

Заключен контракт по процедуре № 03013001598240000100003

Заказчик МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ДЕТСКИЙ САД № 24 "ТЕРЕМОК"
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА МЕЛЕУЗОВСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН

Участник
ООО "АРКАИМ"

Начальная цена контракта: 4 298 700,00
Итоговая цена контракта: 4 298 700,00

Контракт подписан заказчиком:

Дата подписания:

19.02.2024 14:33:47 (МСК+2)

Пользователь: Семенова Татьяна Тимофеевна, Заведующий

Сертификат: 237abb769c546e6e3c5ce938acb63664

Выдан: Казначейство России

Период действия сертификата: с 20.12.2023 по 14.03.2025

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ДЕТСКИЙ САД № 24 "ТЕРЕМОК"
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА МЕЛЕУЗОВСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН

Контракт подписан участником:

Дата подписания:

09.02.2024 13:26:08 (МСК)

Пользователь: ШАФИКОВА ЗУЛЬФИДА ГАЛИНУРОВНА, ДИРЕКТОР

Сертификат: 018266b70030b045874f26ca25e4ffb7d1

Выдан: Федеральная налоговая служба

Период действия сертификата: с 29.06.2023 по 29.09.2024

ООО "АРКАИМ"

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение комбинированного вида Детский сад № 24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Семеновой Татьяны Тимофеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Аркаим», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Шафиковой Зульфиды Галинуровны, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), и на основании протокола подведения итогов от 07 февраля 2024 г. № 0301300159824000010-1 заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1 к Контракту) оказать услуги по организации горячего питания для муниципальных дошкольных образовательных учреждений муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан на 2024 год (далее - услуги) согласно примерному меню (приложение № 2 к Контракту), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется Заданием Заказчика (приложение № 1 к Контракту), расчетом стоимости услуг.

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

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

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет 4 298 700,00 (четыре миллиона двести девяносто восемь тысяч семьсот) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

Аванс не предусмотрен.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

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

2.2. Источник финансирования:

- за счет средств Республики Башкортостан.
- за счет средств бюджета муниципального района.
- за счет внебюджетных средств.

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

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 7 дней с даты подписания усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, размещенного в единой информационной системе документа о приемке: Акта сдачи-приемки оказанных услуг, счета-фактуры.

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

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

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены

единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренных контрактом.

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

3. СРОКИ И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

3.1. Сроки оказания услуг начало: «01» марта 2024 г. окончание «31» декабря 2024 г.

3.2. Место оказания услуг: 453854, БАШКОРТОСТАН РЕСП, МЕЛЕУЗОВСКИЙ Р-Н, Г МЕЛЕУЗ, УЛ КОСТРОМСКАЯ, 20

В целях оказания услуг, являющихся объектом настоящего контракта, Исполнителю предоставляется право пользования помещениями, технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения, необходимыми для организации питания, переданными Заказчиком в пользование Исполнителю на условиях договора безвозмездного пользования или иного договора, предусматривающие переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика с соблюдением требований статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 года №135-ФЗ «О защите конкуренции» (Приложение №4) к Контракту, а также технологического оборудования и имущества имеющегося в наличии в пищеблоке Заказчика (по форме согласно Приложения №5 к Контракту).

4. ПРАВА СТОРОН

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

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

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (Приложение № 1 к Контракту).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать от Исполнителя их своевременного устранения.

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

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

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

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

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

4.1.9. При направлении в суд искового заявления с требованием о расторжении Контракта, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями Контракта, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была удержана в соответствии с п. 10.16. Контракта.

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

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. Присутствовать на всех этапах оказания Услуг.

4.2.4. Осуществлять закупки товаров, используемых для приготовления продукции, установленного ассортимента и характеристик конкурентными и иными способами;

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

4.3 Исполнитель гарантирует:

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

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

5. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

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

5.1.2. Утверждать примерное меню, разработанное Исполнителем, согласно меню в соответствии с Приложением № 2 к Контракту

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

5.1.4. Предоставлять Исполнителю:

– сведения о воспитанниках, в том числе сведения о количестве детей с заболеваниями, сопровождающимися в ограничении питания;

– заявки с указанием количества питающихся до 15-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги. В случае изменения количество питающихся или отказа от заявки предоставить корректировку заявки до 08.30 часов дня оказания услуги;

– режим работы столовой по дням и часам, своевременно утвержденный график питания. При необходимости изменения этого графика Заказчик ставит в известность Исполнителя не позднее, чем за 2 рабочих дня;

– сведения об установленных предельных значениях (лимитах) потребления электрической энергии, холодной и горячей воды. (при наличии электро и водосчетчиков).

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

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

5.1.7. Обеспечить беспрепятственный проезд к местам разгрузки.

5.1.8. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

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

5.1.10. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

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

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

5.1.13. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, исправное торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора безвозмездного пользования или иного договора, предусматривающего переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика (Приложение №4 к Контракту) в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).

5.1.14. Назначить в день заключения Контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице, письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя.

5.1.15. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (Приложение № 1 к Контракту).

5.2.2. Использовать при организации питания методические рекомендации «О применении единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан» утвержденный Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей.

5.2.3. Принять производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, исправное торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора безвозмездного пользования или иного договора, предусматривающего переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика (Приложение №4 к Контракту) в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества по форме согласно Приложения № 5 к Контракту).

5.2.4. Согласовывать с Заказчиком примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели. Фактический рацион питания должен соответствовать примерному меню (приложение № 1 к контракту), которое утверждается Заказчиком и Исполнителем услуги горячего питания. После 2-х недель оказания услуги горячего питания проводится анализ питания, чтобы провести коррекцию примерного меню (дополнение, либо незначительное изменение);

- меню-раскладки, с указанием выхода блюд для детей разного возраста (1-3 года, 3-7 лет), допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

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

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

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

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

5.2.6.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

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

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

В пищеблоках раздаточного типа организовать привоз горячего питания в специальных изотермических боксах с возможностью сохранения температуры подачи горячих блюд и изделий в соответствии с правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

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

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

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

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

5.2.12. Организовать горячее питание воспитанников в соответствии с графиком работы Заказчика.

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

5.2.14. Укомплектовать пищеблок достаточным количеством посуды в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а так же шкафами для их хранения около раздаточной линии, кухонного инвентаря.

При организации питания используется качественная столовая посуда, имеющая эстетический внешний вид. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2.15. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблока. Содержать в надлежащем порядке пищеблок в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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

5.2.17. По согласованию с Заказчиком модернизировать материально техническую базу пищеблоков, весовое, измерительное, холодильное другое оборудование в течении срока действия договора.

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

Осуществлять текущий ремонт занимаемых помещений пищеблока, по согласованию с Заказчиком в соответствии с СанПиН.

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

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

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

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

Работающий персонал должен быть обеспечен спецодеждой (выдержана в едином стиле и цветовой гамме, подходящий по размеру, постоянного ношения в рабочее время), моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объеме.

5.2.22. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, иными явными признаками заболеваний.

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

5.2.24. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1).

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

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

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

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

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

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

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

5.2.32. Предоставлять Заказчику при необходимости по запросу документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

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

5.2.34. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованиям блюд или выхода порций, обеспечивает

приготовление продукции общественного питания (горячее питание, выпечка) соответствующего наименования, качества, веса и количества в течение текущего дня, но не более 2-х часов.

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

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

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

6. КАЧЕСТВО ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ДОКУМЕНТЫ

6.1. Исполнитель доставляет Заказчику пищевую продукцию в виде продовольственного сырья и/или полуфабрикатов, по согласованию Заказчика, обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Ассортимент и качество пищевой продукции и пищевого сырья, доставляемых в пищеблок Заказчика, должны соответствовать (*в зависимости от пищеблока каждого Заказчика):

– в пищеблок категории А (базовые организации дошкольного питания) – Приложению №8а к Контракту.

– в пищеблок категории Б (догоотовочные организации общественного питания) – Приложению №8б к Контракту.

– в пищеблок категории В (буфет-раздаточную) – Приложению №8 в к Контракту.

Исполнитель при организации горячего питания воспитанников должен не допускать к реализации продукты и блюда, поименованные в Приложении 5 к СанПиН 2.43590-20;

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

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Приложении № 7 к Контракту.

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

6.6. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее (трех) рабочих дней с момента подписания указанных результатов.

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

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

6.9. Документы на продукты питания:

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

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

- декларация о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов http://188.254.71.82/rds_ts_pub/; http://188.254.71.82/rds_rf_pub/;

- свидетельство о государственной регистрации специализированной продукции для детского питания <http://rg.rcheph.by/default.aspx>.

- ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий» на подконтрольные товары, включенные в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648, из числа товаров,

содержащихся в перечне подконтрольных товаров, установленном актом, составляющим право Евразийского экономического союза.

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

7. ПРИЕМКА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

7.2. Пищевую продукцию в виде продовольственного сырья и/или полуфабрикатов, по согласованию Заказчика должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: 453854, БАШКОРТОСТАН РЕСП, МЕЛЕУЗОВСКИЙ Р-Н, Г МЕЛЕУЗ, УЛ КОСТРОМСКАЯ, 20

7.3. Качество пищевой продукции в виде продовольственного сырья и/или полуфабрикатов, по согласованию Заказчика проверяются на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

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

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

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

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

8. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

8.1 Приемка оказанных услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится Заказчиком по окончании выполнения оказания услуг по Контракту.

8.2. После завершения оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, Исполнитель в течение 7 дней 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:

а) включенные в контракт идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуг, информацию о исполнителе, предусмотренную подпунктами "а", "г" и "е" части 1 статьи 43 Федерального закона;

б) наименование оказанных услуг;

в) информацию о об объеме оказанных услуг;

г) стоимость исполненных исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;

д) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона;

8.3. К документу о приемке, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью.

8.4. 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;

8.5. В срок, не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона) осуществляет одно из следующих действий:

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

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

8.6. В случае создания в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона приемочной комиссии не позднее двадцати 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;

8.7. 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;

8.8. 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 настоящей частью 13 статьи 94 Федерального закона;

8.9. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного заказчиком.

8.10. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Федерального закона, 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.

8.11. Для проверки оказанных услуг, предусмотренных контрактом, в части его соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза выполненных работ, 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 № 44-ФЗ.

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.

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

В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанных услуг приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

9.1. Исполнение контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно.

Внесение денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта, должно быть произведено Исполнением по следующим реквизитам:

л/с: 30076330680

(ФУ администрации МР Мелеузовский район РБ – МАДОУ комбинированного вида д/с №24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район РБ)

Казначейский счет 03234643806410000100

Банковский счет, входящий в состав ЕКС 40102810045370000067

Отделение - НБ Республики Башкортостан Банка России //УФК по Республике Башкортостан г. Уфа

БИК: 018073401

КПП: 026301001

ИНН: 0263007616

В платежном поручении в поле «Назначение платежа» необходимо указать следующее: Обеспечение исполнения Контракта, № извещения

9.2. Обеспечение исполнения Контракта предоставляется Заказчику до заключения Контракта. Размер обеспечения исполнения Контракта составляет 214 935,00 (двести четырнадцать тысяч девятьсот тридцать пять) рублей 00 копеек (5 % процентов от цены контракта).

9.3. 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 частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

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

В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации независимой гарантии в качестве обеспечения исполнения Контракта, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим абзацем, начисляется пеня в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта.

9.5. По Контракту должны быть обеспечены обязательства Исполнителя по возмещению убытков Заказчика, причиненных

неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств по Контракту, а также обязанность по выплате неустойки (штрафа, пени), возврату аванса и иных долгов, возникших у Исполнителя перед Заказчиком.

9.6. Денежные средства (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется Исполнителем) возвращаются в полном объеме либо в части, оставшейся после удовлетворения требований Заказчика, возникших в период действия обеспечения в течение пятнадцати дней с момента подписания Сторонами документов, подтверждающих надлежащее исполнение обязательств по Контракту.

9.7. Предусмотренное частями 7 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, а также приемки заказчиком поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта в объеме выплаченного аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса).

9.8. Участник закупки освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, в случаях предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных настоящим Федеральным законом для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

9.9. Обеспечение исполнения контракта не применяется в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ.

9.10. В случае если Исполнителем предложена цена, которая на двадцать пять и более процентов, ниже начальной (максимальной), цены контракта, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44.

9.11. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки, Заказчик удерживает суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

10. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

10.1.1. В случае привлечения к исполнению Контракта соисполнителей, ответственность перед Заказчиком за неисполнение обязательств по Контракту несет Исполнитель.

10.2. 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). Пени начисляются 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. Размещается с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя.

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

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

10.2.2. В случае нарушения Исполнителем срока представления документов, необходимых для оплаты Контракта, Заказчик не несет ответственность, установленную пунктами 7.2-7.2.1 Контракта.

10.3. 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). 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.

10.4. 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);

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

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

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

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

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

10.5. За каждый факт неисполнения Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

10.8. Размер штрафа устанавливается Контрактом в соответствии с пунктами 3 – 9 постановления Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила), за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 настоящих Правил, в том числе рассчитывается как процент цены Контракта, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент этапа исполнения Контракта.

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

10.10. Уплата неустоек (штрафов) не освобождает Стороны от выполнения принятых обязательств.

10.11. В случаях, не урегулированных Контрактом, Стороны несут ответственность за невыполнение либо ненадлежащее выполнение взятых на себя по Контракту обязательств в соответствии с действующим законодательством Р.Ф.

10.12. Оплата Контракта может быть осуществлена путем выплаты исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафов), при условии перечисления в установленном порядке неустойки в доход соответствующего бюджета бюджетной системы Российской Федерации на основании платежного документа, оформленного получателем бюджетных средств, с указанием исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафов) в соответствии с условиями Контракта и размещается с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя.

10.13. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящими Правилами, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

11. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

11.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 8.1.-8.2., Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложением соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

12. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

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

12.2. Претензия должна быть направлена другой Стороне в письменном виде. По полученной претензии, Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

12.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

12.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, либо выписки из них. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

12.5. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

12.6. Если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации или Контрактом, любая корреспонденция (включая, уведомления, претензии, связанные с неисполнением или ненадлежащим исполнением, требования об уплате неустойки, связанная с Контрактом, будет считаться надлежащим образом доставленной другой Стороне и получена ею, если она передана нарочно уполномоченному представителю другой Стороны под роспись, отправлена заказным письмом с уведомлением о вручении, либо направлена другой Стороне по адресу электронной почты, указанному в Контракте.

12.7. В случае отправления корреспонденции посредством электронной почты корреспонденция считается полученной Стороной в день их отправки.

12.8. Стороны установили, что надлежащим и действующим адресом электронной почты Исполнителя будет являться следующий адрес: shafikova.zulfida@yandex.ru

13. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

13.1. Контракт считается заключенным и вступает в силу с момента его подписания и действует до 31.12.2024 года включительно, а в части неисполненных сторонами обязательств – до полного их исполнения.

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

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

13.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

- если в ходе исполнения Контракта будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем;
- отступление Исполнителя при оказании услуг от условий Контракта или иные недостатки в ее результате, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми;
- неоднократное нарушение Исполнителем сроков оказания Услуг;
- оказание Исполнителем Услуг ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок;
- по иным основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

13.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 10.4. Контракта.

13.6. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

13.7. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в Единой информационной системе и направляется исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком

информации об отсутствии исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в Единой информационной системе.

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

13.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

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

13.11. В отношении порядка, сроков и оснований расторжения Контракта Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 10.3.-10.10. настоящего раздела, за исключением требования об использовании Единой информационной системы.

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

13.13. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленной документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

14. АДРЕСА МЕСТА НАХОЖДЕНИЯ, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МАДОУ комбинированного вида д/с №24 "Теремок" МР Мелеузовский район РБ Адрес: 453851, Россия, Республика Башкортостан, г.Мелеуз, ул. Костромская, д.20 ИНН 0263007616 КПП 026301001 ОГРН 1020201848006 ОКПО 52991879 ОКАТО 80425000000 ОКТМО 80641101001 л/с 30076330680, 31076330680 Платежные реквизиты плательщика (ФУ администрации МР Мелеузовский район РБ – МАДОУ комбинированного вида д/с №24 "Теремок" МР Мелеузовский район Республики Башкортостан) р/с 03234643806410000100 к/с 40102810045370000067 Отделение - НБ Республики Башкортостан Банка России – УФК по Республике Башкортостан г. Уфа БИК 018073401 Тел.: 83476451692 Эл.почта: mdou24@meleuz-obr.ru Заведующий _____/ Т.Т. Семенова/ МП	Общество с ограниченной ответственностью «Аркаим» Юридический адрес: 453850, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Титова, д.32 Фактический адрес: 453850, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Титова, д.32. E-mail: shafikova.zulfida@yandex.ru Тел.: 8937 367 8937 ИНН 0263018287 КПП 026301001 ОГРН 1140280010100 ОКПО 22675709 ОКТМО 80641101001 ОКАТО 80425000000 Дата регистрации 20.02.2014 Дата постановки на учет в налоговом органе 20.02.2014 г Платежные реквизиты получателя: Наименование банка: БАШКИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ № 8598 ПАО Сбербанк г. Уфа р/счет №: 40702810606000009576 к/с 30101810300000000601 БИК 048073601 Директор _____/З.Г. Шафикова/ МП

Описание объекта закупки
на оказание услуги по организации горячего питания
(Прикреплено отдельным файлом каждого Заказчика)

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
(Прикреплено отдельным файлом)

Стоимость услуг по организации дошкольного питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении комбинированного вида Детский сад №24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан

Адрес: 453851, Россия, Республика Башкортостан, г.Мелеуз, ул. Костромская, д.20

Сроки оказания услуг начало:1 марта 2024 г., окончание 31 декабря 2024 г.

№ п/п	Наименование поставляемых товаров, наименование выполняемых работ, наименование оказываемых услуг	Ед.изм.	Количество	Стоимость (руб.)	ИТОГО
1	Оказание услуги по организации горячего питания	Детодень	28 658	150,00	4 298 700,00

Итого: 4 298 700,00 (четыре миллиона двести девяносто восемь тысяч семьсот) рублей 00 копеек, без НДС.

Заказчик	Исполнитель
Заведующий _____/ Т.Т.Семенова/ МП	Директор _____/З.Г. Шафикова/ МП

ДОГОВОР БЕЗВОЗМЕЗДНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНЫМ ИМУЩЕСТВОМ

Внесено в Реестр договоров
Собственник

(Ф.И.О.)

(подпись)

г. _____ № _____ от «__» ____ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице _____,
(наименование МАУ, ГАУ) (Ф.И.О. представителя МАУ, ГАУ)

действующего на основании _____ с одной стороны, и
(документы, подтверждающие полномочия представителя МАУ, ГАУ)

_____, именуемое в дальнейшем
(наименование юридического лица, Ф.И.О. индивидуального предпринимателя)
«Ссудополучатель», в лице _____
(Ф.И.О. индивидуального предпринимателя (его представителя),
представителя юридического лица)

действующего на основании _____,
(документы подтверждающие полномочия представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя (его представителя))

с согласия органа осуществляющего полномочия учредителя (_____) (распоряжение
от _____ № _____) именуемого в дальнейшем «Собственник», заключили настоящий договор (далее -
Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По настоящему Договору Ссудодатель обязуется предоставить в безвозмездное временное пользование Ссудополучателю, а Ссудополучатель обязуется принять имущество, указанное в Приложении №1 к настоящему Договору, именуемое в дальнейшем «Имущество», и своевременно возвратить его в исправном состоянии с учетом нормального износа.

Имущество _____
(наименование имущества), расположенное по адресу: _____, для использования под (цель
использования имущества) оказание Услуг по организации горячего питания для муниципальных дошкольных
образовательных учреждений муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан на 2024
год в (указать наименование учебного заведения).

Передаваемые в безвозмездное пользование помещения отмечены в планировке размещения помещений,
являющейся неотъемлемой частью Договора.

Общая площадь предоставляемых в безвозмездное пользование помещений _____ метров.

Примечание: состав и характеристика передаваемого имущества указаны в акте приема-передачи имущества.

1.2. Срок устанавливается с _____ г. по _____ г.

1.3. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания.

1.4. Передача имущества в безвозмездное временное пользование не влечет передачу права собственности на него.

1.5. Ссудодатель гарантирует, что до подписания настоящего Договора передаваемое имущество никому
другому не продано, не подарено, не заложено, не обременено правами третьих лиц, в споре и под арестом
(запрещением) не состоит.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1. В течение 5 дней после подписания настоящего Договора передать указанное в п 1.1 настоящего
Договора имущество Ссудополучателю. Передача имущества подтверждается актом приема-передачи,
подписанным обеими Сторонами.

2.1.2. Предоставить имущество в исправном состоянии, позволяющем его использовать в соответствии с
назначением.

2.1.3. В десятидневный срок с момента подписания Договора заключить с Ссудополучателем договор на
возмещение коммунальных и эксплуатационных услуг, связанных с содержанием принятого имущества.

2.1.5. Оформлять дополнительные соглашения о внесении изменений и дополнений в Договор и представлять
их Собственнику в течении 10 (Десяти) дней с момента подписания.

2.2. Ссудополучатель обязуется:

2.2.1. Поддерживать имущество в исправном состоянии с соблюдением правил его эксплуатации.

2.2.2. В десятидневный срок с момента подписания Договора заключить с Ссудодателем договор на
возмещение коммунальных и эксплуатационных услуг, связанных с содержанием имущества.

2.2.3. Содержать имущество в полной исправности и надлежащем состоянии с соблюдением необходимых
противопожарных и санитарно-эпидемиологических норм.

2.2.4. Допускать в передаваемое помещение (здание, сооружение) представителей Собственника, Ссудодателя,
служб государственного пожарного надзора и других государственных организаций, контролирующих
соблюдение законов и норм, касающихся порядка использования и эксплуатации здания, и в установленные
ими сроки устранять зафиксированные нарушения.

2.2.5. Ссудополучатель обязуется использовать имущество в соответствии с назначением, определенном в п.1.1
Договора.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по настоящему
Договору, обязана возместить другой Стороне причиненные таким неисполнением убытки, если иное не
установлено действующим законодательством и настоящим Договором.

3.2. Ссудополучатель возмещает убытки, если они возникли вследствие его виновных действий или
бездействия.

3.3. Ссудодатель отвечает за недостатки имущества, которые он умышленно или по грубой неосторожности не оговорил при заключении настоящего Договора.

3.4. Ссудодатель отвечает за вред, причиненный третьему лицу в результате использования имущества, если не докажет, что вред причинен вследствие умысла или грубой неосторожности Ссудополучателя или его работника.

3.5. За неисполнение или ненадлежащее исполнение иных обязанностей по настоящему Договору Стороны несут ответственность, установленную действующим законодательством Российской Федерации.

4. РИСК СЛУЧАЙНОЙ ГИБЕЛИ ИЛИ СЛУЧАЙНОГО ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА

4.1. Риск случайной гибели или случайного повреждения имущества несет Ссудодатель, за исключением случаев, указанных в п.4.2 настоящего Договора.

4.2. Ссудополучатель несет риск случайной гибели или случайного повреждения имущества, если имущество погибло или было испорчено в связи с тем, что он использовал его не в соответствии с настоящим Договором или назначением имущества либо передал его третьему лицу без согласия Ссудодателя. Ссудополучатель несет также риск случайной гибели или случайного повреждения имущества, если с учетом фактических обстоятельств мог предотвратить его гибель или порчу, пожертвовав своим имуществом, но предпочел сохранить свое имущество.

5. ИЗМЕНЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

5.1. Договор может быть изменен или его действие прекращено досрочно по письменному соглашению Сторон, а также в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации или настоящим Договором.

5.2. Ссудополучатель вправе требовать расторжения настоящего Договора:

- при обнаружении недостатков, делающих нормальное использование имущества невозможным или обременительным, о наличии которых он не знал и не мог знать в момент заключения Договора;
- если имущество в силу обстоятельств, за которые он не отвечает, окажется в состоянии, непригодном для использования;
- если при заключении Договора Ссудодатель не предупредил его о правах третьих лиц на имущество;
- при неисполнении Ссудодателем обязанности передать имущество либо его принадлежности и относящиеся к нему документы.

5.3. Ссудодатель вправе потребовать расторжения настоящего Договора в случаях, когда Ссудополучатель:

- использует имущество не в соответствии с Договором или назначением имущества;
- не выполняет обязанностей по поддержанию имущества в исправном состоянии или его содержанию;
- существенно ухудшает состояние имущества;
- без согласия Ссудодателя передал имущество третьему лицу.

5.5. Настоящий Договор прекращается по основаниям, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

6. ФОРС-МАЖОР

6.1. Ни одна из Сторон настоящего Договора не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или предотвратить (непреодолимая сила), включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия, а также запретительные действия властей и акты государственных органов. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

6.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую Сторону о наступлении указанных обстоятельств и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

7. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

7.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте Договора, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства Российской Федерации.

7.2. В случае неурегулирования в процессе переговоров споры разрешаются в суде в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Договора, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

Приложения:

1. Планировка размещения арендуемых помещений
2. Акт приема-передачи имущества

3. Документ, удостоверяющий полномочия лица, подписывающего договор

АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН:

Ссудодатель: _____,

ИНН _____

Почтовый адрес: _____,

р/с _____,

к/ч _____

Банк: _____

БИК _____

Ссудополучатель: _____, ☎ _____,

ИНН _____, Почтовый адрес: _____,

р/с _____,

к/ч _____

Банк: _____

БИК _____

ПОДПИСИ СТОРОН:

Ссудодатель

Ссудополучатель

(Фамилия, И, О)

(Фамилия, И, О)

(подпись)

(подпись)

М.П.

М.П.

Приложение №1

к договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом

АКТ ПРИЕМА - ПЕРЕДАЧИ

имущества к договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом

№ _____ от _____ 20 ____ г.

г. _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____ в лице _____, действующего на основании _____, именуемый в дальнейшем «Ссудополучатель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны» составили настоящий акт приема-передачи имущества.

В соответствии с п. 1.1 Договора Ссудодатель передает Ссудополучателю во временное пользование, а Ссудополучатель принимает следующие нежилые помещения (далее по тексту – имущество):

1. Нежилое здание «Пищевблок», расположенное по адресу: _____ общей площадью ____ кв.м.

Общая площадь сдаваемых в аренду площадей составляет ____ кв.м.

Наличие благоустройства (да): электричество (да), центральное отопление (да), водоснабжение (да), канализация (да).

Настоящий документ подтверждает отсутствие претензий у «Ссудополучателя» в отношении переданного имущества в целом.

Данный документ не является свидетельством о праве собственности на имущество.

Настоящий акт составлен в трех экземплярах, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу.

Имущество передал

Имущество принял

«Ссудодатель»

«Ссудополучатель»

М.П.

М.П.

Выкопировка
из поэтажного плана здания «Пищеблок»

Нежилое здание «Пищеблок», расположенное по адресу: _____
Общая площадь _____ кв.м.

Подписи сторон:

«Арендодатель»

«Арендатор»

Приложение № 5 к Контракту
№0301300159824000010__ от «__» _____ 2024 года

Перечень
оборудования и имущества
имеющегося в наличии у Заказчика
и передаваемых в пользование Исполнителю

№ п/п	Наименование, марка, модель, характеристики	Год выпуска	Количество	Состояние
1.	Шкаф пекарный электрический	2007	1	рабочее
2.	Плита электрическая «ПЭП -0,48М»	2009	1	рабочее
3.	Плита электрическая 3-х комфорная	1985	1	рабочее
4.	Плита электрическая 4-х комфорная	1985	1	рабочее
5.	Плита электрическая «ПЭП -0,48М»	2022	1	рабочее
6.	Мясорубка МИМ -300 РЭ	2013		рабочее
7.	Привод универсальный общего назначения с мясорубкой	1986	1	рабочее
8.	Холодильник бытовой «ЗИЛ»	1985	1	рабочее
9.	Холодильник бытовой «Полюс»	1985	1	рабочее
10.	Машина картофелечистительная МОК -125 РЭ	1987	1	рабочее

№	Наименование помещения	Площадь,	Состояние
---	------------------------	----------	-----------

п/п		м ²	
1.	Горячий и холодный цеха	43,8	удовлетворительное
2.	Холодильная	4,1	удовлетворительное
3.	Продуктовый склад	30,3	удовлетворительное
4.	Раздаточная	1,7	удовлетворительное
5.	Санитарная комната для работников пищеблока	10,8	удовлетворительное
6.	Коридор	4,3	удовлетворительное
7.	Тамбур	8,5	удовлетворительное
	ИТОГО	103,5	

Заказчик	Исполнитель
Заведующий _____/ Т.Т.Семенова/ МП	Директор _____/З.Г. Шафикова/ МП

Приложение № 6 к Контракту
№0301300159824000010__ от «__» ____ 2024 года

МИНИМАЛЬНЫЙ СОСТАВ СОБСТВЕННОГО И (ИЛИ) АРЕНДОВАННОГО ИМУЩЕСТВА, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ НАДЛЕЖАЩЕГО И ПОЛНОЦЕННОГО ИСПОЛНЕНИЯ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ВСЕХ УСЛОВИЙ КОНТРАКТА В ДОСТАТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ НА СРОК ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

№ п/п	Вид имущества	Наименование
1	недвижимое	пищеблок с набором производственных цехов (горячего и холодного цехов, по возможности мучного и (или) кондитерского, блок складских помещений)
2.1	движимое	специализированный транспорт или специально оборудованный транспорт с холодильной установкой для перевозки скоропортящихся продуктов
2.2	движимое	специализированный транспорт или специально оборудованный транспорт для перевозки пищевых продуктов
3.1	оборудование	холодильное оборудование (средне от 0 до плюс 4 - 6 градусов С; низкотемпературные от минус 18 до минус 24 градусов С шкафы и камеры, морозильники и морозильные лари, установки шоковой заморозки)
3.2	оборудование	технологическое оборудование (электрические плиты; жарочные и пекарские шкафы; пароконвектоматы, конвекционные шкафы в том числе с пароувлажнением; электрические сковороды; -электрические котлы; -овощерезки, миксеры, тепловые шкафы и т.д.)
3.3	оборудование	торговое оборудование (в том числе весоизмерительное, витрины и тележки, в том числе тепловые, и т.д.)
3.4	оборудование	нейтральное оборудование (ванны, тележки, термосы и т.д.)

Минимальный перечень оборудования производственных помещений должны соответствовать требованиям установленным СанПиН 1.2.3685-21.

Приложение № 7 к Контракту
№0301300159824000010__ от «__» ____ 2024 года

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ ТОВАРАМ СЫРЬЮ И/ИЛИ ПОЛУФАБРИКАТАМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ

Общие требования.

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

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 г. №45.

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

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

Требования к упаковке

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

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

Маркировка

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

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

Приемка продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары с наличием в товарных накладных информации, в т.ч. с учетом документов, оформленных в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», оригиналы или копии документов о качестве и безопасности товара, а также хранить подлинники таких документов на основном предприятии Исполнителя в течение всего срока действия Контракта.

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

Для пищевой продукции, кроме не переработанной пищевой продукции животного происхождения, специализированной пищевой продукции:

- копия декларации о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов либо сведения о подтверждающем документе включаются в сопроводительные документы к продукции.

Для специализированной пищевой продукции:

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

Для пищевой продукции животного происхождения:

- документация по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы (ветеринарные сопроводительные документы), оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий».

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

- ветеринарно-сопроводительный документ, оформленный в соответствии с Приказом Минсельхоза России 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».

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

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

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

- декларация о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов

[https://xn--80aalc5bdngdbajcbf.xn--p1ai/reestry/;](https://xn--80aalc5bdngdbajcbf.xn--p1ai/reestry/)

- свидетельство о государственной регистрации специализированной продукции для детского питания

https://portal.eaeunion.org/sites/odata/_layouts/15/portal.eec.registry.ui/directoryform.aspx?listid=0e3ead06-5475-466a-a340-6f69c01b5687&itemid=231#;

- ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий».

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

Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов.

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

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

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

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

Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

Приложение № 8а к Контракту

№0301300159824000010___ от «___» _____ 2024 г.

АССОРТИМЕНТ И ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТОВАРОВ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ В ПИЩЕБЛОКЕ КАТЕГОРИИ А (БАЗОВЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ)

Пищевые продукты в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и в соответствии с Приложением № 10 к Описанию объекта закупки, в том числе продукция с СГР - Свидетельства о государственной регистрации продукции для питания детей (СГР) в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Приложение № 8б к Контракту

№0301300159824000010___ от «___» _____ 2024 г.

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

Пищевые продукты в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и в соответствии с Приложением № 10 к Описанию объекта закупки, в том числе:

ТУ изготовителя Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке

ТУ изготовителя Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке

ТУ изготовителя морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке

ТУ изготовителя Капуста квашеная (без уксуса)

ГОСТ 34220-2017 Капуста квашеная (без уксуса)

ТУ изготовителя – картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке

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

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла;

Полуфабрикаты из морской рыбы;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Свидетельства о государственной регистрации продукции для питания детей (СГР) в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Приложение № 1 к Контракту

№0301300159824000010__ от «__» _____ 2024 года

Описание объекта закупки

на оказание услуги по организации горячего питания для МАДОУ комбинированного вида Д/с № 24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан на 2024 год (для субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций)

№ п/п	Наименование поставляемых товаров, наименование выполняемых работ, наименование оказываемых услуг	Ед. изм.	Кол-во	Стоимость (руб.)	Характеристика товаров, работ, услуг (функциональные, технические, качественные, эксплуатационные и количественные характеристики):
1	Оказание услуги по организации горячего питания	Детодень	28658	150	Ассортимент и качество используемых продуктов должны соответствовать требованиям ГОСТ, ОСТ, ТУ и СанПиН, действующих на момент оказания услуг
Итого: 4 298 700,00 руб.					

Заказчик: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение комбинированного вида Детский сад № 24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан
ОКПД 2 56.29.20.190 «Услуги прочих столовых»

Источник финансирования закупки: бюджет Республики Башкортостан, бюджет муниципального района, внебюджетные средства получателей средств местного бюджета.

Начальная (максимальная) цена контракта: 4 298 700,00 рублей.

Место оказания услуг: 453854, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Костромская, д. 20

Сроки оказания услуг: с 1 марта 2024 года по 31 декабря 2024 года по дням недели: понедельник, вторник, среда, четверг, пятница (суббота, воскресенье, праздничные дни - услуга не предоставляется).

Порядок формирования цены контракта: цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

Форма, порядок и сроки оплаты услуг: безналичный расчет путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в контракте, 100% оплата по факту оказания услуг, после подписания счета-фактуры, акта оказанных услуг в течение 7 календарных дней. Документ о приемке оказанных услуг формируется с использованием ЕИС, подписывается усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает его в ЕИС.

Заказчик предоставляет ежедневно Исполнителю (по телефону, факсу, посредством электронной связи) не позднее 15 часов дня сведения о количестве питающихся детей на следующий день, корректировка количества питающихся проводится не позднее 08.30 утра ежедневно.

Примечание:

- количество детей может изменяться в зависимости от фактической посещаемости учреждения;
- Заказчик оставляет за собой право приостановить работу пищеблока (оказание услуги по организации горячего питания) в связи с ремонтными работами в летний период, а также иными случаями приостановки функционирования учреждения;
- оплата производится по факту оказания услуги горячего питания;
- примерное меню при практическом его применении (при проведении анализа выполнения рекомендуемых суточных наборов продуктов питания согласно Приложения № 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), а также при проведении экспертизы (экспертного заключения) федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека может подлежать коррекции в целях приведения в соответствие со стоимостью дневного рациона или улучшения качества питания воспитанников и согласовывается с Заказчиком. Холодные блюда и салаты в примерном меню могут меняться в зависимости от сезонности согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» согласовывается с Заказчиком.

1. Требования к услугам Исполнителя:

1.1. Оказание услуг по организации горячего питания детей Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения комбинированного вида Детский сад № 24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан осуществляется в соответствии с соблюдением санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, и нормативными документами, указанными в приложении № 1 к описанию объекта закупки.

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

1.2. Исполнитель производит приготовление горячего питания из своих продуктов и осуществляет своими силами и за свой счет доставку продуктов питания и мясных полуфабрикатов, рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности, овощных полуфабрикатов в вакуумной упаковке, обработанных яиц в чистой таре, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий до учреждения в упаковке (на базе пищеблока) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения комбинированного вида Детский сад № 24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, находящегося по адресу: 453854, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Костромская, д. 20 в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура используемых блюд и кулинарных

изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания (являющихся нормативно-технической документацией). Повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

1.3. Исполнитель собственными силами и за счет собственных средств для оказания услуги осуществляет доставку продуктов питания. Для доставки продуктов питания и мясных полуфабрикатов, рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности, овощных полуфабрикатов в вакуумной упаковке, обработанных яиц в чистой таре, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий до учреждения в упаковке Исполнитель обязан использовать чистый специализированный автотранспорт (как снаружи (учитывая погодные условия), так и внутри, где непосредственно находятся продукты питания), предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

1.4. Исполнитель оказывает услуги согласно СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и за свой счет проводит:

- оплату труда работников, осуществляющих организацию питания;
- прохождение медосмотров работников;
- прохождение работниками инструктажей рекомендовано (в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения);
- работы по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования (смесители, розетки, замена ламп и т.д.), принадлежащего Заказчику и находящегося на пищеблоке и переданному Исполнителю по акту приема-передачи (приложение № 11 к описанию объекта закупки).
- при наступлении срока ремонт и государственную поверку весов;
- приобретение достаточного количества производственного инвентаря, кухонной посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды для сотрудников пищеблока и других предметов материально-технического оснащения;
- проведения мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами по договорам со специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ;
- по мере необходимости рекомендуется проводить косметический ремонт (побелка и покраска помещений пищеблока);
- обеспечение моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания (с документами, подтверждающими их качество и безопасность);
- проведение добровольной сертификации услуг общественного питания (1 раз в три года и при наступлении срока) – что является гарантией качества оказываемых услуг и защиты интересов детей как потребителей;
- приобретение аптек с медикаментами для оказания первой медицинской помощи работникам пищеблока;
- своевременный сбор и хранение, а также вывоз мусора, твердых бытовых, пищевых и пищевых жидких и биологических отходов своими силами, а при наличии площадки и контейнеров для мусора и пищевых отходов возмещать стоимость таких услуг Заказчику, образовавшихся в результате оказания услуги согласно санитарного законодательства РФ и закона РФ «О ветеринарии»;
- несет ответственность перед проверяющими органами (включая оплату штрафов, возникших по вине Исполнителя и /или его работников);
- проведение иных расходов, связанных с процессом обеспечения горячим питанием и выполнением описания объекта закупки.

1.5. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся и других продуктов при организации питания.

1.6. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации (приложение № 2 к описанию объекта закупки).

1.7. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %: завтрак (20%), 2 завтрак (5%), обед (35%), уплотненный полдник (25%) (приложение № 2 к описанию объекта закупки). Допускается выполнение суточных норм с общим распределением калорийности в пределах 78-80%.

1.8. Исполнитель должен выполнять натуральные нормы питания с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных организациях с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, которые он несет при организации горячего питания (приложение № 3 к описанию объекта закупки).

1.9. При наличии в образовательной организации детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню рекомендуется организовать персоналом, состоящим в штате Исполнителя и имеющим соответствующую квалификацию (специалист-диетолог). Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, рекомендуется организовать лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации со стороны Заказчика.

1.10. Исполнитель осуществляет формирование документации по организации горячего питания с предоставлением Заказчику:

- примерного меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели. Фактический рацион питания должен соответствовать примерному меню (приложение № 9 к описанию объекта закупки), которое утверждается Исполнителем услуги горячего питания и согласовывается Заказчиком. После 2-х недель оказания услуги горячего питания проводится анализ питания, чтобы провести коррекцию примерного меню по согласованию сторон (дополнение, либо незначительное изменение);

- меню-раскладки, с указанием выхода блюд для детей разного возраста (1-3 года, 3-7 лет), допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

1.11. Исполнитель осуществляет ежедневное приготовление горячего питания в соответствии с соблюдением санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на основе принципов "щадящего питания", использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате (при наличии).

1.12. Исполнитель ежедневно предоставляет заказчику:

- меню-раскладку, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
- меню в печатной форме с указанием выхода блюд для детей разного возраста (1-3 года, 3-7 лет) - для родителей (законных представителей).

1.13. Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику:

- сведения об объемах оказанных услуг в срок до 2 числа месяца, следующего за отчетным и 31.12.2024 года;

- акт выполненных услуг (приложение № 14 к описанию объекта закупки);

- отчет по выполнению натуральных норм питания.

1.14. Исполнитель контролирует наличие на складе пищеблока Заказчика запас продуктов (не менее чем на 5 дней) для предоставления услуги горячего питания, а скоропортящихся продуктов питания (не менее чем на 2 дня), а также наличие моющих и дезинфицирующих средств.

1.15. Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель использует посуду, изготовленную из нержавеющей пищевой, стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и безопасных для здоровья детей.

1.16. Исполнитель использует в рационе:

- пищевые продукты для питания детей, соответствующие функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста, удовлетворяющие физиологическим потребностям детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья детей;

- производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей;

- для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также

витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

1.17. Исполнитель производит выдачу готовой пищи в столовой Заказчика, в соответствии с графиком выдачи пищи (приложение № 4 к описанию объекта закупки) и суммарным объемом блюд по приемам пищи (приложение № 5 к описанию объекта закупки).

1.18. Исполнитель обеспечивает при каждой выдаче горячего питания наличие двух дополнительных (сверх заявки) порции каждого блюда - одна для снятия пробы представителем заказчика, а другая - для двухсуточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

1.19. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, временем и датой отбора.

1.20. Исполнитель обеспечивает ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» документации:

- «журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- «журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- «журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «гигиенический журнал (сотрудники)».

1.21. Исполнитель выдает готовую пищу только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (которая создается при учреждении Заказчика в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с обязательным присутствием представителя Заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в «журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

1.22. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.23. При выдаче готовой продукции Исполнитель соблюдает температурный режим горячих блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75°C;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C;
- холодные супы, напитки - не выше 14°C.

1.24. При приготовлении блюд не допускается:

- приготовление блюд заранее с последующим их разогревом;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;- предварительное замачивание овощей: очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов;
- использование овощей урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта без термической обработки.

1.25. Вся продукция, используемая при организации горячего питания, должна соответствовать установленным ГОСТам на данный вид товара (приложение № 10 к описанию объекта закупки), а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. В питании детей используется рекомендованный ассортимент основных пищевых продуктов (приложение № 6 к описанию объекта закупки).

1.26. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 8 к к описанию объекта закупки).

1.27. Вся продукция, используемая при организации горячего питания, должна соответствовать установленным ГОСТам на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.28. Исполнитель для приготовления пищи не использует:

- генно-модифицированные продукты;
- мясо птицы механической обвалки;
- замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты;

- рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков;
- молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения;
- продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок; в качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163); не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003.
- химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты);
- продукты, указанные в приложении № 7 к Описанию объекта закупки.

1.29. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны поступать в чистой таре и обеспечены сопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость всех пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, с подтверждением их качество и безопасность, декларации соответствия в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства Российской Федерации и сохранять их до окончания использования пищевой продукции. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов:

- товарно-транспортную накладную;
- сертификаты соответствия, декларации соответствия;
- электронные документы на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции;
- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;
- протоколы испытаний об отсутствии ГМО;
- гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ;
- товарные ярлыки от упаковок (или их копии и сохраняются до конца реализации), используемой продукции, где указана дата выработки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евразийского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп., нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность (приложение № 1 к описанию объекта закупки).

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

Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары для предоставления услуги питания с учетом документов, оформленных в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме в системе ФГИС «Меркурий» и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», оригиналы или копии документов о качестве и безопасности товара, а также подлинники таких документов хранить на основном предприятии Исполнителя в

течение всего срока действия Контракта.

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

Для пищевой продукции, кроме переработанной пищевой продукции животного происхождения, специализированной пищевой продукции:

- копия декларации о соответствии, оформленная по единой форме (ТР ТС) для пищевых продуктов либо сведения о подтверждающем документе включаются в сопроводительные документы к продукции.

Для специализированной пищевой продукции:

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

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

При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в промаркированных термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. При этом тара должна соответствовать требованиям нормативной и технической документации для перевозки пищевых продуктов, с отражением информации для такой продукции на каждой тарной единице. В стерилизованные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» в системе ФГИС «Меркурий» на подконтрольные товары, включенные в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. №648, из числа товаров, содержащихся в перечне подконтрольных товаров, установленном актом, составляющим право Евразийского экономического союза.

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

1.30. Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг. Некачественно приготовленная пища или приготовленная из некачественных продуктов, или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 (одного) часа с момента его уведомления (по телефону, факсу, посредством электронной связи), при этом расходы по продуктам и приготовлению готовой пищи осуществляются за счет Исполнителя.

1.31. Исполнитель допускает к работе в помещении пищеблока Заказчика:

- квалифицированных работников согласно Трудового кодекса РФ, а также ст.56.1 Трудового кодекса РФ, исключающим заемный труд;

- работников, имеющих справки об отсутствии судимости;

- квалифицированных работников, прошедших обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры с наличием медицинской книжки в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России № 302-Н и гигиенической подготовки, имеющим профилактические прививки (в соответствии с возрастом и национальным календарем прививок) и гигиенической аттестации в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством Российской Федерации;

1.32. Работники Исполнителя обязаны строго соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде менять ее по мере загрязнения (организовать ее стирку);

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте). Работники должны рационально использовать производственные ресурсы.

1.33. Исполнитель назначает ответственных лиц для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, предоставляет заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон. Ответственные лица не допускают в помещение пищеблока и в помещение образовательного учреждения (Заказчика) посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий не допускается.

1.34. Исполнитель несет ответственность, обеспечивает и соблюдает:

- надлежащую сохранность предоставляемых в безвозмездное пользование арендуемых помещений (Приложение № 12 описания объекта закупки), имущества Заказчика, и их правильную эксплуатацию. При нарушении правил пользования помещением и имуществом ущерб, причиненный Заказчику по вине Исполнителя, подлежит возмещению в полном объеме;

- надлежащую сохранность инвентаря и кухонной посуды Заказчика, переданной в безвозмездное пользование по акту приема-передачи (приложение № 13 к Описанию объекта закупки).

- требования противопожарной безопасности, не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией;

- за качество приобретенных продовольственных товаров, технологического, холодильного и немеханического оборудования, весоизмерительных приборов, столово-кухонной посуды и инвентаря (в т. ч. разделочного), материалов и иных ресурсов, которые используются в ходе оказания Услуг. Тоководущие и пусковые устройства вновь подключенного оборудования должны быть надежно закрыты, должны отсутствовать посторонние предметы внутри и вокруг включаемого электрооборудования. Подключение и наладка вышеуказанного оборудования осуществляются Исполнителем от точек подачи энергии и воды, указанных Заказчиком;

- соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика. Исполнитель несет ответственность за все случаи травматизма на рабочем месте, ведет журнал по технике безопасности;

- содержание данных помещений, имущества в надлежащем санитарном состоянии;

- производит уборку помещений пищеблока после приготовления пищи силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя;

- производит мытье кухонной посуды и инвентаря после каждого приготовления пищи;

- обеспечивает возможность проведения Заказчиком мероприятий по инвентаризации имущества, переданного по акту приема-передачи не реже одного раза в квартал;

- обеспечивает беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий предоставления услуги горячего питания, а также соблюдения прав воспитанников как потребителей.

1.35. Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему договору третьему лицу.

1.36. Исполнитель обязан своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта не позднее чем за 24 (двадцать четыре) часа, а также к установленному контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты поставки товара, выполнения работы или оказания услуги, предусмотренные контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги в соответствии с настоящей статьей, заключенных в соответствии с настоящим Федеральным законом.

1.37. Исполнитель сдает арендуемые безвозмездно помещения пищеблока в не рабочее время под охрану Заказчика, согласованном с Заказчиком порядке.

1.38. Исполнитель разрабатывает и утверждает программу производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обеспечивает производственный контроль качества выпускаемой продукции с применением принципов ХАССП в соответствии с требованиями законодательства. Производит входной контроль качества продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) и в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания и согласно Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции» с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

1.39. Исполнитель обеспечивает мероприятия контроля качества не реже 1 раза в квартал за счет собственных средств, а также при первом требовании Заказчика (при наличии жалоб на качество питания от родителей (законных представителей воспитанников). При этом количество проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции) должно

составлять не менее 3 в квартал, количество проб (образцов) готовой продукции, направляемых для проведения лабораторных испытаний должно составлять не менее 2-3 в квартал. Отбор проб, указанных в настоящем пункте, осуществляется в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории. При осуществлении отбора проб, направляемых для проведения лабораторных испытаний Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории.

1.40. Исполнитель предоставляет копии документов с результатами проведения лабораторных испытаний Заказчику в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов с результатами лабораторных испытаний.

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

2. Исполнитель вправе:

2.1. Требовать подписания документов в соответствии с условиями, указанными в описании объекта закупки.

2.2. Требовать своевременной оплаты за надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим описанием объекта закупки.

2.3. Направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания Услуг в рамках настоящего описания объекта закупки.

2.4. Оборудовать помещение пищеблока своими силами и за свой счет необходимым технологическим, холодильным и механическим оборудованием для обеспечения приготовления пищи в строгом соответствии с выполнением технологических процессов по утвержденному Заказчиком меню, отвечающим действующим санитарным и противопожарным нормам, техническим и технологическим нормативам, Правилам общественного питания, условиям безопасности работ.

2.5. Присутствовать на всех этапах оказания Услуг.

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

2.7. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

3. Заказчик обязан

3.1. Принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем Услуги в соответствии с настоящим описанием объекта закупки.

3.2. Обеспечить полноту охвата детей горячим питанием, фактически посещающих учреждение.

3.3. Осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием детей, а именно:

- выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед раздачей;
- осуществлять контроль качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд для питания детей.

3.4. Привлекать для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, экспертов, экспертные организации.

Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Контрактом, в том числе производственные, складские, административные помещения пищеблока и их оборудование), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимые Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия Контракта в соответствии с настоящим описанием объекта закупки. Использование передаваемого имущества в иных целях не допускается.

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

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

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

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

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

3.11. Обеспечить беспрепятственный проезд к местам разгрузки.

3.12. Оказывать содействие в оказываемой услуге

3.13. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование на условиях договора безвозмездного пользования (Приложение №5 к описанию объекта закупки) в соответствии с перечнем (Приложение № 11, 12, 13 к Описанию объекта закупки). Заключить с Исполнителем Договор, предусматривающий передачу муниципального имущества в безвозмездное пользование в установленном порядке.

3.14. Назначить в день заключения Контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице, письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

3.15. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим описанием объекта закупки.

4. Заказчик вправе:

4.1. В любое время проверять качество оказываемых Исполнителем услуг без вмешательства в производственный процесс.

4.2. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.3. Осуществлять контроль за правильностью поступления блюд согласно меню.

4.4. Запрашивать у Исполнителя информации о ходе и состоянии исполнения обязательств по выполнению требований описания объекта закупки.

4.5. В одностороннем порядке составлять акты ненадлежащего исполнения Исполнителем требований настоящего описания объекта закупки в случае неявки (отказа) Исполнителя для составления такого акта Заказчик уведомляет Исполнителя (устно по телефону и (или) по электронной почте и ((или) факсимильной связью) и, одновременно, - почтой, курьерской службой, личным вручением о необходимости присутствия при оформлении вышеуказанного акта.

4.6. Для осуществления контроля исполнения требований настоящего описания объекта закупки, контроля качества оказываемых услуг проводить лабораторные испытания готовой продукции в аккредитованных лабораториях, а также с целью проверки качества продуктов питания.

4.7. Требовать от Исполнителя нести ответственность перед проверяющими органами.

4.8. Требовать от Исполнителя рационально потреблять электроэнергию, водоснабжение, бережно использовать канализационные сети.

4.9. Требовать своевременный сбор, хранение и вывоз твердых бытовых, жидких отходов (за время выполнения Услуги).

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

4.11. При направлении в суд искового заявления с требованием о расторжении Контракта, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации.

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

4.13. Контроль за качеством предоставляемой услуги по организации питания на безвозмездной основе осуществляет государственное казенное учреждение Республики Башкортостан «Управление социального питания».

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

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

Примечание:

При оказании услуги горячего питания рекомендуется придерживаться Указа Главы Республики Башкортостан от 07 августа 2020 года № УГ -313 «О внесении изменений в Указ Главы Республики Башкортостан от 18 марта 2020 года № УГ-111 «О введении режима «Повышенная готовность» на территории Республики Башкортостан в связи с угрозой распространения в Республике Башкортостан новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)».

Также для профилактики новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) рекомендуется:

- организовать входной фильтр (измерение температуры тела персонала в образовательных организациях, при обнаружении повышенной температуры тела направлять домой и осуществлять дальнейший контроль вызова врача для оказания первичной медицинской помощи на дому);
- проводить профилактическую дезинфекцию помещений, с включением мер личной гигиены, использованием масок для защиты органов дыхания, частым мытьем рук с мылом или обработкой их кожными антисептиками, дезинфекцией столовой и кухонной посуды, проветриванием и обеззараживанием воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;
- проводить санитарно-просветительную работу среди сотрудников по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) с использованием всех доступных форм и средств;
- проводить ежедневный мониторинг причин отсутствия сотрудников на рабочем месте;
- при организации питания обучающихся, пищеблоки, при наличии возможности, оснастить современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов и производить механическую мойку посуды на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- организовать обеззараживание воздуха бактерицидными лампами и/или устройствами, разрешенными к использованию в присутствии людей (автономные или встроенные в систему вентиляции ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа – рециркуляторы);
- на период осложнения эпидемиологической ситуации рекомендовать сотрудникам ограничить выезды за пределы Республики Башкортостан, Российской Федерации и не планировать организованные поездки группами;
- сотрудников, находившихся в зарубежных турах, категорически не допускать в пищеблоки образовательных организаций, обеспечить режим самоизоляции на дому в течение двух недель (Статья 236. [Уголовный кодекс Российской Федерации](#)" от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 18.02.2020) «Нарушение санитарно-эпидемиологических правил.

Приложение № 1 к Описанию объекта закупки

1. Оказание услуг осуществляется в соответствии с установленными требованиями:

- [Конституции](#) РФ;
- Федеральный закон об образовании РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся от 31.07.2020г. № 304-ФЗ;
- Федеральный закон РФ от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании";
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- - Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей";
- Федеральный закон РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ ТК РФ;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и

периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции";
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции";
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34);
- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- - Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016, принят [решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 года № 162](#));
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"; - в части обеспечение постоянного контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых при кулинарной обработке продуктов;
- [СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и \(или\) безвредности для человека факторов среды обитания"](#);
- СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.2508-09 Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1293-03 от 27.04.2009 № 24;
- СП 1.1.2193-07 изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий";
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых при технологической и кулинарной обработке продуктов»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации»;
- Решение Совета муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан от 21.12.2018. № 212

2. Качество услуг по организации питания соответствует требованиям:

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- [ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»](#);
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с изменениями № 1,2);
- ГОСТ Р 54659-2011 «Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации услуг (работ)»;
- ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»;
- [ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда \(ССБТ\). Организация обучения безопасности труда. Общие положения;](#)
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления продукции общественного питания, нормы закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской Федерации сборниками рецептов и технологическими нормативами.
- 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.

Приложение № 2 к Описанию объекта закупки
Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей с дневным пребыванием 12 час.	%
Завтрак	20%
2 завтрак	5%
Обед	35%
Полдник *	15%
Ужин *	25 %
* вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника	30%

Приложение № 3 к Описанию объекта закупки

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43

19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 4 к Описанию объекта закупки

График выдачи пищи

№ п/п	Прием пищи	Время приема пищи
1	Завтрак	
2	Второй завтрак	
3	Обед	
4	Уплотненный полдник	

Приложение № 5 к Описанию объекта закупки

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	От 1 до 3 лет	От 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Приложение № 6 к Описанию объекта закупки

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,

- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10%) жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд)
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение № 7к Описанию объекта закупки
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 обрести, 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 - "самокваш".
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.

Приложение N 8 к Описанию объекта закупки

**ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22

Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение № 9 к Описанию объекта закупки
(образец примерного меню содержится в отдельном
вложении)

В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие пищевые продукты:

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия (с

Изменениями N 1, 2, с Поправкой) Форма продукта соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка. Продукт не расплывчатый, без протискивания, без боковых выплывов, пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму, быть эластичным и с хорошо развитой пористостью, без постороннего запаха и привкуса.

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

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

ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с изменениями

№ 1,2) Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки 1 сорта, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба, без постороннего запаха.

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

ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с изменениями

№ 1,2) Хлеб бородинский формовой штучный (или эквивалент). Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука ржаная обдирная вода питьевая, солод ржаной ферментированный, патока .кориандр ,сахар-песок, соль поваренная пищевая , дрожжи хлебопекарные.

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

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

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

Требования к качеству:

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

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

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

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

ГОСТ 31455-2012. Ряженка. Технические условия.пюр-пак, полиэтилен,

полипак, тетрапак Ряженка 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2 % жирности. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96часов остаточного срока годности

ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Требования к качеству: Йогурт упакованный в п/э

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

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

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

Цвет творога белый с кремовым оттенком.

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

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

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

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

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

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

Не менее 96 часов остаточного срока годности

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

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

Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная.

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

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

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

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

ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия (с Поправкой) Яйца куриные пищевые столовые, не ниже 1-ой категории. Вес каждого яйца не менее 40 и не более 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета.

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

Белок - достаточно плотный, светлый, прозрачный.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла:

Полуфабрикаты из морской рыбы;

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

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

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

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

Тушки рыбы должны иметь товарный вид;

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

Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида;

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

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

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия.

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

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

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

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

Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем. (при отсутствии специализированной продукции)

ГОСТ 33282-2015 Филе рыбы мороженое для детского питания Технические условия

ГОСТ Р 702.1.023-2021 Филе минтая мороженое Потребительские испытания

Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) от 18.10.2016 г № 162

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

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

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла;

Полуфабрикаты из морской рыбы:

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

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

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

ТУ изготовителя – картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке

ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия .

Требования к качеству: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски.

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

ГОСТ 33952-2016 Капуста цветная свежая

ГОСТ 34220-2017 Капуста квашеная (без уксуса)

ТУ изготовителя Купуста квашеная (без уксуса)

ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле

ТУ изготовителя морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке

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

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

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

ТУ изготовителя Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке

ТУ изготовителя Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке

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

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

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

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

ГОСТ 31821-2012 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия. Плоды свежие, не ниже первого сорта. Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные. Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Длина плодов не более 20 см.

ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Мандарины. Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 38.

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

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

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

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

Массовая доля влаги – не более 15%.

Зараженность вредителями не допускается.

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

Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непромеса;

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

Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности.

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ Р 54683-2011 Горошек зеленый быстрозамороженный

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

Доброкачественное ядро: не менее 99,2 %,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Смесь сухая предназначена для употребления

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 32896-2014 Фрукты косточковые сушеные (чернослив)

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

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

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

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

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

ТУ производителя Огурцы консервированные без добавления уксуса

ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий

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

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

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

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

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

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

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

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

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

Массовая доля влаги – не более 26,5%.

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

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный

ГОСТ 32896-2014 Абрикосы сушеные без косточки (курага)

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый (сода пищевая)

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

ГОСТ 31712-2012 Джемь Общие технические условия

ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд (Кисель)

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта

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

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

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

Приложение № 11 к Описанию объекта закупки

Акт временного безвозмездного приема-передачи оборудования, находящегося на пищеблоке Заказчика

№ п/п	Наименование, марка, модель, характеристики	Год выпуска	Количество	Состояние
1.	Шкаф пекарный электрический	2007	1	рабочее
2.	Плита электрическая «ПЭП -0,48М»	2009	1	рабочее
3.	Плита электрическая 3-х комфорная	1985	1	рабочее
4.	Плита электрическая 4-х комфорная	1985	1	рабочее

5.	Плита электрическая «ПЭП -0,48М»	2022	1	рабочее
6.	Мясорубка МИМ -300 РЭ	2013		рабочее
7.	Привод универсальный общего назначения с мясорубкой	1986	1	рабочее
8.	Холодильник бытовой «ЗИЛ»	1985	1	рабочее
9.	Холодильник бытовой «Полус»	1985	1	рабочее
10.	Машина картофелечистительная МОК -125 РЭ	1987	1	рабочее

Заказчик	Исполнитель
Заведующий _____/ Т.Т.Семенова/ МП	Директор _____/З.Г. Шафикова/ МП

Приложение № 12 к Описанию объекта закупки
Акт временного приема- передачи помещений Заказчика, передаваемые в аренду

№ п/п	Наименование помещения	Площадь, м ²	Состояние
1.	Горячий и холодный цеха	43,8	удовлетворительное
2.	Холодильная	4,1	удовлетворительное
3.	Продуктовый склад	30,3	удовлетворительное
4.	Раздаточная	1,7	удовлетворительное
5.	Санитарная комната для работников пищеблока	10,8	удовлетворительное
6.	Коридор	4,3	удовлетворительное
7.	Тамбур	8,5	удовлетворительное
	ИТОГО	103,5	

Заказчик	Исполнитель
Заведующий _____/ Т.Т.Семенова/ МП	Директор _____/З.Г. Шафикова/ МП

Приложение № 13 к Описанию объекта закупки

**Акт временного безвозмездного
приема-передачи инвентаря и кухонной посуды, находящегося на пищеблоке Заказчика**

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)	Состояние
1.	Аптечка	1	удовлетворительное
2.	Бак для приготовления пищи	14	удовлетворительное
3.	Бак эмалированный	2	удовлетворительное
4.	Бокалы	9	удовлетворительное
5.	Ведро п/этиленовое	11	удовлетворительное
6.	Ведро эмалированное	9	удовлетворительное
7.	Венички для взбивания ручным способом жидких продуктов	1	удовлетворительное
8.	Веселки, служащие для перемешивания каш, пюре деревянные	3	удовлетворительное
9.	Вешалка стоячая	2	удовлетворительное
10.	Вилка столовая	10	удовлетворительное
11.	Гардины	2	удовлетворительное
12.	Гиря 2 кг	1	удовлетворительное
13.	Дуршлаг	3	удовлетворительное
14.	Кастрюля алюминиевая	5	удовлетворительное
15.	Кастрюля эмалированная	9	удовлетворительное
16.	Кисточки кондитерские	2	удовлетворительное
17.	Ковш алюминиевый	1	удовлетворительное
18.	Ковш нержавейка	2	удовлетворительное
19.	Консервный нож	2	удовлетворительное
20.	Контейнер пластиковый для ложек большой	1	удовлетворительное
21.	Ложка мерная	1	удовлетворительное
22.	Ложка столовая	10	удовлетворительное
23.	Ложка чайная	10	удовлетворительное
24.	Лопатка кухонная	2	удовлетворительное
25.	Лопатка металлическая	1	удовлетворительное

26.	Лоток для ложек	1	удовлетворительное
27.	Магнит для ножей	4	удовлетворительное
28.	Микроволновая печь	1	удовлетворительное
29.	Моечная ванна для овощей, мяса рыбы	3	удовлетворительное
30.	Моечная ванна для мытья кухонной посуды с гибким шлангом с душевой насадкой	2	удовлетворительное
31.	Мясорубка простая	1	удовлетворительное
32.	Набор для хлеба (метелка/совок)	1	удовлетворительное
33.	Ножи	17	удовлетворительное
34.	Ножи для капусты	2	удовлетворительное
35.	Ножницы	1	удовлетворительное
36.	Огнетушитель	2	удовлетворительное
37.	Поварские вилки для проверки готовности и выемки из жидкости мясных и других продуктов	2	удовлетворительное
38.	Поднос	2	удовлетворительное
39.	Подставка деревянная	2	удовлетворительное
40.	Пожарный рукав	1	удовлетворительное
41.	Пожарный ящик	1	удовлетворительное
42.	Полка металлическая для посуды напольная	1	удовлетворительное
43.	Половник	4	удовлетворительное
44.	Противни	10	удовлетворительное
45.	Разделочные доски используют для нарезки мяса, рыбы, овощей и других продуктов.	14	удовлетворительное
46.	Раковина для мытья рук	1	удовлетворительное
47.	Резиновые коврики	12	удовлетворительное
48.	Решетка для радиаторов	4	удовлетворительное
49.	Ситечко маленькое на чайник	1	удовлетворительное
50.	Сито для муки	1	удовлетворительное
51.	Скалка	3	удовлетворительное
52.	Сковорода	8	удовлетворительное
53.	Сотейник	1	удовлетворительное
54.	Стулья мягкие	6	удовлетворительное

55.	Табуретки	4	удовлетворительное
56.	Тарелка десертная	12	удовлетворительное
57.	Тарелка п/порционная	14	удовлетворительное
58.	Терка для овощей	2	удовлетворительное
59.	Толкушка	1	удовлетворительное
60.	Точилка для ножей	1	удовлетворительное
61.	Тюль капроновая	2	удовлетворительное
62.	Фартук	2	удовлетворительное
63.	Чайник для заварки	1	удовлетворительное
64.	Чайник эмалированный	2	удовлетворительное
65.	Чашка алюминиевая	1	удовлетворительное
66.	Чашка большая	3	удовлетворительное
67.	Чашка малая	10	удовлетворительное
68.	Чашка эмалированная бордо	1	удовлетворительное
69.	Чашка эмалированная голубая	1	удовлетворительное
70.	Черпаки вместимостью 1,5 л для переливания жидкости насаженные на деревянную ручку	2	удовлетворительное
71.	Чеснокодавилка	1	удовлетворительное
72.	Швабра	1	удовлетворительное
73.	Шкаф для посуды	1	удовлетворительное
74.	Шкаф для халатов	1	удовлетворительное
75.	Шумовка	1	удовлетворительное
76.	Щипцы кухонные	2	удовлетворительное
77.	Весы бытовые	1	рабочее
78.	Весы напольные электронные «Меркурий 330»	1	рабочее
79.	Весы циферблатные бытовые	1	рабочее
80.	Весы циферблатные бытовые	1	рабочее
81.	Стол разделочный нержавейка	7	удовлетворительное
82.	Мойка /нержавейка	5	рабочее
83.	Стеллаж открытый металлический	3	удовлетворительное
84.	Стол под продукты	3	удовлетворительное

85.	Стол тумба для хлеба	1	удовлетворительное
86.	Стол обеденный	4	удовлетворительное
87.	Подставки металлические под баки	3	удовлетворительное
	Склад Продуктовый:		удовлетворительное
88.	Ведро полиэтиленовое	6	удовлетворительное
89.	Весы почтовые	1	удовлетворительное
90.	Весы электронные «Меркурий»	1	удовлетворительное
91.	Доска разделочная	1	удовлетворительное
92.	Зеркало	1	удовлетворительное
93.	Ковш алюминиевый	1	удовлетворительное
94.	Ковш эмалированный	1	удовлетворительное
95.	Корзина для мусора	1	удовлетворительное
96.	Ларь Орск	1	удовлетворительное
97.	Огнетушитель	1	удовлетворительное
98.	Разнос	1	удовлетворительное
99.	Рукомойник	1	удовлетворительное
100.	Стеллаж для продуктов	3	удовлетворительное
101.	Стеллаж маленький	1	удовлетворительное
102.	Стол письменный	1	удовлетворительное
103.	Стол роспись д/ продуктов	3	удовлетворительное
104.	Стул-кресло вращающийся	1	удовлетворительное
105.	Табурет	1	удовлетворительное
106.	Морозильная камера-ларь Поларес	1	удовлетворительное
107.	Холодильник Индезит	2	удовлетворительное
108.	Шкаф навесной	1	удовлетворительное

Заказчик	Исполнитель
Заведующий _____/ Т.Т.Семенова/ МП	Директор _____/З.Г. Шафикова/ МП

Приложение № 14 к Описанию объекта закупки

**Акт
сдачи-приемки оказанных услуг**

г. Мелеуз

«__» _____ 20__ года

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение комбинированного вида Детский сад № 24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Семеновой Татьяны Тимофеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Аркаим», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Шафиковой Зульфиды Галинуровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

Исполнителем в период с _____ по _____ 20__ г. оказаны услуги по организации горячего питания для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения комбинированного вида Детский сад № 24 «Теремок» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан:

№	Наименование учреждения	Кол-во детодней	Цена за ед., руб.	Цена контракта, руб.
1	МАДОУ комбинированного вида Детский сад № 24 «Теремок»			
	Итого			

Всего оказано услуг на сумму _____ рублей, НДС облагается/не облагается.

Мотивированное заключение о надлежащем (ненадлежащем) исполнении обязательств по Контракту

Заказчик	Исполнитель
Заведующий _____/ Т.Т.Семенова/ МП	Директор _____/З.Г. Шафикова/ МП