

КОНТРАКТ № 1

ИКЗ 233323300496632570100100020000000244

г. Брянск

«31»августа 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа коррекции и развития VIII вида № 50» г. Брянска, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Швец Ирины Григорьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и, Акционерное общество «Государственный комбинат питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Панова Геннадия Анатольевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации ст.779-783, п.4 ч.1. ст.93. Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА.

1.1. Оказание услуги по организации питания обучающихся 1-11 классов МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска

1.2. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство оказать услуги по организации питания обучающихся 1-11 классов МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска (далее - Услуги по организации питания).

Для обучающихся 1-4 классов:

Для обучающихся в 1 смену – завтрак.

Для обучающихся во 2 смену – обед.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не имеющих статуса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организуется двухразовое горячее питание (для 1 смены – завтрак, обед; для 2 смены – обед, полдник).

Для обучающихся 5-11 классов

Для обучающихся 5-11 классов (без льгот), обучающихся 5-11 из малообеспеченных в которых среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по городу Брянску и многодетных семей организуется питание согласно, выделенной сумме.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не имеющих статуса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья- организуется двухразовое горячее питание.

Обучающиеся 5-11 классов, у которых один из родителей: призван на военную службу по мобилизации в ВС РФ; является гражданином РФ, заключивший контракт о прохождении военной службы и зачисленный в именные подразделения, комплектуемые Брянской областью для участия в СВО; проходит военную службу в ВС РФ по контракту и участвует в специальной военной операции; заключил контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на ВС РФ, в ходе СВО; имеющих полнородных и неполнородных братьев и сестер, призванных на военную службу по мобилизации в ВС РФ, является гражданином РФ, заключившим контракт о прохождении военной службы и зачисленным в именные подразделения, комплектуемые Брянской областью, для участия в СВО, проходящий военную службу в ВС РФ по контракту, участвующий в СВО, заключивший контракт о добровольном содействии в выполнении задач в ходе СВО, проживающий на территории Брянской области организуется горячее питание.

1.3. Срок оказания услуги по организации питания: С «04» сентября 2023 г. по «30» сентября 2023 г.

Услуги по организации питания не осуществляются в выходные и праздничные дни.

1.4. Единица измерения – условная единица (1 условная единица равна 1 человеко/день)

Объем услуг-2600 условных единиц (2600 чел./дня), в том числе:

Обучающиеся 1-4 классов (без льгот)– 0 условных единиц (0чел./дня);

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов–1440 условных единиц (1440чел./дня);

Обучающиеся дети – инвалиды 1-4 классов – 0 условных единиц (0чел./дня);

Обучающиеся 5-11 классов (без льгот) – 0 условных единиц (0 чел./дня);

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов – 1160 условных единиц (1160 чел./дня);

Обучающиеся дети-инвалиды 5-11 классов – 0 условных единиц (0 чел./дня);

Обучающиеся 5-11 из малообеспеченных в которых среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по городу Брянску и многодетных семей, - 0 условных единиц (0 чел./дня);

Обучающиеся 5-11 классов, у которых один из родителей: призван на военную службу по мобилизации в ВС РФ; является гражданином РФ, заключивший контракт о прохождении военной службы и зачисленный в именные подразделения, комплектуемые Брянской областью для участия в СВО; проходит военную службу в ВС РФ по контракту и участвует в специальной военной операции; заключил контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на ВС РФ, в ходе СВО; имеющих полнородных и неполнородных братьев и сестер, призванных на военную службу по мобилизации в ВС РФ, является гражданином РФ, заключившим контракт о прохождении военной службы и зачисленным в именные подразделения, комплектуемые Брянской областью, для участия в СВО, проходящий военную службу в ВС РФ по контракту, участвующий в СВО, заключивший контракт о добровольном содействии в выполнении задач в ходе СВО, проживающий на территории Брянской области - 0 условных единиц (0 чел./дня).

Источник финансирования Контракта - средства бюджетных учреждений, в том числе: субсидия на иные цели.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ.

2.1. Цена за оказанные Услуги по организации питания по настоящему Контракту включает в себя все расходы Исполнителя за оказанные Услуги по организации питания по месту назначения, в том числе: наем работников, закупка пищевых продуктов, доставка продукции, производство и приготовление блюд с последующей их реализацией, тара, упаковка, маркировка, погрузочные, разгрузочные работы, и иные затраты, производимые Исполнителем при выполнении взятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом, а также уплату всех налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.2. Цена Услуги по организации питания по Контракту составляет 385 242 руб. 00 коп. (Триста восемьдесят пять тысяч двести сорок два рубля 00 копеек), НДС не облагается.

2.3. Оплата по настоящему Контракту производится в срок **не более 10 (десяти) рабочих** дней с даты подписания Заказчиком акта о приемке оказанных услуг. Аванс не предусмотрен.

Оплата производится Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя Услуг по организации питания после подписания документа о приемке оказанных услуг оформленного и подписания акта о приемке выполненных услуг (Приложение № 4). Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок его исполнения, кроме случаев, предусмотренных п.2.5, 2.6.

2.4. Днем исполнения обязательств Заказчика перед Исполнителем по оплате Услуг по организации питания считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

2.5. Цена Контракта по соглашению сторон может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий Контракта.

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем услуги не более чем на 10% или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10%.

3. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА И ПРАВА СТОРОН.

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества, на основании пп. 10 п.1 ст.17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», распоряжения управления имущественных и земельных отношений Брянской городской администрации от

20.10.2022 № 881-р по акту приема-передачи в безвозмездное пользование имущества (Приложение № 3), на основании распоряжения Управления имущественных и земельных отношений от 20.10.2022 № 881-р.

3.1.2. Передать оборудование, указанное в п. 3.1.1 настоящего Контракта, в исправном состоянии и отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям.

3.1.3. Осуществлять технический осмотр и плановое техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования.

3.1.4. Проверять соответствие по объему и качеству оказываемых Услуг по организации питания требованиям, установленным настоящим Контрактом.

3.1.5. Проводить анализ отчетных документов и материалов, представляемых Исполнителем на предмет соответствия их оформлению требованиям законодательства Российской Федерации и условиям настоящего Контракта, проверять комплектность и качество экземпляров представленной документации.

3.1.6. При необходимости запрашивать от Исполнителя недостающие документы и материалы, а также получать разъяснения по представленным документам и материалам. При выявлении несоответствий или недостатков услуг, препятствующих их приемке, незамедлительно оформлять акт, перечисляющий недостатки и устанавливающий сроки их устранения, при устранении недостатков оформлять акт устранения недостатков. Осуществлять иные действия для всесторонней оценки (проверки) соответствия Услуг по организации питания условиям Контракта и требованиям законодательства Российской Федерации.

3.1.7. Ежедневно представлять Исполнителю письменную заявку о количестве питающихся на следующий день, не позднее, чем за 4 часа текущего дня до окончания работы предприятия Исполнителя с возможным уточнением количества обучающихся на следующий день.

3.1.8. Представлять Исполнителю информацию о наличии в общеобразовательном учреждении обучающихся, нуждающихся в специализированном питании.

3.2. Исполнитель обязан:

3.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

3.2.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

3.2.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

3.2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

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

3.2.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

3.2.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

3.2.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.2.10. При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки), столовые приборы из нержавеющей стали (ложки, вилки), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

3.2.11. Совместно с управлением Роспотребнадзора РФ по Брянской области обеспечивать организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования.

3.2.12. Производить расчет и подготовку продукции к отправке в Пищевлок в общеобразовательные (образовательные) учреждения в помещении базовой столовой.

3.2.13. Осуществлять за счёт своих средств доставку пищевых продуктов в Пищевлок муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений, специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.2.14. Накрывать обеденные столы и убирать их после каждого приема пищи, а также производить ежедневную уборку Пищеблока.

3.2.15. Согласовывать с администрацией муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений график работы Пищеблока образовательных учреждений.

3.2.16. Обеспечивать сохранность предоставляемых производственных помещений, оборудования, мебели, передаваемых в безвозмездное пользование Исполнителю. Соблюдать нормативы по эксплуатации холодильного и торгово-технологического оборудования.

3.2.17. Оплачивать за свой счет анализы повторных смывов в случае положительных результатов при проведении производственно-лабораторного контроля.

3.2.18. Контроль за оказанием Услуг по организации питания осуществляют: уполномоченный представитель Исполнителя, уполномоченный представитель Управления образования Брянской городской администрации, руководители муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений, бракеражные и общественные комиссии, созданные в муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждениях. Оценка качества оказания Услуги по организации питания проводится бракеражными комиссиями на основании снятия проб.

3.2.19. Предоставлять по требованию заказчика следующие документы:

- декларацию о соответствии (копия декларации, заверенная держателем подлинника, или органом по сертификации товара);
- ветеринарное свидетельство по установленной форме;
- качественное удостоверение;
- товарно-транспортную накладную.

3.2.20. Обеспечить соблюдение установленных правил хранения и переработки сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2.21. Обеспечить надлежащее санитарное состояние производственных помещений, оборудования и инвентаря для приготовления пищи согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2.22. Обеспечить в процессе оказания услуг соблюдения установленных правил приёма и хранения сырья;

3.2.23. Обеспечить жёсткий контроль за потреблением энергии, воды и других материальных ценностей;

3.2.24. Обеспечить соблюдение требований к организации здорового питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2.25. Обеспечить обучающихся здоровым горячим питанием, удовлетворяющим потребности обучающихся в основных витаминах и микроэлементах, калорийности согласно требованиям СанПиН

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

3.2.26. Обеспечивать достаточный штат квалифицированных работников, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги по организации питания.

3.2.27. Предоставить приказ о назначении ответственного за соблюдение правил и требований технической и пожарной безопасности.

3.2.28. Обеспечить безопасность работников при эксплуатации помещения и имущества.

3.2.29. В случае нанесения ущерба помещению и имуществу Исполнитель обязан возместить ущерб в полном объеме.

3.2.30. Производить внеплановый ремонт технологического оборудования, в том числе торгово-технического и холодильного, в случае возникновения неисправности в процессе эксплуатации.

3.2.31. По окончании срока действия Контракта вернуть переданные в безвозмездное пользование специально оборудованные помещения (помещения пищеблока, обеденного зала, подсобные помещения) для организации питания обучающихся, хранения и приготовления пищи (далее - Пищеблок) оснащенные необходимым технологическим оборудованием, в том числе торгово-техническим и холодильным, столовой мебелью, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям, согласно Акт приема-передачи в безвозмездное пользование имущества (Приложения № 4 к Контракту) в исправном состоянии.

3.2.32. Возмещать расходы по оплате электроэнергии, связанной с оказанием услуги питания обучающихся по настоящему Контракту **МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска**

согласно показаниям счетчика, учитывающего отдельно электроэнергию по пищеблоку (столовой), по действующим тарифам, установленным в соответствии с договором, заключенным между образовательным учреждением и энергоснабжающей организацией, за минусом электроэнергии, затраченной на освещение обеденной зоны (согласно формуле: количество ламп в обеденной зоне*мощность одной лампы*количество рабочего времени*количество учебных дней).

Снятие показаний счетчика фиксируется в акте снятия показаний приборов учета электрической энергии (Приложение № 5).

Возмещение указанных расходов осуществляется на лицевой счет № _____ в течение 10 дней с момента выставления **МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска** счета на оплату.

4.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

4.2. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

4.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

4.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим 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 настоящим Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

4.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает заказчику штраф, размер штрафа устанавливается в размере:

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

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно) (в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 года № 1042);

4.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается:

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 соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации № 1042 от 30 августа 2017 года).

4.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта (в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации №1042 от 30 августа 2017 года, в ред. Постановления Правительства РФ от 02.08.2019 N 1011).

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

4.9. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства.

4.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, он уплачивает Исполнителю штраф:

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 соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации № 1042 от 30 августа 2017 года).

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

4.12. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

4.13. В случае просрочки исполнения Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик или Исполнитель направляет письменное требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Требование об уплате неустоек (штрафов, пеней) должно быть исполнено в течение 15 рабочих дней со дня его получения.

4.14. В случае расторжения настоящего Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта.

4.15. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5. Обеспечение исполнения Контракта

Не предусмотрено.

6. Порядок и срок сдачи и приемки услуг

6.1. Приемка оказанной услуги осуществляется ежедневно и фиксируется в Бракеражных журналах готовой и сырой продукции.

6.2. Срок оказания услуг: с 04.09.2023г по 30.09.2023г

6.3. Приемка оказанных услуг по контракту осуществляется уполномоченным (ми) лицом (ами) Заказчика путем проверки характеристик, сроков и состава оказанных услуг на соответствие описанию объекта закупки (техническому заданию) (Приложение № 1 к контракту). В ходе приемки оказанных услуг уполномоченное (ые) лицо (а) Заказчика:

проверяет (ют) объем оказанных услуг на соответствие описанию объекта закупки (техническому заданию) (Приложение № 1 к контракту);

проверяет (ют) сроки оказания услуг на соответствие контракту и описанию объекта закупки (техническому заданию) (Приложение № 1 к контракту);

проверяет (ют) качество оказания услуг на соответствие контракту и описанию объекта закупки (техническому заданию) (Приложение № 1 к контракту);

проверяет (ют) полноту и правильность оформления сопроводительных документов, предоставленных Исполнителем.

6.4. Для проверки предоставленного Исполнителем результата оказания услуг, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу в порядке, предусмотренном статьей 94 Закона № 44-ФЗ. Экспертиза может проводиться силами Заказчика или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

6.5. Для проведения экспертизы результата оказания услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке услуг, оказанных в соответствии с контрактом, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6.6. При наличии письменных мотивированных замечаний стороны составляют двусторонний протокол с перечнем конкретных недостатков и сроков их устранения. После устранения недостатков услуги сдаются в установленном выше порядке.

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ.

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по настоящему Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, возникших помимо воли Сторон после заключения Контракта.

7.2. При этом срок выполнения обязательств по Контракту сдвигается соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства и их последствия.

7.3. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по настоящему Контракту, обязана сообщить о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств немедленно известив другую сторону.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА. РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА.

8.1. Настоящий Контракт вступает в силу с **04.09.2023** года и действует до полного исполнения Сторонами обязательств по контракту. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

8.2. В случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации, настоящий Контракт может быть изменен по письменному соглашению сторон, оформленному в качестве приложения или дополнения к настоящему Контракту и вступающему в силу со дня его подписания обеими сторонами или расторгнут по соглашению сторон, по решению суда либо в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего Контракта в соответствии с пп. 8-23 и пп. 25 ст. 95 Закона ФЗ № 44.

8.3. Заказчик вправе отказаться от исполнения Контракта и потребовать возмещения причиненных убытков, если отступления при оказании услуг от условий Контракта или иные недостатки результата оказания услуги в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ).

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта вступает в силу и настоящий Контракт считается расторгнутым через 10 (Десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта.

8.5. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном частями 9 - 23 статьи 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

9. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ СПОРОВ

9.1. В случае возникновения споров при исполнении настоящего Контракта или в связи с ним, стороны примут все меры к разрешению их путем переговоров.

9.2. Споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, разрешаются в обязательном претензионном порядке. Сторона, права которой были нарушены, должна предъявить претензию другой стороне и в ней изложить свои требования. Претензии отправляются при помощи электронной почты или факса, а также претензия обязательно высылается по почте заказным письмом с уведомлением о вручении. День передачи по факсу или по электронной почте претензии считается датой ее получения. Для ответа отводится 10 календарных дней. Ответ должен быть отправлен по факсу или по электронной почте, одновременно ответ высылается по почте заказным письмом с уведомлением о вручении. В случае если ответ за указанное время не получен, а также при недостижении согласия в урегулировании спора в претензионном порядке, сторона, права которой были нарушены, имеет право на обращение в Арбитражный суд Брянской области по месту нахождения Заказчика.

9.3. По всем вопросам, не урегулированным настоящим Контрактом, но прямо или косвенно вытекающим из отношений Сторон по нему, затрагивающих имущественные интересы и деловую репутацию Сторон настоящего Контракта, Стороны будут руководствоваться законодательством Российской Федерации.

10. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ

10.1. Вся информация о деятельности каждой из сторон настоящего Контракта или любого иного связанного с ней лица, не являющаяся общедоступной, является конфиденциальной.

10.2. Стороны настоящего Контракта обязуются не раскрывать конфиденциальную информацию другим лицам, а также не использовать ее для каких-либо иных целей, выходящих за рамки выполнения их обязательств по настоящему Контракту.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон местонахождения, названия, а также в случае реорганизации она обязана в течение десяти дней письменно известить об этом другую Сторону.

11.3. Внесение изменений и дополнений, не противоречащих законодательству Российской Федерации, в условия Контракта осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений к Контракту, которые являются его неотъемлемой частью.

11.4. Изменение условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев предусмотренных статьями 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

11.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

Передача прав и обязанностей по настоящему Контракту правопреемнику Исполнителя осуществляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

11.6. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету Контракта, и ставших им известными в ходе исполнения Контракта.

11.8. Настоящий Контракт составлен в 2-х экз.

12. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

12.1. Неотъемлемой частью настоящего Контракта являются следующее приложения:

Приложение № 1 - «Техническое задание на оказание услуг»;



Приложение № 2 – «Расчет потребности финансовых средств на оказание услуги по организации питания обучающихся»;

Приложение № 3- «Акт приема-передачи в безвозмездное пользование имущества»;

Приложение №4 - «Форма промежуточного акта сдачи- приемки оказанных услуг»;

Приложение № 5 – «Акт снятия показаний приборов учета электрической энергии».

13. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК	ПОСТАВЩИК
<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска 241022, г. Брянск, ул. Королева, 1а ИНН 3233004966 КПП325701001 л/с 21276Х94210 Отделение Брянск Банка России / УФК по Брянской области г. Брянск БИК 011501101 ЕКС 40102810245370000019 Казначейский счет 03234643157010002700</p> <p>Директор МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска  И.Г.Швец</p>	<p>АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" ИНН: 3202012660 КПП: 325701001 Юридический адрес: 241028, Российская Федерация, ОБЛ БРЯНСКАЯ, Г БРЯНСК, ПР-КТ СТАНКЕ ДИМИТРОВА, ДОМ 49А, ОФИС 1 Почтовый адрес: 241028, Брянская обл., г. Брянск, проспект Станке Димитрова, дом 49А, офис 1 Телефон: 74832620417, FAX: 7483-333-5839 E-Mail: kombinat32@mail.ru Банковские реквизиты: БРЯНСКОЕ ОСБ N 8605 БИК: 041501601 Рас/с: 40702810608000051904 Кор/с: 30101810400000000601</p> <p>Генеральный директор АО «Государственный комбинат питания» Г.А. Панов</p> 

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ

1. **Описание объекта закупки: Оказание услуги по организации питания 1-11 классов в МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска.**

Для обучающихся в 1 смену – завтрак. Для обучающихся во 2 смену – обед. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, не имеющих статуса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организуется двухразовое горячее питание (для 1 смены – завтрак, обед; для 2 смены – обед, полдник).

ОКПД2 56.29.2 услуги столовых

КТРУ 56.29.20.000-00000002 услуги столовых

2. **Единица измерения – условная единица (1 условная единица равна 1 человеко/день)**

Объем услуг-2600 условных единиц (2600 чел./дня), в том числе:

Обучающиеся 1-4 классов (без льгот)– 0 условных единиц (0чел./дня);

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов–1440 условных единиц (1440чел./дня);

Обучающиеся дети – инвалиды 1-4 классов – 0 условных единиц (0чел./дня);

Обучающиеся 5-11 классов (без льгот) – 0 условных единиц (0 чел./дня);

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов –1160 условных единиц (1160чел./дня);

Обучающиеся дети-инвалиды 5-11 классов – 0 условных единиц (0 чел./дня);

Обучающиеся 5-11 из малообеспеченных в которых среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по городу Брянску и многодетных семей, - 0 условных единиц (0 чел./дня);

Обучающиеся 5-11 классов, у которых один из родителей: призван на военную службу по мобилизации в ВС РФ; является гражданином РФ, заключивший контракт о прохождении военной службы и зачисленный в именные подразделения, комплектуемые Брянской областью для участия в СВО; проходит военную службу в ВС РФ по контракту и участвует в специальной военной операции; заключил контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на ВС РФ, в ходе СВО; имеющих полнородных и неполнородных братьев и сестер, призванных на военную службу по мобилизации в ВС РФ, является гражданином РФ, заключившим контракт о прохождении военной службы и зачисленным в именные подразделения, комплектуемые Брянской областью, для участия в СВО, проходящий военную службу в ВС РФ по контракту, участвующий в СВО, заключивший контракт о добровольном содействии в выполнении задач в ходе СВО, проживающий на территории Брянской области - 0 условных единиц (0 чел./дня).

В соответствии с расчетом потребности финансовых средств на оказание услуги по организации питания обучающихся.

3. Место оказания услуг: 241022, Российская Федерация, Брянская обл., г. Брянск, ул. Королева, д.1а.

- 4. Сроки (периоды) оказания услуг: С «04» сентября 2023 г. по «30» сентября 2023 г.**

5. Сведения о включенных (не включенных) в цену услуги расходах, сопутствующих затратах, в том числе расходах на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей: все расходы Исполнителя за оказанные Услуги по организации питания по месту назначения, в том числе: наем работников, закупка пищевых продуктов, доставка продукции, производство и приготовление блюд с последующей их реализацией, тара, упаковка, маркировка, погрузочные, разгрузочные работы, возмещение расходов по электроэнергии, связанной с оказанием услуги по организации питания, в соответствии с приказом Управления государственного регулирования тарифов Брянской области от 14.06.2019 № 14/1-ноп «О государственном регулировании наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при муниципальных общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования на территории Брянской области»), и иные затраты, производимые Исполнителем при выполнении взятых на себя

обязательств в соответствии с настоящим Контрактом, а также уплату всех налогов, сборов и других обязательных платежей.

6. Виды оказываемых услуг: организация питания обучающихся 1-11 классов в МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска в соответствии с примерным 15 - дневным меню.

7. Условия оказания услуг: МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска не располагает специальным помещением для приготовления пищи для организации питания обучающихся. Организация питания обучающихся осуществляется в буфете раздаточной. Организация приготовления пищи производится на пищеблоке базовой столовой МБОУ «Гимназия №4» г. Брянска.

Буфет – раздаточная оснащена необходимым торгово-техническим (раздаточная линия для подогрева и порционирования блюд) и холодильным оборудованием (бытовой холодильник), столовой мебелью, отвечающих санитарно-техническим требованиям, обеспечена горячим (электроводонагреватель) и холодным водоснабжением, электроэнергией, освещением. Буфет - раздаточная передаётся во временное (на время оказания услуг, предусмотренных настоящим техническим заданием) безвозмездное пользование исполнителю по Акту приема – передачи.

Доставка пищевых продуктов осуществляется в Пищеблок ежедневно на транспорте и за счет средств Исполнителя по графику, согласованному с администрацией учреждения.

8. Порядок (последовательность, этапы) оказания услуг: Ежедневно кроме выходных, праздничных и каникулярных дней

9. Требования по выполнению сопутствующих работ, оказанию сопутствующих услуг, поставкам необходимых товаров, в т.ч. оборудования: проведение дезинсекции и дератизации пищеблоков.

10. Общие требования к оказанию услуг: оказание услуг по организации питания должно осуществляться в соответствии с условиями настоящего технического задания и следующим требованиям:

10.1. Оказать Услуги по организации питания в соответствии с требованиями следующих нормативных актов:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;

Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;

Приказа Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности и пищевых продуктов», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036; в случае необходимости в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденными 30.12.2019,

Устава образовательного учреждения.

10.2. Обеспечить соответствие условий и технологии изготовления кулинарной продукции требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

10.3. Комплектовать Пищеблок муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений персоналом, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, допуск к работе по медицинским показаниям.

10.4. Организовать питание обучающихся в соответствии с 15- дневным меню, включающее распределение (перечень) блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи, меню-раскладку, содержащую количественные данные о рецептуре блюд.

При наличии в общеобразовательном учреждении обучающихся, нуждающихся в специализированном питании, разрабатывать отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для конкретной патологии. Исполнитель составляет на базе действующего меню - 10-ти дневное меню для детей больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех обучающихся прилагать замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у обучающихся аллергическую реакцию; для обучающихся с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составлять индивидуальное 10-ти дневное меню. Разработанное меню согласовывать с педиатром и родителями (законными представителями) обучающихся.

10.5. Применять величину торговой наценки на основании приказа Управления государственного регулирования тарифов Брянской области от 14.06.2019 № 14/1-ноп «О государственном регулировании наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при муниципальных общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования на территории Брянской области»).

10.6. Обеспечить соответствие ежедневного рациона питания примерному 15-дневному меню

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 11СаНПиН 2.3/2.4.3590-20), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, отражающими рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий.

10.7. Обеспечивать высокое качество приготовления блюд и кулинарных изделий путём использования доброкачественного сырья (соответствующего гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам) и ежедневного контроля при отправке в Пищеблок общеобразовательных (образовательных) учреждений, а также бракеража готовых блюд и изделий на месте. Качество пищевых продуктов должно соответствовать Техническому заданию.

10.8. Осуществлять 3-х ступенчатый контроль выпускаемой продукции:

- входной контроль при поступлении продукции, включающий в себя проверку тары с целью идентификации товара приложенным сертификатам, проверку по органолептическим показателям, по необходимости - по физико-химическим показателям;

- в ходе технологического процесса приготовления блюд - контрольном вложении сырья;

- контроль выпуска готовой продукции на эпидемиологическую опасность и полноту вложения.

10.9. Обеспечить Пищеблок муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений достаточным количеством столовой посуды, необходимой для оказания услуги, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем в соответствии с действующими нормами оснащения и стирки спецодежды.

10.10. При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки), столовые приборы из нержавеющей стали (ложки, вилки), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

10.11. Совместно с управлением Роспотребнадзора РФ по Брянской области обеспечивать организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования.

10.12. Производить расчет и подготовку продукции к отправке в Пищеблок в общеобразовательные (образовательные) учреждения в помещении базовой столовой.

10.13. Осуществлять за счёт своих средств доставку пищевых продуктов в Пищеблок муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений, специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

10.14. Накрывать обеденные столы и убирать их после каждого приема пищи, а также производить ежедневную уборку Пищеблока.

10.15.Согласовывать с администрацией муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений график работы Пищеблока образовательных учреждений.

10.16. Обеспечивать сохранность предоставляемых производственных помещений, оборудования, мебели, передаваемых в безвозмездное пользование Исполнителю. Соблюдать нормативы по эксплуатации холодильного и торгово-технологического оборудования.

10.17. Оплачивать за свой счет анализы повторных смывов в случае положительных результатов при проведении производственно-лабораторного контроля.

10.18. Контроль за оказанием Услуг по организации питания осуществляют: уполномоченный представитель Исполнителя, уполномоченный представитель Управления образования Брянской городской администрации, руководители муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений, бракеражные и общественные комиссии, созданные в муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждениях. Оценка качества оказания Услуги по организации питания проводится бракеражными комиссиями на основании снятия проб.

10.19. Предоставлять по требованию заказчика следующие документы:

- декларацию о соответствии (копия декларации, заверенная держателем подлинника, или органом по сертификации товара);

- ветеринарное свидетельство по установленной форме;

- качественное удостоверение;

- товарно-транспортную накладную.

10.20.Обеспечить соблюдение установленных правил хранения и переработки сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

10.21. Обеспечить надлежащее санитарное состояние производственных помещений, оборудования и инвентаря для приготовления пищи согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

10.22. Обеспечить в процессе оказания услуг соблюдения установленных правил приёма и хранения сырья;

10.23. Обеспечить жёсткий контроль за потреблением энергии, воды и других материальных ценностей;

10.24. Обеспечить соблюдение требований к организации здорового питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

10.25. Обеспечить обучающихся здоровым горячим питанием, удовлетворяющим потребности обучающихся в основных витаминах и микроэлементах, калорийности согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

10.26. Обеспечивать достаточный штат квалифицированных работников, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги по организации питания.

10.27. Предоставить приказ о назначении ответственного за соблюдение правил и требований технической и пожарной безопасности.

10.28. Обеспечить безопасность работников при эксплуатации помещения и имущества.

10.29. В случае нанесения ущерба помещению и имуществу Исполнитель обязан возместить ущерб в полном объеме.

10.30. Производить внеплановый ремонт технологического оборудования, в том числе торгово-технического и холодильного, в случае возникновения неисправности в процессе эксплуатации.

10.31. По окончании срока действия Контракта вернуть переданные в безвозмездное пользование специально оборудованные помещения (помещения пищеблока, обеденного зала, подсобные помещения) для организации питания обучающихся, хранения и приготовления пищи (далее - Пищеблок) оснащенные необходимым технологическим оборудованием, в том числе торгово-техническим и холодильным, столовой мебелью, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям, согласно Акту приема-передачи в исправном состоянии.

10.32. Возмещать расходы по оплате электроэнергии, связанной с оказанием услуги питания обучающихся Ссудодателя по настоящему Контракту в МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска согласно показаниям счетчика, учитывающего отдельно электроэнергию по пищеблоку (столовой), по действующим тарифам, установленным в соответствии с договором, заключенным между образовательным учреждением и энергоснабжающей организацией, за минусом электроэнергии, затраченной на освещение обеденной зоны (согласно формуле: количество ламп в обеденной зоне*мощность одной лампы*количество рабочего времени*количество учебных дней).

Снятие показаний счетчика фиксируется в акте снятия показаний приборов учета электрической энергии.

Возмещение указанных расходов осуществляется Ссудополучателем на лицевой счет № _____ в течение 10 дней с момента выставления МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска счета на оплату.

11. Требования к качеству услуг, в том числе технология оказания услуг, методы и методики оказания услуг: соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие пищевые продукты, соответствующие в том числе требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

• **Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта, первого сорта (ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия», ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид, форма: не расплывчатая, без притисков.

Цвет: от светло-желтого до коричневого.

Состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный.

Вкус и запах: свойственный поставляемому виду изделий, без постороннего привкуса и запаха.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 64 часов от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной (ГОСТ 2077-84«Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной»Технические условия, ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Форма хлеба:

- для подового: округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков.

- для формового: соответствующая хлебной форме, в которой проводилась выпечка.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.

Состояние мякиша: пропеченный, нелипкий, не влажный на ощупь.

Вкус и запах: свойственный поставляемому виду изделия, без постороннего запаха и привкуса.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 64 часов от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Сухари панировочные (ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Технические условия.»**

Требования к качеству:

Внешний вид: крупка, достаточно однородная по размеру.

Вкус и запах: свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет: от светло-желтого до светло-коричневого.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 90 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Изделия хлебобулочные бараночные, (ГОСТ 32124-2013 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия»).** Требования к качеству:

Внешний вид: в виде овального и округлого кольца. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута. Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.

Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости.

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия, без постороннего привкуса и запаха.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Печенье весовое (ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»).** Требования к качеству:

Цвет: от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья.

Вкус и запах - свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Кексы. (ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия»).** Требования к качеству:

Вкус и запах: изделия со сдобным вкусом, без посторонних привкусов и запахов.

Форма: правильная, с выпуклой верхней поверхностью.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 48 часов от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»).** Требования к качеству.

Вкус и запах: изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственные данному наименованию пряничного изделия, без посторонних привкуса и запаха.

Цвет: от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Зефир. (ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Технические условия».)**

Требования к качеству.

Вкус и запах: свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет: равномерный, допускается окраска используемых добавлений. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 2-х месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Вафли. (ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Технические условия».)**

Требования к качеству.

Вкус и запах: изделия со вкусом свойственные данному наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет: от светло желтого до светло – коричневого. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Молоко питьевое коровье пастеризованное, классическое с массовой долей жира 2,5%; 3,2%, нормализованное, (ГОСТ Р 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Решение Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013г. №67).**

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость.

Консистенция: жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 4 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Молоко цельное сухое с массовой долей жира 25%, высший сорт (ГОСТ Р 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Решение Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013г. №67.) Требования к качеству.**

Консистенция: мелкий сухой порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухого молока.

Вкус и запах: свойственные пастеризованному молоку. Допускается привкус и запах кипяченого молока.

Цвет: белый, белый со светло-кремовым оттенком.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 10 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Молоко цельное сгущенное с сахаром (ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Решение Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013г. №67.) Требования к качеству.**

Требования к качеству:

Вкус и запах: Сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока или сливок, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет: равномерный по всей массе белый с кремовым оттенком. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Продукты молочные. Йогурты. Жирность 2,5%, 3,2%(ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Решение Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67.)**

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная.

Вкус и запах: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий.

Цвет: молочно-белый.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Творог из нормализованного молока с массовой долей жира 5%; 9% (ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Решение Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013г. №67.**

Требования к качеству:

Цвет: белый или с кремовым оттенком равномерным по всей массе.

Консистенция: мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.

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

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Сметана 15% жирности.** (ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Решение Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013г. №67).

Требования к качеству:

Жирность: 15 %.

Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью.

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

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

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 9 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Масло Крестьянское сладко-сливочное несоленое не менее 72,5% жирности,** изготовленное без включения растительных добавок. Монолит или фасовка. (ГОСТ 32261- 2013 «Масло сливочное. Технические условия»). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Решение Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013г. №67).

Требования к качеству:

Внешний вид и консистенция: однородная, пластичная, плотная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием одиночных мельчайших капелек влаги.

Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.

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

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 25 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»). "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883»).

Требования к качеству: Внешний вид масла подсолнечного - прозрачное, без осадка.

Масло подсолнечное должно быть без запаха, вкус обезличенный.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 4 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Сыр полутвердый с массовой долей жира от 45 % до 50 %** (ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Решение Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013г. №67).

Требования к качеству:

Консистенция: однородная, эластичная.

Цвет: от белого до светло - желтого, равномерный по всей массе;

Вкус и запах: выраженный сырный, слегка кисловатый.

Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 40 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Яйца куриные пищевые, столовые, 1-ой категории. (ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»). Требования к качеству.**

Масса одного яйца не менее 55г.

Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета.

Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.).

На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, которые не влияют на качество продуктов. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Мясо говядина (бескостное) 1 категории ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия»; Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68 «О техническом регламенте таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (вместе с ТР ТС 034/2013.Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции)»**

Требования к качеству:

Мясные крупные куски мяса от определенной части полутуши массой свыше 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной, соединительной и жировой ткани.

Цвет - присущий данному виду мяса.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять:

для охлажденной продукции - не менее 4 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем;

для замороженной продукции - на момент поставки товара срок годности должен составлять не менее 5 месяцев от срока годности, установленного предприятием изготовителем.

• **Мясо свинина (бескостное) ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия»; Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68 «О техническом регламенте таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (вместе с ТР ТС 034/2013.Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции)»**

Требования к качеству:

Мясные крупные куски мяса от определенной части полутуши массой свыше 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной, соединительной и жировой ткани. Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения.

Цвет - присущий данному виду мяса.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять:

для охлажденной продукции - не менее 4 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем;

для замороженной продукции - на момент поставки товара срок годности должен составлять не менее 5 месяцев от срока годности, установленного предприятием изготовителем.

• **Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания (ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия»). Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68 «О техническом регламенте таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (вместе с ТР ТС 034/2013.Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции)»**

Требования к качеству:

Полуфабрикат класса А и Б.

Внешний вид: поверхность ровная, без разорванных и ломанных краев.

Вид на разрезе: равномерно промешанный фарш.

Вкус и запах: в сыром виде - свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде - свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха.

Срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от минус 1 °С до 4 °С - не более 12 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе - не более 6 ч; замороженных при температуре не выше минус 18 °С - не более 30 сут, в герметичной упаковке (в т.ч. с применением вакуума) - не более 3 месяцев со дня выработки.

• **Субпродукты говяжьей печени и сердца.** (ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия», ГОСТ Р54366-2011 «Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия», ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия.» Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68 «О техническом регламенте таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (вместе с ТР ТС 034/2013.Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции).

Требования к качеству:

Внешний вид: без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков, промыто от крови и загрязнений.

Цвет: сердце от красного до темно-красного, печень от светло-коричневого до темно-коричневого.

Запах: свойственный доброкачественным субпродуктам.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 3 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Птица (цыплята-бройлеры потрошенные -1 категории) ГОСТ 31962-2013 Межгосударственный стандарт «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия». Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68 «О техническом регламенте таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (вместе с ТР ТС 034/2013.Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции)**

Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные.

Цвет кожи: бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера.

Запах: свойственный свежему мясу цыплят бройлеров.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять:

для охлажденной продукции - не менее 4 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем;

для замороженной продукции - на момент поставки товара срок годности должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности, установленного предприятием изготовителем.

• **Рыба треска мороженая, потрошенная, без головы, 1-го сорта - (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия», Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)).**

Требования к качеству:

Внешний вид после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.

Консистенция: плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах (после размораживания или варки): свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• Рыба пикша мороженая, потрошенная, без головы, 1-го сорта - (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия», Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)).

Требования к качеству:

Внешний вид после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.

Консистенция: плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах (после размораживания или варки): свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• Рыба минтай мороженая, потрошенная, без головы, 1-го сорта - (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия», Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)).

Требования к качеству:

Внешний вид после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.

Консистенция: плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах (после размораживания или варки): свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• Рыба горбуша мороженая, потрошенная, с головой, 1-го сорта - (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия», Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)).

Требования к качеству:

Внешний вид после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида.

Консистенция: плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах (после размораживания или варки): свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• Семга слабо солёная. (ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые солёные. Технические условия») Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)).

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность рыбы чистая, по цвету свойственная данному виду рыбы, без наружных повреждений.

Вкус, запах: свойственный саленной рыбе данного вида, без постороннего привкуса и запаха.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 30 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

- **Картофель продовольственный поздний 1 сорта (ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»).** Требования к качеству: Внешний вид: клубни целые, чистые, свежие, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.

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

Калибровка: наименьший размер квадратных отверстий, через которые должны проходить клубни не менее 50*50 мм.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 4 месяцев от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

- **Капуста белокочанная свежая, среднепоздняя и поздняя, 1-ый класс (ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»).** Требования к качеству. Внешний вид: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности, с чистым срезом кочерыги.

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

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

- **Морковь столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»).** Требования к качеству:

Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см. или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Размер по длине не менее 10см.

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

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

- **Свекла столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»).** Требования к качеству:

Внешний вид: 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.

Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру от 5 до 10 см.

Запах и вкус: свойственные ботаническому сорту, без посторонних запаха и привкуса.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

- **Лук репчатый свежий, 1 сорта (ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»).** Требования к качеству:

Внешний вид: луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0см.

Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру: не менее 4 см.

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

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Томаты свежие ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия**

Внешний вид: Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности

Состояние плодов: Плотные. Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения.

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Без наличия сельскохозяйственных вредителей.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 5 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Огурцы свежие (ГОСТ 33932-2016) Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой)**

Внешний вид: Плоды целые, свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Плоды правильной формы и практически прямые (допускается высота внутренней дуги не более 10 мм на 10 см длины огурца)

Степень зрелости и состояние огурцов: Плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Без наличия сельскохозяйственных вредителей.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 5 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Яблоки свежие 1 сорта (ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые, чистые без излишней внешней влажности. Наибольший поперечный диаметр плода не менее 60 мм, масса плода – не менее 90 г. Мякоть доброкачественная.

Вкус и запах: свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей.

Наибольший поперечный диаметр плода должен быть не менее 60 мм, масса плода - не менее 90 г.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 5 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Груши свежие 1 сорт (ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, не поврежденные, не вялые, не подмороженные. Мякоть доброкачественная.

Вкус и запах: свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей.

Наибольший поперечный диаметр плода должен быть не менее 55 мм, масса плода - не менее 110 г.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 5 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Лимоны свежие 1 сорта (ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды должны свежими, чистыми, здоровыми, не увядшими, технически спелыми, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Наибольший поперечный диаметр плода не менее 45 мм.

Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и/или привкуса.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Апельсин свежий 1 сорта (ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды должны свежими, чистыми, здоровыми, не увядшими, технически спелыми, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Наибольший поперечный диаметр плода не менее 45 мм.

Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и/или привкуса.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Бананы свежие. (ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия.) Требования к качеству:**

Внешний вид: плоды одного помологического сорта. Плоды в кистях твёрдые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся. Плоды должны быть потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, округлые, плотные, мякоть кремовая.

Запах и вкус: специфическим запахом спелых бананов, сладким вкусом, без постороннего привкуса и аромата

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем

• **Клюква свежая (ГОСТ 33309-2015 «КЛЮКВА СВЕЖАЯ. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: ягоды клюквы должны быть свежие или замороженные, вполне спелые, чистые, без

Постороннего запаха, без плодоножек, разнородные по размеру и окраске (от розового до темно-красного цвета), без каких-либо повреждений и заболеваний. Ягоды клюквы, могут быть влажными, но не течь.

Запах и вкус: без постороннего запаха и (или) привкуса.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 24 часов от срока хранения (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем

• **Виноград сушеный (изюм) высшего сорта (ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»).** Требования к качеству:

Внешний вид: масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки, без плодоножек. Не допускается: наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных запасов, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых - вредителей, их личинок и куколок; наличие

металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически (для готового продукта).

Вкус и запах: свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.

Масса 100 ягод не менее 131 г.

Цвет: светло-зеленый с золотистым оттенком.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем

• **Абрикосы сушеные (курага) высшего сорта (ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»). Требования к качеству:**

Внешний вид и форма: целые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, без плодоножек, приплюснутые или овальные со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительно механическом воздействии.

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

Цвет: однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий помологическому сорту. Плоды могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем

• **Плоды шиповника, используемые для пищевой промышленности (ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»). Требования к качеству:**

Внешний вид: цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плода 0,7-3см, диаметр - 0,6-0,7см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков - орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями.

Не допускается: наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых - вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически.

Вкус и запах: свойственные данному виду продукта, без посторонних запахов, кисло-сладкого, слегка вяжущего вкуса. Цвет плода: от оранжево-красного до буровато-красного. Цвет орешка: светло-желтый, иногда буроватый

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 7 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Сухофрукты (компотная смесь) ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия (Перенздание)**

Внешний вид и форма: Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти).

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

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Фруктовая смесь быстро замороженная 1 сорт (ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстро замороженные. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: фрукты(ягоды) одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.

Цвет: однородный, свойственный данному виду свежих фруктов (ягод) в потребительской стадии зрелости.

Вкус и запах: свойственный данному виду свежих фруктов (ягод), без постороннего привкуса и запаха.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем

• **Хлопья овсяные «Геркулес» (ГОСТ 21149-93 «Овсяные хлопья. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Цвет: белый с оттенками от белого до желтоватого.

Вкус: свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов.

Запах: свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов.

Сорной примеси не более 0,35%.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 3 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Крупа манная марки «М» (ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия» (с Поправкой)).**

Требования к качеству:

Внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета.

Запах: свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Вкус: свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 7 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Крупа рисовая высшего сорта. (ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: цвет – белый с различными оттенками. Испорченные ядра не допускаются. Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов не допускается.

Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 10 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Крупа пшено шлифованное (ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное». Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: цвет желтый разных оттенков.

Запах: свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Испорченных ядер не более 0,2 %.

Сорной примеси не более 0,3 %.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Крупа гречневая (ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия», ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»).**

Требования к качеству. Цвет: коричневый разных оттенков.

Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени.

Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6*20мм. Доброкачественное зерно не менее 98,9 %.

Вкус: свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горького и других посторонних привкусов.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 16 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Горох шлифованный (ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный». Технические условия).**

Требования к качеству: Цвет: желтый, зеленый.

Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.

Сорная примесь не более 0,4 %.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 16 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Макаронные изделия высшего сорта, нитеобразные (вермишель) (ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»).**

Требования к качеству:

Цвет: соответствует сорту муки.

Вкус: свойственному данному изделию, без постороннего вкуса.

Запах: свойственному данному изделию, без постороннего запаха.

Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 16 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Макаронные изделия высшего сорта (фигурные) (ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»).** **Требования к качеству:**

Цвет: соответствует сорту муки.

Вкус: свойственному данному изделию, без постороннего вкуса.

Запах: свойственному данному изделию, без постороннего запаха.

Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 16 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия») с Поправкой ИУС 6-2021. Требования к качеству:**

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

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

Не допускается - загрязненность и зараженность вредителями.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 3 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Крахмал картофельный экстра или высший сорт. (ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»).** **Требования к качеству.**

Внешний вид: однородный порошкообразный продукт.

Цвет: белый.

Запах: свойственный крахмалу без постороннего запаха.

Не допускается присутствие металломагнитных примесей.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 16 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем

• **Сахар белый (ГОСТ 33222-2015 «Сахар Белый. Технические условия»). Требования к качеству:**

Вкус сахара - сладкий, без постороннего вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.

Цвет - белый, с желтоватым оттенком.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 10 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Соль пищевая йодированная, экстра (ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»). Требования к качеству:**

Вкус - соленый, без постороннего привкуса.

Внешний вид - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Цвет - белый.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»). Требования к качеству:**

Внешний вид: плотная масса, легко ломается и не мажется.

Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок. Консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться.

Запах - свойственный дрожжам.

Вкус – пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Кофейный напиток с цикорием без натурального кофе, растворимый. (ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ РАСТВОРИМЫЕ Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: порошкообразная масса, наличие комков не допускается.

Цвет: коричневый, разной степени интенсивности.

Вкус и аромат: свойственный данному виду данному продукту в зависимости от видов сырья, без посторонних привкуса и запаха.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 10 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем

• **Чай черный среднелистовой. (ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия»)**

Требования к качеству:

Внешний вид: однородный, ровный, хорошо скрученный.

Внешний вид настоя чая: яркий, прозрачный.

Аромат и вкус настоя чая: нежный аромат, терпкий вкус.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 10 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Какао-порошок (ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»).**

Требования к качеству:

Внешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок.

Вкус и аромат: свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 10 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Горошек зеленый консервированный высшего сорта, из мозговых сортов, без использования искусственных красителей (ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»).** Требования к качеству:

Внешний вид: зерна целые, без примеси оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета.

Цвет зерен горошка: зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице упаковки.

Вкус и запах: натуральный, свойственный консервированному горошку, без постороннего привкуса и запаха.

Консистенция: мягкая, однородная.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 15 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Кукуруза консервированная высшего сорта. Без использования искусственных красителей. (ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»).**

Внешний вид: срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков.

Вкус и запах: свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет зерен белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 15 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Огурцы консервированные 1 сорта (ГОСТ 31713-2012 «Консервы огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке Технические условия»)**

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы размером по длине до 110мм, крепкие, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами, с не огрубевшей кожицей, без плодоножек и остатков цветков, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком, с частицами пряностей.

Вкус и запах: слабокислый, умеренно соленый с ароматом пряностей. Не допускаются посторонние привкус и запах.

Цвет: с оттенками от зеленого до оливкового.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 14 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Консервы. Икра овощная, из кабачков. (ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»).** Требования к качеству:

Внешний вид: однообразная, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей.

Консистенция: мажущаяся и слегка зернистая.

Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей.

Вкус и запах: свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 14 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем

• **Томатная паста, экстра или высший сорт (ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия»)** Требования к качеству:

Внешний вид: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов.

Вкус и запах: свойственный концентрированной томатной пасте, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.

Цвет: красный, оранжево-красный или малиново - красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем

Не допускается: содержимое плесеней.

• **Джемы (ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»). Требования к качеству.**

Внешний вид: мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями.

Вкус и запах: хорошо выраженные, сладкий - кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем.

Цвет: свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем.

Не допускается засахаривание.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 10 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Фруктовое повидло. (ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Технические условия»).**

Внешний вид и консистенция: однородная густая протертая масса, без семян семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Густая мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается.

Вкус и запах: Вкус кисло-сладкий, запах характерный для пюре, из которого изготовлено повидло, хорошо выраженные.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 14 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Варенье фруктовое. (ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Технические условия»).**

Внешний вид: уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые или нарезанные фрукты. Сироп густой нежелированный. Фрукты хорошо проваренные. Не допускается наличие дробленых косточек и засахаривание варенья.

Вкус и запах: сладкий или кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах.

Цвет: однородный, соответствующий цвету фруктов, прошедших тепловую обработку, из которых изготовлено варенье.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 14 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• **Соки и нектары фруктовые. (ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Технические условия»).**

Внешний вид: для нектаров осветленных прозрачная жидкость, для нектаров с мякотью однородная жидкость с равномерно распределенной тонко измельченной фруктовой мякотью соответствующих фруктов.

Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные использованным фруктовым соком или пюре.

Цвет: однородный по всей массе.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 9 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

12. Требования по объему гарантий качества услуг: 100% в течение гарантийного срока.

13. Требования по сроку гарантий качества на результаты услуг: не предусмотрено.

14. Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг: соответствие СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности и пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20»;

15. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

15.1. Сдача- приемка услуги производится по акту сдачи – приемки оказанных услуг (приложение № 4).

15.2. Исполнитель представляет Заказчику акт сдачи- приемки оказанных услуг (приложение № 4) в последний день фактического оказания услуг.

15.3. Заказчик проверяет, согласовывает и подписывает акт сдачи - приемки оказанных услуг в течение 5- ти рабочих дней после их представления.

15.4. Контроль за ходом исполнения услуг по организации питания осуществляют: уполномоченный представитель Исполнителя, уполномоченный представитель Управления образования Брянской городской администрации, руководители муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений, бракеражные и общественные комиссии, созданные в муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждениях. Оценка качества оказания Услуги по организации питания проводится бракеражными комиссиями на основании снятия проб.

16. Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг: предоставление актов сдачи – приемки оказания услуги (промежуточные акты сдачи – приемки оказания услуг) счета-фактуры, счета на оплату за оказанные услуги и иные документы, связанные с исполнением контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся в МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска.


17. Требования по сопутствующему монтажу поставленного оборудования, пусконаладочным работам на месте у заказчика: не предусмотрено

18. Требования по обучению персонала заказчика: не предусмотрено

19. Правовое регулирование оказываемых услуг: ФЗ № 44 от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32; "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020; Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности и пищевых продуктов», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036; МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденными 30.12.2019, Устав образовательного учреждения, Типовое положение об организации питания в общеобразовательном учреждении.

20. Иные требования к услугам и условиям их оказания по усмотрению заказчика: не предусмотрено

Заказчик:
Директор МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска


И.Г.Швец

Исполнитель:
Генеральный директор
АО «Государственный комбинат питания»
Г.А. Панов



**Расчет потребности финансовых средств на оказание услуги по организации питания обучающихся в МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска
С «04» сентября 2023г. по «30» сентября 2023г.**

Категория обучающихся	Кол-во обучающихся, чел.	Выделено на 1 день, руб.	Количество учебных дней	Количество человеко/дней (5=2x4)	Сумма, руб. (6=3x5)
1	2	3	4	5	6
Обучающиеся 1-4 классов (без льгот)	-	106-86	20	-	-
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов	72	148-17	20	1440	213 364,80
Обучающиеся дети-инвалиды 1-4 классов	-	148-17	20	-	-
Обучающиеся 5-11 классов (без льгот)	-	7-00	20	-	-
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов	58	148-17	20	1160	171 877,20
Обучающиеся дети-инвалиды 5-11 классов	-	52-00	20	-	-
Обучающиеся 5-11 из малообеспеченных в которых среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по городу Брянску и многодетных семей	-	27-00	20	-	-
Обучающиеся 5-11 классов, у которых один из родителей: призван на военную службу по мобилизации в ВС РФ; является	-	77-00	20	-	-

<p>гражданином РФ, заключивший контракт о прохождении военной службы и зачисленный в именные подразделения, комплектуемые Брянской областью для участия в СВО; проходит военную службу в ВС РФ по контракту и участвует в специальной военной операции; заключил контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на ВС РФ, в ходе СВО; имеющих полнородных и неполнородных братьев и сестер, призванных на военную службу по мобилизации в ВС РФ, является гражданином РФ, заключившим контракт о прохождении военной службы и зачисленным в именные подразделения, комплектуемые Брянской областью, для участия в СВО, проходящий военную службу в ВС РФ по контракту, участвующий в СВО, заключивший контракт о добровольном содействии в выполнении задач в ходе СВО, проживающий на территории Брянской области</p>					
ИТОГО:	130			2 600	385 242,00

1) Приказ управления образования Брянской городской администрации от 03 августа 2023г № 517«Об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных и автономных общеобразовательных учреждениях города Брянска с 01 сентября 2023 года».

Заказчик:
 Директор МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска

И.Г.Швец

Исполнитель:
 Генеральный директор
 АО «Государственный комбинат питания»
 Г.А. Панов



Акт приема-передачи
в безвозмездное пользование имущества

город Брянск

«___» _____ 20___ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа коррекции и развития VIII вида № 50» г. Брянска, в лице директора Швец Ирины Григорьевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Заказчик, с одной стороны, и Акционерное общество «Государственный комбинат питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Панова Геннадия Анатольевича, действующего на основании Устава, далее именуемый Исполнитель, с другой стороны, вместе именуемые Стороны составили настоящий акт о ниже следующем:

1. Заказчик передал в безвозмездное пользование недвижимое и движимое имущество, переданное в оперативное управление МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска, для организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Брянска, а Исполнитель принял:

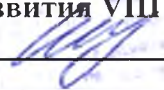
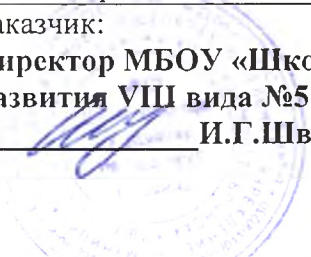
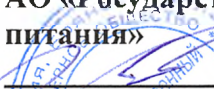

1.1. Объект, расположенный по адресу: г. Брянск, ул. Академика Королева, д.1а, который включает специально оборудованные помещения (помещение пищеблока, обеденного зала, подсобные помещения) общей площадью 37,5 кв.м и движимое имущество (технологическое оборудование, в том числе торгово-техническое и холодильное, столовую мебель).

1.2. Движимое имущество включает следующее технологическое оборудование, в том числе торгово-техническое, холодильное и столовую мебель:

N п/п	Инв.№	Наименование имущества	Кол-во	Год	Балансовая стоимость, руб.
1	M000009328	Мармит	1	2008	47 183
2	M000009319	Плита электрическая	1	2007	7 490
3	M000009313	Холодильник «Атлант»	1	2007	12 530
4	M000003116	Стол обеденный	6	1998	1,9
5	M000003096	Стол буфетный	2	1980	2
6	M000015512	Табурет	10	2018	7 842
7	M000003124	Табурет	20	1998	20
8	M000009331	Термос 36 л	1	2008	3 880
9	M000009314	Термос 36 л	1	2007	3 416,88
10	M000015485	Термос 12 л	1	2007	3 780
11	M000015484	Термос 24 л	3	2007	15 867

12	M000009462	Термос 25 л нерж.колба	1	2022	12 000
13	M000009463	Термос 25 л нерж.колба	1	2022	12 000
14	M000009468	Ванна моечная	1	2022	19 888
15	M000009467	Водонагреватель накопит. OASIS	1	2022	19 938
16	M000009465	Стеллаж для посуды	1	2022	18 130
17	M000009466	Стеллаж для посуды	1	2022	18 130
18	M000009461	Шкаф метал.для кухни	1	2022	11 657
19	M000019064	Стол разделочный	2	2022	19 290
20	M000019065	Стол разделочный	1	2022	8 800
21	M000019069	Весы торговые	1	2022	6 000

2. Состояние Объекта, в том числе торгово-технического, холодильного и столовой мебели удовлетворительное, в рабочем состоянии, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям, и позволяет использовать в целях, предусмотренных Контрактом. Акт приёма - передачи в безвозмездное пользование имущества составлен в 2-х (двух) экземплярах. Каждый экземпляр имеет равную юридическую силу.

<p>Заказчик: Директор МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска  И.Г.Швец</p> 	<p>Исполнитель: Генеральный директор АО «Государственный комбинат питания»  Г.А. Панов</p> 
--	--

ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО АКТА СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

г. Брянск

"__" _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа коррекции и развития VIII вида № 50» г. Брянска, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Швец Ирины Григорьевны, с одной стороны, и, Акционерное общество «Государственный комбинат питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Панова Геннадия Анатольевича, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, составили настоящий Акт о ниже следующем:

1. По вышеуказанному Контракту на оказание услуг по организации питания обучающихся МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска сумма составляет _____ рублей.

2. Исполнитель оказал услуг по вышеуказанному Контракту от _____ № _____ в сумме (сумма цифрами и прописью) рублей:

	Наименование услуг	Ед. измерения Дето - дней	Количество	Сроки оказания услуг
.. n				

3. Подлежит к оплате Исполнителю за оказанные услуги на основании данного промежуточного акта _____ (сумма цифрами и прописью) рублей.

4. Акт составлен в 3-х экземплярах, один экземпляр у Исполнителя, два - у Заказчика. Каждый экземпляр имеет равную юридическую силу.

ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик: Директор МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска _____ И.Г.Швец	Исполнитель: Генеральный директор АО «Государственный комбинат питания» _____ Г.А. Панов
---	---

Акт снятия показаний приборов учета электрической энергии

за _____ (месяц)

Наименование общеобразовательного учреждения	Место установки узла учета	Марка (модель) счетчика	Заводской номер счетчика	Показания, кВт/ч		Расход, кВт/ч	Коэффициент трансформации
				по состоянию на ____.____.____	по состоянию на ____.____.____		
МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида № 50» г. Брянска	В общей электрощитовой	ЦЭ6803 В	№1245199 33				20

Заказчик: Директор МБОУ «Школа коррекции и развития VIII вида №50» г.Брянска _____ И.Г.Швец	Исполнитель: Генеральный директор АО «Государственный комбинат питания» _____ Г.А. Панов
---	---

