование) предприятия общественного питания (пищеблока):

- осуществлять приемку и хранение товаров, необходимых для приготовления продукции;
- изготавливать необходимые полуфабрикаты для столовой (буфета) школы, не имеющей заготовочные (овощные, мясо – рыбные) цеха;
- изготавливать продукцию для школьного буфета - раздаточной, при отсутствии школьной столовой.

2.3. Доставка товаров, полуфабрикатов, продукции в столовую (буфет) школы на специализированных (арендованных) транспортных средствах специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов, готовой продукции, полуфабрикатов 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.

2.4. 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.).

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

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

2.7. Исполнитель несет расходы по:

- содержанию помещений, переданных в безвозмездное пользование, в надлежащем состоянии;
- снабжению столовой (буфета) 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 (буфета) спецодеждой.
- транспортировке некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением

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

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

2.10. Обеспечивать школьную столовую (буфет) производственным инвентарем, столовой посудой и приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, производственный персонал - спецодеждой и обувью.

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

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

2.13. Вести в каждой школьной столовой (буфете) необходимую учетную документацию согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в том числе:

- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Гигиенический журнал»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- «Ведомость контроля за рационом питания».

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

2.15. Вывешивать утвержденное примерное меню и фактическое меню в обеденном зале с наличием всей информации для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов.

2.16. Соблюдать иные условия контракта.

3. Порядок приемки и качества продовольственных товаров, используемых Исполнителем для организации питания, порядок отпуска и приемки услуг.

Продовольственные товары, используемые для приготовления питания учащихся 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.

3.1. На товар животного происхождения согласно закона «О Ветеринарии» ст.15, ст.21, Приказа Минсельхоза РФ от 27.12.2016г №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» о допуске в пищу продукции животноводства после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, требуется дополнительно наличие в момент поставки следующих документов:

- мясо сельскохозяйственных животных - квитанция, заключение и ветеринарная справка положенной формы (оригинал);
- мясо птицы и продукция птицеводства, рыба свежемороженая, рыба соленая, субпродукты, полуфабрикаты мясные – удостоверение качества и безопасности и ветеринарная справка положенной формы (оригинал);
- импортное мясо – ветеринарная справка положенной формы (оригинал);
- яйцо куриное - паспорт качества и ветеринарная справка положенной формы (оригинал);

3.2. 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, на товар местного производства (овощная продукция) – заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.

3.3. Исполнитель обязан осуществлять приемку поставляемых продуктов на основной склад по количеству и качеству в порядке, установленном действующим законодательством и инструкциями Госарбитража, в случае выявления скрытых недостатков

уведомлять Заказчика в течение 3-х суток в письменной форме, по телефону/факсу, составлять акт о выявленных недостатках с приглашением представителя Заказчика.

3.4. Исполнитель отказывается от приемки товара, который:

- не соответствует требованиям нормативной документации;
- имеет явные признаки недоброкачества;
- не имеет удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, 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 покупатель не может использовать товар в такие сроки;
- не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные 29-ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» или государственным стандартам, в том числе ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования»;
- не соответствует наименованию, изготовителю, по цене и ассортименту, заключенной спецификации;
- не соответствует сорту, категории, другой информации, указанной в сопроводительных документах о качестве товара.

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

3.6. 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».

3.7. Сроки годности продовольственных товаров, доставляемых в школьные столовые должны быть не менее 80 % от установленных сроков годности производителем товара.

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

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

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

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

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

4. Техническая характеристика услуги:

№ п/п	Техническая характеристика услуги
1.	Приготовление рационов питания для учащихся 1-4 классов, кроме детей инвалидов и ОВЗ (1, 2 смена) ежедневно в дни учебы в соответствии с режимом работы

	учреждения, кроме выходных, праздничных дней, карантинных мероприятий. Срок исполнения контракта: с даты заключения контракта, но не ранее 09.03.2023 по 10.12.2023г.
2.	Виды рационов питания: – горячий завтрак – 1 смена; – обед – 2 смена
3.	Количество питающихся указаны в Приложении №4
4.	Адрес оказания услуги указаны в приложении №4
5.	5.1 Требования к качеству и безопасности услуг: 5.1.1 Качество услуг должно соответствовать требованиям Описанию объекта закупки, условий исполнения контракта, нормативным требованиям охраны труда. 5.1.2 Оказываемые Исполнителем услуги по организации питания должны соответствовать действующим требованиям и нормам, установленными нормативно – технической документацией: – Федеральному закону от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"; – 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 Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры"; – Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"; – СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"; – СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"; – СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"; – СанПиН СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; – ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования"; – ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному 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»; – «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996); – «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (издательство «Хлебпродинформ» Москва 1997);

	– «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (издательство «Хлебпродинформ» 2004); – Химический состав Российских пищевых продуктов, под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009.г.; – иные сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для школьного питания, рекомендованные для использования и разработанные на основе «Сборник технологических нормативов, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под ред. Ф. Л. Марчука, Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996г. (в части применения технологических нормативов). 5.1.3 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. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания учащихся 1- 4 классов
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

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

Кондитерские изделия	10
Чай	1
Какао-порошок	1
Кофейный напиток	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2
Крахмал	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3
Специи	2

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

7. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся. (Приложение №2).
Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи учащихся в образовательных учреждениях

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

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

8.1 Общие требования

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

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

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

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

9. Ассортимент и требования к качеству товаров, используемых Исполнителем для приготовления продукции. (Приложение №3)

«Заказчик»:

Директор/_____/Р.К. Нафиков/
(подпись)
МП

«Исполнитель»:

Директор_____/Т.Ю.Абрамова/
(подпись)
МП

Примерное меню рационов питания

День: 1												
Прием пищи, наименование блюда		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)			Витамины, мг		
№ рецептуры							Са	Fe		B1, мг	B2, мг	C, мг
Завтрак												
54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60	1,50	6,06	6,24	85,80	40,44	0,55		0,04	0,04	34,86
443	Плов	205	15,58	15,80	39,57	363,26	19,48	2,26		0,07	0,12	0,74
ТК№3	Сок	200	1,00	0,20	20,20	92,00	14,00	2,80		0,02	0,02	4,00
ТК № 1	хлеб пшеничный	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33		0,03	0,01	0,00
ТК № 2	хлеб ржаной	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78		0,04	0,02	0,00
	Итого за прием	515	21,56	22,60	85,37	639,06	89,32	6,72		0,20	0,21	39,60
Обед												
139	суп картофельный с бобовыми	200	6,68	4,60	16,28	133,14	27,00	1,48		0,15	0,06	4,76
ТК № 26	Жаркое по домашнему	175	19,85	19,07	16,87	319,20	24,67	3,34		0,14	0,19	9,70
ТК№12	Свекла отварная	60	0,78	2,70	4,56	45,66	19,20	0,72		0,01	0,02	2,28
	напиток из замороженной											
ТК № 8	компотной смеси	200	0,50	0,30	4,30	21,40	18,00	0,51		0,02	0,02	19,20
ТК № 1	хлеб пшеничный	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55		0,06	0,04	0,00
ТК № 2	хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,17		0,05	0,02	0,00
	Итого за прием	705	33,08	27,54	75,64	684,10	112,97	7,77		0,43	0,35	35,94
День: 2												
Прием пищи, наименование блюда		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)			Витамины, мг		
Завтрак							Са	Fe		B1, мг	B2, мг	C, мг
№ рецептуры												
71	салат из моркови	60	0,60	2,70	8,70	60,00	12,29	0,32		0,01	0,02	2,30
ТК№4	Рыба запеченная	50	32,40	3,79	0,70	69,05	18,77	0,45		0,04	0,06	0,09
297	Каша гречневая вязкая	155	8,20	6,90	35,90	238,90	14,00	4,00		0,21	0,12	0,00
639	Напиток из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	50,00	0,10		0,01	0,01	4,20
ТК № 1	хлеб пшеничный	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33		0,03	0,01	0,00
ТК № 2	хлеб ржаной	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78		0,04	0,02	0,00
	Итого за прием	515	45,18	13,93	84,46	546,95	110,46	5,98		0,34	0,24	6,59

692	Кофейный напиток	200	3,80	3,50	11,20	91,20	111,00	1,10	0,03	0,13	0,52
ТК № 1	хлеб пшеничный	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
ТК № 2	хлеб ржаной	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,00
№ рецептуры	Итого за прием	510	26,84	22,16	82,22	637,78	336,75	3,82	0,30	0,46	1,37
252	Обед										
599	Суп Харчо	200	1,26	6,44	11,49	107,56	9,92	0,33	0,02	0,02	1,52
	Фрикасе из курицы	90	14,64	4,47	3,90	110,55	35,57	1,33	0,11	0,13	0,72
633	Картофель, запеченный по-домашнему	150	3,87	5,27	31,54	189,46	21,56	1,76	0,23	0,14	38,70
54-2гн-2020	чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,01	0,04
ТК № 1	хлеб пшеничный	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
ТК № 2	хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00
	Итого за прием	700	24,14	16,81	76,92	552,87	91,65	5,65	0,46	0,31	40,98

День: 5

Прием пищи, наименование блюда		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)		Витамины, мг		
№ рецептуры	Завтрак						Са	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг
423	Бифстегонов	75	8,51	16,97	5,02	206,86	155,17	1,73	0,11	0,16	2,36
520	Картофельное пюре	150	3,10	6,00	19,70	145,80	39,00	1,00	0,12	0,11	10,20
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	207	0,30	0,00	6,70	27,90	6,90	0,80	0,00	0,10	1,16
ТК № 1	хлеб пшеничный	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,70	0,55	0,06	0,04	0,00
ТК № 2	хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,17	0,05	0,20	0,00
	Итого за прием	502	17,18	23,84	65,05	545,26	225,87	5,25	0,34	0,61	13,72
№ рецептуры	Обед										
132	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	210	1,72	4,24	12,42	96,92	12,58	0,71	0,06	0,05	5,54
ТК№4	Рыба запеченная	50	32,40	3,79	0,70	69,05	18,77	0,45	0,04	0,06	0,09
332	Макаронные изделия отварные	185	6,36	5,04	39,24	242,00	13,20	0,84	0,07	0,04	0,00
631	Напиток из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,93	74,82	6,85	0,93	0,01	0,01	4,20
ТК № 1	хлеб пшеничный	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00
ТК № 2	хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00
	Итого за прием	715	45,91	14,10	104,92	647,49	75,50	4,68	0,30	0,20	9,83

День: 6

День: 0										
Прием пищи, наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)		Витамины, мг		
						Ca	Fe	B1,мг	B2,мг	C, мг

Итого за прием		740	29,47	24,89	103,47	777,44	84,60	7,79	0,29	0,25	19,70
День: 8											
Прием пищи, наименование блюда		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)		Витамины, мг		
№ рецептуры	Завтрак						Са	Fe	В1,мг	В2,мг	С, мг
ТК № 5	Фрукт	140	0,56	0,56	13,72	51,80					
336	Запеканка из творога	60	10,24	6,44	10,00	139,12					
311	Каша молочная "Дружба"	154	3,75	5,17	17,91	133,36					
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80					
ТК № 1	хлеб пшеничный	30	2,10	0,36	11,10	57,00					
ТК № 2	хлеб ржаной	20	1,38	0,18	8,26	41,00					
	Итого за прием	604	18,23	12,71	67,49	449,08					
№ рецептуры	Обед										
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,16	2,80	18,50	119,50					
ТТК № 4	Рыба запеченая	50	32,40	3,79	0,70	69,05					
520	Картофельное пюре	180	3,90	6,30	23,70	167,25					
54-3гн-2020	чай с лимоном и сахаром	207	0,30	0,00	6,70	27,90					
ТК № 1	хлеб пшеничный	40	3,20	0,60	21,24	103,20					
ТК № 2	хлеб ржаной	40	2,76	0,36	16,52	82,00					
	Итого за прием	717	47,72	13,85	87,36	568,90					
День: 9											
Прием пищи, наименование блюда		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)		Витамины, мг		
№ рецептуры	Завтрак						Са	Fe	В1,мг	В2,мг	С, мг
71	Салат из моркови	60	0,60	2,70	8,70	60,00					
394	Тефтели рыбные	50	7,80	6,70	8,80	127,33					
297	Каша гречневая вязкая	155	8,20	6,90	35,90	238,90					
631	Напиток из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,93	74,82					
ТК №2	Хлеб ржаной	20	1,38	0,18	8,26	41,00					
ТК № 1	хлеб пшеничный	30	2,10	0,36	11,10	57,00					
	Итого за прием	515	20,24	17,00	91,69	599,05					
№ рецептуры	Обед										
34	Свекольник со сметаной	210	1,62	4,14	11,01	87,84					
ТК№23	Фрикадельки "Румяные щечки" с	110	16,96	6,95	8,80	166,04					

[illegible]

День: 10

Прием пищи, наименование блюда											
№ рецептуры	Завтрак	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)		Витамины, мг		
№71, сб. shk.20 04г.	Винегрет овощной	60	0,80	1,20	4,40	33,00	13,92	0,36	0,02	0,02	3,12
ТТК № 15	Биточек из птицы	60	16,30	4,60	7,80	138,10	13,80	1,02	0,05	0,08	1,13
332	Макаронные изделия отварные	185	6,36	5,04	39,24	242,00	13,20	0,84	0,07	0,04	0,00
693	Какао с молоком	200	4,60	4,40	12,50	107,20	143,00	1,10	0,04	0,17	0,68
ТК № 1	хлеб пшеничный	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
ТК № 2	хлеб ржаной	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,00
	Итого за прием	555	31,54	15,78	83,30	618,30	199,32	4,43	0,25	0,34	4,93
№ рецептуры	Обед										
38	суп с клецками	200	4,62	3,34	11,40	94,06	10,40	0,54	0,05	0,04	3,68
ТК № 23	Фрикадельки "Румяные щечки"	20	3,02	0,82	1,57	25,17	4,52	0,26	0,01	0,01	0,14
48	Котлеты мясные	60	10,62	11,62	10,43	188,95	11,27	1,69	0,05	0,08	0,44
297	Каша гречневая вязкая	155	8,20	6,90	35,90	238,90	14,00	4,00	0,21	0,12	0,00
648	Кисель плодово-ягодный	200	0,20	0,20	20,00	76,00	0,48	0,06	0,00	0,00	3,00
ТК № 1	хлеб пшеничный	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00
ТК № 2	хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00
	Итого за прием	700	31,93	23,75	112,93	787,78	64,77	8,30	0,44	0,29	7,26
	ИТОГО за 10 дней		650,85	434,15	1852,60	13720,43	4030,90	132,86	8,71	10,42	381,41

Виды и массы продуктов в наборе

№ п/п	Вид питания	Продукты	Масса
1.	Сухой паек	Фрукты (предварительно вымытые, поштучно в ассортименте в упаковке из полимерных материалов)	Не менее 60 г (поштучно)
2.		Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная в потребительской упаковке промышленного изготовления	Не более 500 мл
4.		Соковая продукция из фруктов и овощей в потребительской упаковке промышленного изготовления	Не более 200 мл
5.		Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления	Не более 200 мл
6.		Хлебобулочные изделия реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке	Не более 100 г
7.		Орехи (кроме арахиса), сухофрукты реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке	Не более 100 г
8.		Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства, изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные) в ассортименте.	Не более 150 г
9.		Кондитерские изделия сахарные (зефир, фруктово-злаковые батончики), изделия обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад в ассортименте в потребительской упаковке.	Не более 100 г

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

№ п/п	Наименование пищевого продукта: Качественные характеристики (сорт, вид, тип и т.д)	Основные требования к качественным, техническим, функциональным характеристикам, соответствие техническим регламентам, стандартам, иным требованиям, предусмотренным законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, иным нормативным актам, нормативным документам	Значение показателей	Маркировка, Упаковка Максимальная масса нетто одного товарного места в кг.
1.	Хлеб и булочные изделия:			
1.1	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный должен вырабатываться из пшеничной муки первого сорта. Форма хлеба должна быть соответствующая форме, в которой проводилась выпечка, без боковых выплывов, с несколько выпуклой верхней коркой. Поверхность без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии технологическими инструкциями. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша поперечный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Промес без комочков и следов непромеса. Пористость развитая без пустот и уплотнений. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральных примесей. Соответствие ГОСТ 26987-86, 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 0,5 до 0,9 кг.
1.2	Хлеб с витаминами и железом	Хлеб пшеничный должен вырабатываться из пшеничной муки первого сорта. Форма хлеба должна быть соответствующая форме, в которой проводилась выпечка, без боковых выплывов, с несколько выпуклой верхней коркой. Поверхность без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии технологическими инструкциями. Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Состояние мякиша поперечный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Промес без комочков и следов непромеса. Пористость развитая без пустот и уплотнений. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральных примесей. Соответствие ТУ	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 к-	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала Вес от 0,5 до 0,9 кг.

		производителя. Хлеб с витаминами и железом из пшеничной муки.. 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»	той (40-90 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).	
1.3	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 глянец. 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 непромеса. 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 2077-84 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 0,5 до 0,9 кг.
1.4	Батон из пшеничной муки высшего сорта	Батоны вырабатываются из муки пшеничной высшего сорта. Внешний вид не расплывчатая, без притисков, продолговатая овальная форма. Поверхность нарезанных с косными 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 непромеса. 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 0,2 до 0,5 кг.
2.	Мука:			
2.1	Мука пшеничная хлебопекарная в/с	Белый или белый с кремовым оттенком. Запах и вкус свойственный пшеничной муке без	Массовая доля влажности не	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным

		посторонних привкусов и запахов, не кислый, не горький, не затхлый. Соответствие ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	более 15,0%. Массовая доля сырой клейковины не менее 28,0%	видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 4«Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка - не менее 2 кг не более 25 кг.
2.2	Мука картофельная (крахмал) в/с	Внешний вид однородный порошкообразный продукт первого или высшего сорта. Цвет белый. Запах свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Соответствие ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля влаги 17-20%. Присутствие металломагнитных примесей не допускается.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 4«Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка - не менее 100 гр.
3.	Макаронные изделия:			
3.1	Макаронные изделия	Макаронные изделия, изготовленные без дополнительного сырья, высший сорт. Цвет-соответствующий сорту муки. Вкус и запах должен соответствовать макаронным изделиям, без привкуса горечи, плесени и других, несвойственных для макарон, запахов. Состав: мука высшего сорта из твердых сортов пшеницы. Соответствие ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля влажности не более 13,0%. Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество не более 1,1%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 25 кг.
4.	Крупа и бобовые:			
4.1	Крупа гречневая	Высшего или/и первого сорта, целые и надколотые ядра гречихи. Цвет –коричневый разных оттенков. Вкус и запах свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов и запахов, не кислый, не затхлый не горький, не плесневый. Соответствие ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Общие технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».	Массовая доля влажности не более 14%, Сорная примесь не более 0,3 - 0,4%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011) Фасовка не менее 5 кг и не более 25кг.
4.2	Рис шлифованный	Высшего или/и первого сорта, продукт получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса, состоящих из ядер с шероховатой поверхностью, которых удалены цветковые пленки. Цвет – белый с различными оттенками. Вкус и запах свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов и запахов, не кислый, не затхлый не горький, не плесневый. Соответствие ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 15,5%, Сорная примесь не более 0,2-0,3%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 25кг.
4.3	Крупа ячневая	Частицы дробленного ядра различной	Массовая доля	Упаковка, должна быть разрешена к

		величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек. Цвет- белый с желтоватым оттенком, иногда зеленоватым оттенками. Вкус и запах – свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, без затхлости, не кислый не горький и других посторонних запахов. Соответствие ГОСТ 5784-60 Крупа ячневая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	влажности не более 15,0% Сорная примесь не более 0,30 %	применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивая сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011) Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
4.4	Крупа манная	Манная крупа, вырабатываемая из мягкой пшеницы, преобладает непрозрачной мучнистой крупкой ровного белого или кремового цвета. Вкус и запах нормальный, без запахов плесени, затхлости, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов и запахов. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Соответствие ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 15,5%. Зольность в пересчете на сухое вещество не более 0,60-0,70%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивая сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
4.5	Крупа пшеничная	Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Цвет- желтый. Вкус и запах свойственный крупе, без посторонних запахов и привкусов, не затхлый, не плесневый, не горький. Соответствие ГОСТ 276-2021 Крупа пшеничная. Технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля влажности не более 14,0%. Сорная примесь не более 0,3%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивая сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг
4.6	Крупа перловая	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное, имеющее удлиненную форму ядра с закругленными концами. Цвет- белый с желтоватым оттенком, иногда зеленоватым оттенками. Вкус и запах – свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, без затхлости, не кислый не горький и других посторонних запахов. Соответствие ГОСТ 5784-60 Крупа перловая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 15,0% Сорная примесь не более 0,30 %	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивая сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
4.7	Пшено	Крупа пшено шлифованное, полученное из проса путем освобождения его от цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша. Цвет- желтый разных оттенков. Вкус и запах свойственный пшену, без посторонних привкусов и запахов, не кислый, не затхлый, не горький. Соответствие ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и	Массовая доля влажности не более 14,0% Сорная примесь не более 0,40 %	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивая 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).

		пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		Фасовка не менее 5 кг и не бол 10кг.
4.8	Геркулес	Овсяные хлопья «Геркулес» вырабатывают из овсяной крупы высшего сорта. Цвет- белый с оттенками от кремового до желтоватого. Вкус и запах свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов, и без плесневого затхлого и других посторонних запахов. Соответствие ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 12,0% Зольность (в пересчете на сухое вещество) не более 2,1 % Кислотность не более 5,0 град.	Упаковка, должна быть разрешена применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивая сохранность и внешний вид. Упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011. Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
4.9	Овсяные хлопья	Овсяные хлопья вырабатывают из овсяной крупы высшего сорта. Цвет- белый с оттенками от кремового до желтоватого. Вкус и запах свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов, и без плесневого затхлого и других посторонних запахов. Соответствие ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 12,0% Зольность (в пересчете на сухое вещество) не более 2,1 % Кислотность не более 5,0 град.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивая сохранность и внешний вид. Упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
4.10	Горох колотый	Горох колотый шлифованный, первого или/и второго сорта с разделенными семядолями. Цвет- желтый, зеленый. Вкус и запах нормальный, свойственный гороху без посторонних привкусов и запахов, не кислый, не горький. Соответствие ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности не более 15,0%. Сорная примесь не более 0,40%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка не менее 5 кг и не более 10кг.
5.	Сахарный песок:			
5.1	Сахар - песок	Внешний вид однородная сыпучая масса кристаллов. Цвет белый. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Соответствие ГОСТ 33222-2015 Сахар-песок. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля влажности не более 0,14 % Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) не менее 99,75 %	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка полипропиленовые мешки весом не более 50 кг.
6.	Овощи, картофель:			
6.1	Картофель свежий	Внешний вид, клубни целые, чистые, здоровые, свежие покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Запах и вкус свойственный данному сорту, без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия.	Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее для раннего 35,0мм, для позднего 45,0мм. Округло-	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).

		Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	овальной формы не менее 30,0 мм. Наличие земли, прилипший к клубням от массы не более 1,0%.	
6.2	Картофель свежий очищенный п/ф	ТУ производителя или СТО производителя. Картофель мытый, очищенный, вакуумированный. Клубни здоровые, целые, сухие, правильной формы, без признаков гнили и остатков кожуры, без темных пятен, без порезов, засоренности посторонними предметами и без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Цвет: натуральный свойственный картофелю. Консистенция: сочная, упругая, хрустящая. Вкус и запах: свойственный картофелю, без постороннего привкуса и запаха.	Диаметр клубня от 7 до 10 см.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид. Упакован в потребительскую упаковку пакеты из многослойной полимерной пленки ПЭТ/ПЭ 70мкм для продукции пищевой и сельскохозяйственной промышленности, диапазон фасовки зависит от поданной заявки Заказчика. Маркировка: в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Доставка - силами поставщика. Фасовка: от 1-7 кг.
6.3	Лук репчатый свежий	Внешний вид луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Запах и вкус свойственные данному сорту, без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия.	Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее для первого сорта 4,0% для второго сорта 3,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011».
6.4	Лук репчатый свежий очищенный п/ф	ТУ производителя или СТО производителя. Лук репчатый свежий, мытый, очищенный, вакуумированный. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Цвет: натуральный, свойственный репчатому луку. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.	Вес луковицы от 150 грамм.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид. Упакован в потребительскую упаковку пакеты из многослойной полимерной пленки ПЭТ/ПЭ 70мкм для продукции пищевой и сельскохозяйственной промышленности, диапазон фасовки зависит от поданной заявки Заказчика. Маркировка: в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Доставка - силами поставщика. Фасовка: от 1-5 кг.
6.5	Морковь столовая свежая	Внешний вид корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без излишней внешней влажности, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы. Допускается корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха или привкуса. Соответствие ГОСТ 32284 - 2013 Морковь	Размер корнеплодов по длине (без черешков) не менее 10,0 см.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011».

		столовая свежая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».		
6.6	Морковь столовая свежая, очищенный п/ф	ТУ производителя или СТО производителя. Морковь мытая, очищенная, вакуумированная. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, без признаков гнили и остатков кожуры, без темных пятен, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без повреждения плечиков корнеплода, полудлинные, цвет – желто – оранжевый, красно – оранжевый, с малой или средней сердцевинкой, с гладкой поверхностью. Цвет: натуральный, свойственный моркови. Консистенция: сочная, упругая, хрустящая. Запах и вкус: свойственный свежей очищенной моркови, без постороннего запаха и привкуса.	Размер от 10 до 20 см	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид. Упакован в потребительскую упаковку пакеты из многослойной полимерной пленки ПЭТ/ПЭ 70мкм для продукции пищевой и сельскохозяйственной промышленности, диапазон фасовки зависит от поданной заявки Заказчика. Маркировка: в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Доставка - силами поставщика. Фасовка: от 1-5 кг.
6.7	Свекла свежая	Внешний вид корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. Допускается корнеплоды с поломанным стержневым корнем. Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми. Запах и вкус свойственные данному сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Соответствие ГОСТ 32285 - 2013 Морковь столовая свежая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру для высшего и первого сорта 5,0-10,0 см, а для второго сорта 5,0-14,0 см.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011».
6.8	Свекла свежая столовая, очищенный п/ф	ТУ производителя или СТО производителя. Свекла мытая, с удаленными кончиками, вакуумированная. Корнеплоды свежие, целые, здоровые чистые, без признаков гнили, без темных пятен, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, средних размеров, плоской или округло – плоский формы с фиолетово-красной окраской, малым количеством колец. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.		Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид. Упакован в потребительскую упаковку пакеты из многослойной полимерной пленки ПЭТ/ПЭ 70мкм для продукции пищевой и сельскохозяйственной промышленности, диапазон фасовки зависит от поданной заявки Заказчика. Маркировка: в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Доставка - силами поставщика. Фасовка: от 1-5 кг.
6.9	Капуста свежая белокочанная	Внешний вид кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым	Длина кочерыжки над кочаном не более 3,0 мм.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна

		срезом кочерыги. Плотность кочана – плотные. Зачистка кочана – кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
6.10	Капуста свежая белокочанная, очищенный полуфабрикат	ТУ производителя или СТО производителя. Капуста белокочанная мытая, с удаленной кочерыжкой, разрезанная на 4 части, вакуумированная, здоровые, без темных пятен, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, средней плотности, сочная, упругая, хрустящая. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Плотность кочана: плотные или менее плотные, но не рыхлые. Зачистка кочана: Кочаны зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев.	Кочаны массой 1 – 3 кг.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид. Упакован в потребительскую упаковку пакеты из многослойной полимерной пленки ПЭТ/ПЭ 70мкм для продукции пищевой и сельскохозяйственной промышленности, диапазон фасовки зависит от поданной заявки Заказчика. Маркировка: в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Доставка - силами поставщика. Фасовка: от 1-7 кг.
6.11	Чеснок свежий	Внешний вид луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, с сухими крошащимися чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелкой длиной не более 20 мм, для не стрелкующихся – с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. Состояние луковиц твердые и плотные. Запах и вкус характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха или привкуса. Соответствие ГОСТ Р 55909 – 2013 Чеснок свежий. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Массовая доля луковиц с отпавшим 1 зубком(для малозубковых) для высшего сорта не допускается, для первого сорта не более 10,0%. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру для высшего не менее 45,0 мм, а для первого не менее 30,0 мм.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
6.12	Лук зеленый свежий	Внешний вид луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые характерной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус характерные для ботанического сорта без постороннего запаха и/или привкуса. Соответствие ГОСТ 34214-2017 Лук зеленый свежий. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Длина пера лука св. 35,0 до 45,0	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
6.13	Томаты свежие	Плоды свежие, здоровые, чистые, плотные, типичной ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножкой, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен, без излишней	Содержание плодов томатов не более 5,0% от массы. Наличие посторонней примеси	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

		внешней влажности. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	(листьев, земли) не допускается.	требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011)
6.14	Огурцы свежие	Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности. Типичный для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые. Допускается незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	Массовая доля (количество) огурцов не более 5,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011)
7.	Фрукты, ягоды и сушеные фрукты:			
7.1	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 citrusовых 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 7,1 см. Для первого сорта 6,3-7,0 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).
7.2	Изюм сушеный	Внешний вид сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек. Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускается. Цвет от светло-зеленого с золотистым оттенком до коричневого с бурным оттенком. Соответствие ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и	Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 82% (для полуфабриката). Для готового продукта не менее 81 %.	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).

		пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		
7.3	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).
7.4	Сухофрукты сушеные	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожей. Не слипающиеся при сжатии. Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легких запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним. Цвет однородный от светло-желтого до оранжевого и темно красного. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%. Соответствие ГОСТ 32896-2014. Фрукты сушеные. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влаги полуфабриката не более 18%. Готового продукта не более 20 %. Посторонние примеси не допускаются.	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).
7.5	Плоды шиповника сушеные	Внешний вид цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы : от шаровидной , яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшая круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосиками. Цвет плодов от оранжево-красного до буровато- красного , светло-желтый, иногда буроватый. Запах свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус кисло-сладкий, слегка вяжущий. Соответствие ГОСТ 1994-93. Плоды шиповника. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Влажность не более 15,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
7.6	Груши свежие	Внешний вид плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений. Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта. Мякоть доброкачественная, без подкожной пятнистости и побурения. Плоды спелые , однородные по степени зрелости и не перезревшие. Без постороннего запаха и	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

		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.		маркировки ТР ТС 022/2011).
7.7	Фруктовая смесь быстрозамороженная (ягоды)	Внешний вид в замороженном состоянии плоды, части плодов и ягоды одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями. Цвет однородный, свойственный данному виду плодов и ягод. Вкус и запах свойственный данному виду плодов и ягод, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция близка к консистенции свежих плодов, допускается слегка размяченная. Соответствие ГОСТ 33823-2016 фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля дефектных плодов не более 0,5-1%. Плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями – не допускается.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовое.
7.8	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).
7.9	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 окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая. Соответствие 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.	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 регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
7.10	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. Соответствие ГОСТ 34340-2017 Персики и нектарины свежие. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим	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).

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

		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.		
8.3	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.
9.	Напитки: кофейные, какао, кисели, чай			
9.1	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
9.2	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 крупинки. 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
9.3	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 болсе 200гр.

9.4	Кисель ассортименте	в	По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однородную порошкообразную массу. Не допускается брикетированная форма продукта. Не допускается добавление консервантов, искусственных красителей и искусственных ароматизаторов. Продукт должен быть обогащенный комплексом не менее 10 витаминов. Продукт должен быть пригоден для приготовления пищи и по своим потребительским свойствам должен соответствовать требованиям санитарных норм и правил. При приготовлении продукт должен быть приятным на вкус, без посторонних привкусов и запахов. Поставляемый товар должен соответствовать: гигиеническим, медико-биологическим требованиям безопасности и пищевой ценности, установленных 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 влаги не более 9,5 %	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Пакеты из многослойной металлизированной пленки 0,5 кг.
9.5	Кисель витаминизированный		По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однородную порошкообразную массу. Не допускается брикетированная форма продукта. Не допускается добавление консервантов, искусственных красителей и искусственных ароматизаторов. Соответствие ТУ . Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Содержит: 13 витаминов: состав в одной порции: С - 20 мг, А- 0,12мг, Е- 2,34мг, ДЗ-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, ароматизаторы натуральные и идентичны натуральным	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Пакеты из многослойной металлизированной пленки 0,5 кг.
9.6	Чай байховый крупнолистовой	черный	Первого или высшего сорта. Чай черный байховый крупный (листовой) или мелкий, или гранулированный. Внешний вид чая однородный, ровный, хорошо скрученный. Соответствие ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия. Технический	Массовая доля влаги максимальное значение 10,0%. Общие содержание золы	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о

		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.	от 4,0% до 8,0%. Содержание грубых волокон максимальное значение 19,0%	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.
10.	Мясопродукты:			
10.1	Мясо, замороженное в блоках – говядина, для детского питания	Первая категория мышцы развиты хорошо, лопаточно-шейная и тазобедренная части выпуклые, остистые отростки позвонков не выступают. Консистенция на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах свойственный свежему мясу. Состояние подкожного жира консистенция твердая, при раздавливании крошится. Мясо должно быть технологически правильно обработано во время убоя: хорошо обескровлено, без кровоподтеков, побитостей, без повреждений тканей и загрязнений. Соответствие ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия, в соот. №184 – ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Толщина подкожного жира не более 2,0 см. Цвет мышечной ткани на поперечном разрезе от светло-красного до красного. Не допускается наличие льда, снега, повторной заморозки.	Маркировка должна соответствовать ГОСТ Р 51074-2003 и содержать следующую информацию о продукте: - наименование с указанием категории, термического состояния; - сведения об изготовителе; - товарный знак при наличии; - массу нетто, пищевую ценность, условия хранения, сроки годности; - даты изготовления, упаковывания, подтверждения соответствия, обозначение стандарта; - прочие сведения; Наличие клейм, ветеринарного свидетельства. Поставка производится в соответствии с заявкой заказчика ежедневно охлажденным или изотермическим транспортом поставщика, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду. Тара в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Упаковка из материалов, разрешенных к применению для упаковки мясопродуктов. Упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011). Вес 1 части не более 20 кг.
10.2	Мясо говядина б/к (из спинной, поясничной, тазобедренной и лопаточной частей) замороженное	Мясо в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков твердая, цвет свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Мясо должно быть технологически правильно обработано во время убоя: хорошо обескровлено, без кровоподтеков,	Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.	Маркировка должна соответствовать ГОСТ Р 51074-2003 и содержать следующую информацию о продукте: - наименование с указанием категории, термического состояния; - сведения об изготовителе;

		побитостей, без повреждений тканей и загрязнений. Соответствие ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия, в соот. №184 – ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		товарный знак при наличии; -массу нетто, пищевую ценность, условия хранения, сроки годности; -даты изготовления, упаковывания, подтверждение соответствия, обозначение стандарта; -прочие сведения; Наличие клейм, ветеринарного свидетельства. Поставка производится в соответствии с заявкой заказчика ежедневно охлажденным или изотермическим транспортом поставщика, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду. Тара в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению Упаковка из материалов, разрешенных к применению для упаковки мясопродуктов. Упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011). Вес 1 части не более 20 кг.
10.3	Полуфабрикаты мясные кусковые и бескостные для детского питания.	Пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм. Цвет, запах и консистенция характерные для доброкачественного мяса. Соответствие ГОСТ Р 54754-2021 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия, в соот. №184 – ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности	Массовая доля белка не менее - говяжья вырезка, говядина от спинно-поясничной части и говядина от тазобедренной части 18; - говядина лопаточной – подлопаточной части 17; - говядина от грудной части 16; - котлетное мясо говяжья 13; Массовая доля жира не более - говяжья вырезка 3; - говядина от спинно-	Маркировка должна соответствовать ГОСТ Р 51074-2003 и содержать следующую информацию о продукте: - наименование с указанием категории, термического состояния; -сведения об изготовителе; -товарный знак при наличии; -массу нетто, пищевую ценность, условия хранения, сроки годности; -даты изготовления, упаковывания, подтверждение соответствия, обозначение стандарта; -прочие сведения; Наличие клейм, ветеринарного свидетельства. Поставка производится в соответствии с заявкой заказчика ежедневно охлажденным или изотермическим транспортом поставщика, обеспечивающим сохранение установленных температурных

		пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	поясничной части и говядина от тазобедренной части и говядина лопаточной – подлопаточной части 6; - говядина от грудной части 10; - котлетное мясо говяжья 15;	режимов хранения, либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду. Тара в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению Упаковка из материалов, разрешенных к применению для упаковки мясопродуктов. Упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011). Вес 1 части не более 20 кг.
10.4	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) охлажденное I сорта	Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: - быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь: -посторонних запахов, посторонних включений, фекальных загрязнений, видимых кровяных сгустков, остатков кишечника, зрелых репродуктивных органов, холодильных ожогов. Потрошенные – тушки, у которых удалены все внутренние органы. Упитанность (состояния мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) нижний предел- мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется, отложения подкожного жира на груди и в животе в виде сплошной полосы на спине. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет от белого розового до розового; цвет мышечной ткани кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него, подкожный и внутренний жир бледно-желтый или желтый. Состояния кожи- кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, осадков и кровоподтеков. Состояние костной системы- без повреждений и деформаций. Соответствие ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (Тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)». Технические условия. Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)- (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299), Техническому регламенту Таможенного	Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Допускается единичные царапины или легкие осадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый.	Каждая партия продуктов питания сопровождается сертификатом соответствия, удостоверением качества, санитарно-эпидемиологическим заключением на производство или хранение пищевой продукции, санитарном паспортом на транспорт для перевозки. Разгрузка продукции осуществляется поставщиком. Требования к содержанию маркировки: наименование продукта, сорт или категории (при наличии), наименование и местонахождения изготовителя, масса нетто, товарный знак изготовителя, масса нетто, товарный знак изготовителя (при наличии), способ обработки, термическое состояние, пищевая ценность, условия хранения, срок годности, дата изготовления и дата упаковывания. Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011). Фасовка- полиэтиленовые фирменные пакеты, упаковка – картонная коробка не более 10 кг,

		союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880) Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01.		упакованное в гигиенической таре без повреждений.
10.5	Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста.	Мясо в блоках и субпродукты в блоках должны соответствовать требованиям, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт; По органолептическим показателям мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков – твердая, цвет – свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.	Микробиологические показатели мяса в блоках и субпродуктов в блоках должны быть не более норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт и соответствовать требованиям	Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса в блоках и субпродуктов в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса и субпродуктов в блоках при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с продукцией данной группы. 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).
10.6	Полуфабрикаты мясные (фарш мясной)	Внешний вид однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло-розового до темно красного. Соответствие ГОСТ 33611 – 2015. Фарш мясной для детского питания, Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01.	Массовая доля белка не менее 17,0 %. Массовая доля жира не более 12-15%, Наличие посторонних примесей не допускается.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовое.
11. Рыбопродукты:				
11.1	Рыба «Минтай»	Свежемороженые тушки рыбы первого сорта, разделенные потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистой без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Соответствие ГОСТ 32366-2013. Рыба мороженая, Технические условия. Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору	Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) – не допускается. Глубокое обезвоживание не более 10,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011)

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

		требованиям к товару, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)- (утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).		
11.5	Рыба «Судак»	Свежемороженые тушки рыбы первого сорта, разделенные потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистой без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Соответствие ГОСТ 32366-2013. Рыба мороженая, Технические условия. Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товару, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)- (утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).	Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) – не допускается. Глубокое обеспоживание не более 10,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
11.6	Рыба «Хек»	Свежемороженые тушки рыбы первого сорта, разделенные потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистой без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Вкус свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса. Соответствие ГОСТ 32366-2013. Рыба мороженая, Технические условия. Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товару, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)- (утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).	Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) – не допускается. Глубокое обеспоживание не более 10,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011).
11.7	Фарш рыбный	Внешний вид целые формы, поверхность чистая, ровная. Измельченная однородная масса. Цвет от светло-серого до розового кремового, свойственный данному виду рыбы. Запах свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха. Консистенция плотная, упругая. Соответствие ГОСТ Р 55505-2013. Фарш рыбный пищевой мороженный, Технические	Массовая доля воды в фарше не более 87% (у минтая), у других видов рыбы не более 84%. Наличие посторонних примесей не	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

		условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	допускается.	«Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовое.
12.	Молоко и кисломолочные продукты:			
12.1	Молоко питьевое, пастеризованное	Молоко питьевое, пастеризованное изготовленное из нормализованного молока. Консистенция жидкая, однородная нетягучая, 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 менее 1 л.
12.2	Молоко питьевое, пастеризованное, обогащенное витаминами	Молоко питьевое, пастеризованное обогащенное витаминами изготовленное из нормализованного молока. Консистенция жидкая, однородная нетягучая, 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 менее 1 л.
12.3	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, 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».	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 , упаковка объемом не более 0,5 л.
12.4	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	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.

		Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».		
12.5	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».	Массовая доля жира не менее 45,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовое.
12.6	Масло сладко-сливочное	Сладко-сливочное несоленое, высший сорт. Консистенция и внешний вид плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Вкус и запах выраженные сливочный привкус пастеризации и кисломолочный без посторонних привкусов и запахов. Умеренно соленый – для соленого масла. Соответствие ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. ТУ производителя, выработано в соответствии с «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» утвержденным Федеральным законом №88-ФЗ от 12.06.2008г., требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	Массовая доля жира не менее 72,5%. Массовая доля влаги не более 25,0%. Запрашивать протоколы лабораторных испытаний по маслу у поставщика.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка массой не более 20 кг брикетами, весовые или монолитами.
12.7	Сметана	Сметана классическая, изготовленная из нормализованных сливок. Внешний вид и консистенция однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по массе. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Соответствие ГОСТ 31452 – 2012 Сметана. 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 менее 10% и не более 15%. Кислотность от 65Т до 100Т включительно.	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). Фасованная в п/этиленовые пакеты 500 гр.
12.8	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Внешний вид и консистенция однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы). Цвет равномерный по всей массе. Для молока цельного сгущенного с сахаром и сливок сгущенных с сахаром – белый с кремовым оттенком. Вкус и запах сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом для молока цельного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного	Массовая доля влажности не более 26,5-30,0%. Массовая доля сахарозы от 43,5 до 45,5 % включительно. Массовая доля жира не менее	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее

		сахаром без посторонних привкусов и запахов. Соответствие ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. 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.	8,5%	маркировки ТР ТС 022/2011). Расфасованные в стеклянную или жестяную тару не более 500 гр
13.	Консервы плодовые:			
13.1	Томатная паста или томатное пюре без соли	Томатные продукты концентрированные (томатная паста или пюре томатное). Внешний вид и консистенция – однородная концентрированная масса, мажущейся консистенции без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов. Цвет – красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко-выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах – свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и запаха. Не допускается – наличие посторонних примесей, мусора, остатков кожицы, семян, листьев. Соответствие ГОСТ 3343-2017 томатная паста или томатное пюре без соли. Общие технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Содержание углеводов (в гр.) – не менее 17,1 и не более 23,4	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Объем не менее 0,5 кг.
13.2	Горошек зеленый	Внешний вид зерна целые без примесей оболочек зерен. Цвет зерен зеленый, светло-зеленый или оливковый. Вкус и запах натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и привкуса. Консистенция мягкая однородная. Качество заливочной жидкости прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Недопустимыми дефектами являются ослизнение, плесневение, потемнение, размягчение, резкий, кислый вкус. Соответствие ГОСТ 34112-2017 Горошек зеленый консервированный. Технические условия. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке не менее 60%. Массовая доля хлоридов 0,8-1,5%	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). Консервированные продукты расфасованные в стеклянную или жестяную тару не более 500 гр.
13.3	Повидло	Внешний вид и консистенция однородная густая протертая масса, без семян. Допускается наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины. Густая мажущаяся масса. Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус кисло-сладкий, запах-характерный для пюре. Не допускается посторонние привкус и запах. Цвет свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло. Соответствие ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О	Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 61%. Массовая доля титруемых кислот не менее 0,2%. Массовая доля минеральных примесей не более 0,03%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка – стеклянная банка или пластмассовое ведро не более 1 кг.

		безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011г., №880). Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.		
13.4	Огурцы консервированные	Внешний вид овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Допускаются огурцы высших сортов размером более 90 мм, отношение длины к диаметру не менее 2,5 мм. Цвет однородный, с оттенками от зеленого до оливкового, без пятен, прозелени и ожогов. Консистенция овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида. Не допускается посторонние привкус и запах. Соответствие ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке для целых огурцов до 90 мм не менее 55,0%, целых огурцов до 110 мм не менее 55,0%. Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов указанной на этикетке 2,0-2,5%	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). С/б, фасовка по 3л
14.	Кондитерские изделия:			
14.1	Конфеты	Конфеты, глазированные шоколадной глазурью или шоколадом, не должны иметь на лицевой поверхности «поседения» или повреждения. Допускаются 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.
14.2	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-соломенного 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	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.

		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.		
14.3	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 фруктового 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 тила 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.
14.4	Пряники	Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. Форма правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью. Нижняя поверхность ровная. Поверхность пряничных изделий покрытых глазурью ровная или волнистая, блестящая или матовая. Без следов поселения и оголенных мест, покрытых сахарным сиропом- нелипкая. Цвет от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша равномерный по всему объему изделий. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Вкус и запах изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, без посторонних привкуса и запаха. Соответствие ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля влажности для заварных 8,5-16,0%, сырцовых пряников 11,0-16,0%. Массовая доля общего сахара(по сахарозе)в пересчете на сухое вещество не менее 24,0% Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество не более 15,0%. Намокаемость не менее 180,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Фасовка весовая.
14.5	Шоколад плиточный	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 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля общего жира молочный шоколад не менее 25,0%. Массовая доля масла какао не менее 18,0% для шоколада.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Вес: не менее 90 гр. и не более 100 гр.

14.6	Мармелад	Для фруктового и желеино-фруктового – с тоннокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром, для желеино-фруктового на желатине- гляncованная или обсыпанная сахаром или другой обсыпкой в соответствии с рецептурой. Для частично глазированной мармелада- частично покрыта гладким или волнистым слоем глазури, без подтеков, трещин, поседения. Форма соответствующая данному наименованию мармелада. Консистенция студнеобразная. Вкус, запах и цвет характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. В многослойном мармеладе каждый слой должен иметь вкус, запах и цвет, соответствующие наименованию слоя. Соответствие ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санитарно-эпидемиологическим правилам и 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). Весовая.
14.7	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 нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	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 «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Весовая и штучная в индивидуальной упаковке.
15.	Яйцо:			
15.1	Яйцо куриное	Яйцо куриное, столовое, I категории, маркированное. Столовое, отборное, яйца должны быть: - с неповрежденной скорлупой (не треснувшей и не битой); - без загрязненной скорлупы (без пятен крови и помета), допускается незначительное загрязнение; - содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.); - без поверхностной влажности. Соответствие ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. 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).
16	Масложировая продукция:			
16.1	Масло подсолнечное	Масло рафинированное, дезодорированное. Высший или первый сорт. Цвет от светлого-желтого до золотистого Консистенция однородная жидкая. Вкус и запах свойственный подсолнечному маслу, без посторонних запахов и привкуса. Соответствие ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», (утв. Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. №833).	Массовая доля влаги и летучих веществ не более 0,10 %. Кислотное число не более 0,30 мг КОН/г. Цветное число не более 6 мг йода	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 в пластиковые бутылки не

		Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01		более 1,0 л
17.	Прочие товары:			
17.1	Дрожжи сухие	Внешний вид форма гранул ,мелких зерен, кусочков, порошка или крупнообразный. Цвет светло-желтый или светло коричневый. Вкус и запах свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов, гнилостного, плесени. Соответствие ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Единый санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) – (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299) Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля влажности не более высшего 8,0 % и первого 10,0%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка – пакеты бумажные или целлофановые вместимостью не менее 10г. – не более 100 г
17.2	Лавровый лист	Лист лавровый сухой, листья здоровые, не поврежденные вредители и болезнями, по форме продолговатые, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Вкус и запах хорошо выраженные , свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Соответствие ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Длина листа не менее 3 см. Влажность листа не более 12,0%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка – пакеты бумажные или целлофановые вместимостью не менее 10г. – не более 250 г.
17.3	Лимонная кислота	Лимонная кислота представляет собой сухую, сыпучую, бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Вкус кислый , без постороннего привкуса. Запах отсутствует .Соответствие ГОСТ 908-2004 . Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля лимонной кислоты не менее 99,5% и не более 100,5%. Массовая доля воды не менее 7,5% и не более 8,8%	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Бумажная упаковка не менее 20гр и не более 100гр
17.4	Соль йодированная	Кристаллический сыпучий продукт, не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Цвет- белый. Вкус и запах без посторонних запахов и привкусов, соленый. Соответствие ГОСТ Р 51574-2018 Соль поваренная пищевая йодированная. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	Массовая доля влажности не более 0,70% .Массовая доля хлористого натрия не менее 98,4 %	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка – пачки или пакеты, не более 1 кг.
17.5	Сухари	Внешний вид крупка, достаточно однородная	Массовая доля	Упаковка, должна быть разрешена к

	панировочные	по размеру. Цвет от светло – желтого до светло – коричневого. Вкус свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Запах свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха. Соответствие ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные Общие технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01	влаги не более 10,0%.	применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Упаковка – пачки или пакеты, не более 2 кг.
17.6	Ванилин	Внешний вид кристаллический порошок. Цвет от белого до светло – желтого. Запах сладкий, свойственный ванилину, без постороннего запаха. Соответствие ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1078-01.	Массовая доля ванилина не менее 99,0%. Массовая доля золы не более 0,05%.	Упаковка, должна быть разрешена к применению для контакта с данным видом продукции, обеспечивать сохранность и внешний вид; упакованная продукция должна содержать всю информацию о продукте в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011). Бумажная упаковка не менее 1гр и не более 100гр.

Адрес места оказания услуг и количество питающихся

Учреждение	Адрес места оказания услуги	Объект закупки	Количество учащихся	Количество дней	Общее количество дето-дней
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Татарская гимназия №11 имени Героя Советского Союза Гатиатуллина Шакирьяна Юсуповича городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452607, Республика Башкортостан, город Октябрьский, улица Садовое кольцо, 174	Оказание услуг по организации питания учащихся 1-4 классов в 1 смену (кроме детей ОВЗ и инвалидов)	112	87	9744
		Оказание услуг по организации питания учащихся 1-4 классов во 2 смену (кроме детей ОВЗ и инвалидов)	99	87	8613

(* при заключении контракта каждый Заказчик выбирает свой):

СПЕЦИФИКАЦИЯ
к контракту на оказание услуг по организации питания учащихся
1. Виды услуг и стоимость питания учащихся:

Суточный рацион питания, в том числе:	Стоимость на 1 ребенка в день. руб.
с I по IV классы	
1. Завтрак (первая смена)	64,44
2. Обед (вторая смена)	72,54

2. Цена контракта, в рублях:

№ п/п	Категория питающихся	Количество детей	Количество дней	Общее количество, дето дни	Стоимость 1 дня	Стоимость в, рублях
1	Оказание услуг по организации питания учащихся 1-4 классов в 1 смену (кроме детей ОВЗ и инвалидов)	112	87	9744	64,44	627903,36
2	Оказание услуг по организации питания учащихся 1-4 классов во 2 смену (кроме детей ОВЗ и инвалидов)	99	87	8613	72,54	624787,02
	ИТОГО цена контракта					1252690,38

«Заказчик»:

Директор/_____/Р.К.Нафиков/
(подпись)
МП

«Исполнитель»:

Директор_____/Т.Ю.Абрамова/
(подпись)
МП

Заключен контракт по процедуре 0101600002823000006 Заказчик: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТАТАРСКАЯ ГИМНАЗИЯ №11 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ГАТИАТУЛЛИНА ШАКИРЬЯНА ЮСУПОВИЧА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД ОКТЯБРЬСКИЙ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН Участник: МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД ОКТЯБРЬСКИЙ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН Начальная цена контракта: 15 952 121,64 Итоговая цена контракта: 1 252 690,38 Файл контракта: Гимназия 11.doc
cb62275228316ddc66b82d4d98992b3c

Контракт подписан заказчиком:

Владелец сертификата: НАФИКОВ РУСТЕМ КАМИЛОВИЧ

Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТАТАРСКАЯ ГИМНАЗИЯ №11 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ГАТИАТУЛЛИНА ШАКИРЬЯНА ЮСУПОВИЧА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД ОКТЯБРЬСКИЙ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Должность: Директор

Город: г. Октябрьский

Страна: RU

Контрольная сумма подписанного документа:

zeb8dd75bae8da21bfabb3d7a446b7ec00080189a03f083ac45235df1b55600

Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11/34.10-2001

Дата подписания: 10.03.2023 14:10 [GMT +3]

Контракт подписан участником:

Владелец сертификата: МУП "КШП"

Фамилия, имя, отчество: АБРАМОВА ТАТЬЯНА ЮРЬЕВНА

Организация: МУП "КШП"

Должность: ДИРЕКТОР

Город: ОКТЯБРЬСКИЙ ГОРОД

Страна: RU

Контрольная сумма подписанного документа:

06b2048d663958a5627f16a3d551913b6441a58947d46e7f6e3334f5e5d0893f

Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11/34.10-2001

Дата подписания: 02.03.2023 09:31 [GMT +3]