

Общеобразовательное учреждение «Сосновская школа имени Семёна Семёновича Зенковича» Таврического района Омской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Скачковой Ирины Андреевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Кондрашова Татьяна Васильевна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании ОГРНИП 320554300046544 от «07» сентября 2020 г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», согласно протоколу подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от «22» января 2024 года № 0152200004723002770 заключили настоящий муниципальный контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации горячего питания (далее – услуги), а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить в соответствии с настоящим контрактом.

1.2. Услуги по настоящему контракту оказываются Исполнителем в соответствии с Техническим заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение № 1 к настоящему контракту) (далее – Техническое задание). Объем оказываемой услуги определяется на основании заявки/заявок Заказчика.

1.3. Место оказания услуг: Российская Федерация, 646811, Омская область, Таврический район, с.Сосновское, ул.Улыбина, 5

1.4. Срок (график) оказания услуг: даты заключения настоящего контракта по 30 ноября 2024 года, в соответствии с Техническим заданием. Услуги оказываются поэтапно. При этом, под отдельным этапом исполнения контракта понимается календарный месяц, в течение которого оказываются услуги.

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены настоящего контракта составляет 5769000,00 (пять миллионов семьсот шестьдесят девять тысяч рублей ноль копеек), НДС не облагается в соответствии с п. 2 ст. 346.11 НК РФ. Максимальное значение цены настоящего контракта включает в себя все расходы Исполнителя, в том числе расходы на страхование, уплату пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.2. Цена за единицу оказываемой услуги определяется в соответствии с приложением № 2 к настоящему контракту. Оплата оказанной услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта.

2.3. Оказываемые Исполнителем услуги, не предусмотренные Техническим заданием, не принимаются Заказчиком и оплате не подлежат.

2.4. Источник финансирования – Бюджет Таврического муниципального района на 2024 год.

2.5. Оплата отдельного этапа исполнения контракта производится Заказчиком путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, на основании выставленного Исполнителем счет - фактуры (счета), а за услуги, оказанные в ноябре - не позднее 28 декабря 2024 года.

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

2.7. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии Заказчику, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии Стороны вправе изменить по соглашению Сторон размер и (или) сроки оплаты и (или) объем оказанных услуг.¹

3. Качество услуг

3.1. Качество оказываемых Исполнителем услуг должно соответствовать условиям настоящего контракта, в том числе требованиям, обычно предъявляемым к услугам соответствующего рода.

3.2. Если законодательством Российской Федерации, иными правовыми актами или в установленном ими порядке предусмотрены обязательные требования к услугам, оказываемым по настоящему контракту, Исполнитель обязан оказать услуги, соблюдая эти обязательные требования.

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков оказанных услуг.

4.1.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

¹ В случае если настоящий контракт не подлежит оплате за счет субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, данный пункт настоящего контракта не применяется.

4.1.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.1.4. Во всякое время осуществлять контроль за ходом оказания услуг и их качеством, соблюдением сроков оказания услуг, не вмешиваясь при этом в деятельность Исполнителя.

4.1.5. Удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Предоставить всю необходимую информацию для оказания услуг.

4.2.2. 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.

4.2.3. Принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями, установленными настоящим контрактом.

4.2.4. Предоставить Исполнителю сведения, документы, необходимые для выполнения им своих обязательств по контракту, в соответствии с письменными запросами уполномоченных представителей Исполнителя.

4.2.5. Предоставлять по запросам Исполнителя разъяснения и уточнения в части оказания услуг в соответствии с условиями контракта.

4.2.6. При обнаружении в ходе осуществления контроля за оказанием услуг отступлений от условий контракта, которые могут ухудшить качество услуг, немедленно заявить об этом Исполнителю.

4.2.7. Своевременно подать заявку.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать оплаты оказанных услуг на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.3.2. Получать от Заказчика содействие в оказании услуг.

4.3.3. Направлять Заказчику письменные запросы и получать от него сведения, документы, необходимые для выполнения обязательств по контракту, а также разъяснения и уточнения по вопросам оказания услуг в рамках контракта.

4.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.3.5. Привлечь для оказания услуг по настоящему контракту соисполнителей

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Оказывать услуги на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.4.2. Оказывать услуги в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.4.3. 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.

4.4.4. Обеспечить 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).

4.4.5. 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.

4.4.6. 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.

4.4.7. 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.

4.4.8. 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.

4.4.9. 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.

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

4.4.11. Использовать помещения и оборудование, предоставленные Заказчиком, только в целях организации питания учащихся.

4.4.12. Соблюдать противопожарные, санитарные и технические требования при использовании помещения, оборудования, предоставленные Заказчиком.

4.4.13. Обеспечивать сохранность предоставленного помещения, оборудования, и других материальных ценностей.

4.4.14. При организации своей деятельности обеспечивать своевременное выполнение требований пожарной безопасности, предписаний Территориального органа Управления Роспотребнадзора по Омской области.

4.4.15. Обеспечить соответствие результатов услуг требованиям качества, установленным законодательством Российской Федерации к услугам такого рода.

4.4.16. В соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации обеспечить наличие соответствующих разрешений (лицензий), членства в саморегулируемой организации, аттестаций, аккредитаций и сертификаций, иных документов, связанных с формами регулирования предпринимательской деятельности, необходимых для исполнения обязательств по настоящему контракту (в случаях, предусмотренных законодательством), в том числе у соисполнителей.

4.4.17. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении настоящего контракта. При этом под своевременностью предоставления информации понимается ее предоставление в срок не более 2 рабочих дней со дня получения запроса от Заказчика, а также в иных случаях – по собственной инициативе Исполнителя.

4.4.18. Предоставить отчет о ходе оказания услуг по требованию Заказчика в течение 2-х рабочих дней с момента получения от Заказчика такого требования в письменной форме.

4.4.19. Не позднее 10 рабочих дней с даты завершения отдельного этапа исполнения контракта сформировать с использованием единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС), подписать усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – усиленная ЭП) лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и разместить в ЕИС документ о приемке, а также предоставить в электронном виде счет-фактуру (счет) вместе с документом о приемке.

4.4.20. Обеспечить прием заявок от Заказчика.

4.4.21. В случае привлечения к исполнению настоящего контракта соисполнителя(ей) предоставить Заказчику до начала оказания соответствующих услуг соисполнителем(ями) заверенные копии договора(ов) с соисполнителем(ями), копии документов, подтверждающих наличие соответствующих разрешений (лицензий), членства в саморегулируемой организации, аттестаций, аккредитаций и сертификаций, иных документов, связанных с формами регулирования предпринимательской деятельности, необходимых для исполнения обязательств по настоящему контракту соисполнителем(ями) (в случаях, предусмотренных законодательством).

4.4.22. В случае привлечения к исполнению настоящего контракта соисполнителя(ей) нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение соисполнителем(ями) обязательств, предусмотренных контрактом.

5. Порядок приемки оказанных услуг

5.1. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов отдельного этапа исполнения настоящего контракта, в части их соответствия условиям настоящего контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. По решению Заказчика для приемки результатов отдельного этапа исполнения настоящего контракта может создаваться приемочная комиссия.

При проведении экспертизы Заказчиком собственными силами результаты экспертизы о соответствии оказанных Исполнителем услуг условиям контракта оформляются путем размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком в соответствии с условиями настоящего контракта.

5.2. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта Заказчик, приемочная комиссия (в случае создания приемочной комиссии) должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

5.3. Приемка результатов отдельного этапа исполнения настоящего контракта, а также оформление результатов такой приемки осуществляется в следующем порядке и в сроки:

5.3.1. Исполнитель в течение 10 рабочих дней с даты завершения отдельного этапа исполнения контракта формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной ЭП лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную пунктом 1 части 13 статьи 94 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

5.3.3. В течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, а за услуги, оказанные в ноябре - не позднее 27 декабря 2024 года, в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной ЭП лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

б) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной ЭП лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

5.3.4. В случае создания приемочной комиссии в течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, а за услуги, оказанные в ноябре - не позднее 27 декабря 2024 года:

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

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о

приемке усиленной ЭП лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные ЭП и ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

5.3.5. При приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта по объему Заказчик проверяет соответствие объема оказанных услуг объему, указанному в документе о приемке, настоящем контракте.

5.3.6. При приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта по качеству Заказчик проверяет соответствие оказанных услуг требованиям, указанным в настоящем контракте, а также требованиям, обычно предъявляемым к услугам соответствующего рода.

5.3.7. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке. При этом все расходы, связанные с устранением таких причин, возлагаются на Исполнителя.

5.3.8. В случае направления Заказчиком замечаний к документу о приемке, Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней с даты получения в ЕИС информации о необходимости внесения исправлений в документ о приемке, с использованием ЕИС в сфере закупок подписать усиленной ЭП лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и разместить в ЕИС исправленный документ о приемке.

5.3.9. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

5.4. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта в случае выявления несоответствия этих результатов условиям настоящего контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов и устранено Исполнителем.

5.5. При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков результатов отдельного этапа исполнения контракта или их причин по требованию любой из Сторон может быть назначена экспертиза. Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем условий настоящего контракта или причинной связи между действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками. В указанных случаях расходы на экспертизу несет Сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если она назначена по соглашению между Сторонами, обе Стороны поровну.

6. Ответственность Сторон

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых по настоящему контракту обязательств в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. 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 неустойки (штрафа, пени). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере 1 процента цены настоящего контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей (определяется в соответствии с пунктом 4 Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 года № 1042 (далее – Правила).

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, заключенным с Исполнителем как с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных законодательством РФ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, Исполнитель уплачивает штраф в размере, рассчитанном в порядке, установленном пунктом 5 Правил:

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

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

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

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

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

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

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

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф в размере, рассчитанном в порядке, установленном пунктом 6 Правил:

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

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

6.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере, рассчитанном в порядке, установленном пунктом 9 Правил:

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

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

6.7. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, в том числе предусмотренного пунктом 7.6 настоящего контракта, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, не может превышать цену настоящего контракта.

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

6.11. Уплата неустойки не освобождает Стороны от выполнения принятых ими обязательств по настоящему контракту в период его действия.

6.12. Исполнитель не освобождается от ответственности, если доказано, что недостатки возникли вследствие виновных действий или бездействия Исполнителя.

6.13. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления неустоек (штрафов, пеней), чем порядок, предусмотренный настоящими контрактом, размер такой неустойки (штрафа, пени) и порядок ее начисления устанавливается согласно размеру и порядку, предусмотренному соответствующим законодательством Российской Федерации.

7. Обеспечение исполнения контракта²

7.1. Размер обеспечения исполнения контракта - 5% максимального значения цены контракта.

7.2. В случае, если предложенная Исполнителем сумма цен единиц услуги снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной сумме цен единиц услуги, размер обеспечения исполнения контракта устанавливается с учетом статей 96 и 37 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».³

7.3. Исполнитель обязан обеспечить исполнение контракта путем предоставления независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

7.4. Заказчик осуществляет возврат денежных средств, в том числе части денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», внесенных в качестве обеспечения исполнения настоящего контракта, в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом.

7.5. Обеспечение исполнения контракта обеспечивает основное обязательство по контракту, а также обязательства, возникающие вследствие неисполнения (ненадлежащего исполнения) основного обязательства. Заказчик вправе удержать обеспечение исполнения контракта в полном объеме.

7.6. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

7.7. В случае, если Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта предоставляется независимая гарантия, то в независимую гарантию включается условие об обязанности уплатить Заказчику денежную сумму по независимой

² Раздел 7 не применяется в случаях:

- если Исполнителем является казенное учреждение;

- Исполнитель, с которым заключен контракт в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», предоставил информацию, содержащуюся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающую исполнение Исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется Исполнителем до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

³ Применяется в случае проведения конкурса или аукциона.

гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика, соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует по 28 декабря 2024 года.

8.2. При исполнении настоящего контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

8.3. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные настоящим контрактом, переходят к новому Заказчику.

8.4. Исполнитель не вправе уступать третьим лицам права (за исключением требований по денежному обязательству), возникшие из настоящего контракта, за исключением случаев правопреемства любой из Сторон настоящего контракта, возникшей вследствие реорганизации юридического лица в форме слияния, присоединения, преобразования.

8.5. Если в процессе исполнения обязательств по настоящему контракту обнаружатся препятствия к надлежащему исполнению настоящего контракта, каждая из Сторон обязана известить об этом другую Сторону настоящего контракта и принять все зависящие от нее разумные меры по устранению таких препятствий. Сторона, не исполнившая этой обязанности, утрачивает право на возмещение убытков, причиненных тем, что соответствующие препятствия не были устранены.

8.6. В случае изменения сведений о почтовом адресе, месте нахождения и банковских реквизитов (далее – реквизиты) одной из Сторон, она уведомляет другую Сторону в срок не позднее 3 рабочих дней со дня соответствующего изменения. Все риски, связанные с несвоевременным или ненадлежащим уведомлением об изменении реквизитов, несет соответствующая Сторона.

8.7. Расторжение настоящего контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны настоящего контракта от исполнения настоящего контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.8. По всем иным вопросам, не урегулированным в настоящем контракте, Стороны будут руководствоваться нормами законодательства Российской Федерации.

8.9. Все споры, возникающие в связи с исполнением настоящего контракта, разрешаются Сторонами путем переговоров, а при не достижении согласия – путем направления претензии одной Стороной настоящего контракта другой Стороне. Претензия подлежит рассмотрению и разрешению в течение 5 рабочих дней с даты ее получения. При невозможности урегулирования разногласий спор передается на разрешение в Арбитражный суд Омской области в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.10. Настоящий контракт заключается в форме электронного документа, который подписывается Сторонами усиленной ЭП и хранится у оператора электронной площадки.

8.11. Приложения, являющиеся неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Техническое задание;

Приложение № 2 – Цены за единицу оказываемой услуги.

9. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК

**Общеобразовательное учреждение
«Сосновская школа имени Семёна Семёновича
Зенковича» Таврического района Омской
области**

Адрес: 646811, Омская область, Таврический район, с.Сосновское, ул.Улыбина, 5
ИНН 5534008750
КПП 553401001
л/с 504220268 в КФК Администрации Таврического муниципального района
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ОМСК БАНКА РОССИИ // УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО КАЗНАЧЕЙСТВА ПО ОМСКОЙ ОБЛАСТИ г Омск
Р/сч: 03234643526530005200
БИК: 015209001
кор/сч 40102810245370000044

Директор _____ И.А. Скачкова

ИСПОЛНИТЕЛЬ

**Индивидуальный предприниматель Кондрашова
Татьяна Васильевна (ИП Кондрашова Т.В.)**

Адрес регистрации: 644086, г Омск, ул. Багратиона, д. 17, кв. 72.
Телефон 8 9059439777
Адрес электронной почты: kondrashova2701@mail.ru
ИНН 550307050230,
ОГРН 320554300046544
ОКПО 2002648077 ОКТМО 52701000001
Дата постановки на учет 07.09.2020г.
Банковские реквизиты:
Р/СЧ. 40802810001500247122
Банк: ООО «Банк Точка»
К/СЧ. 30101810745374525104
БИК 044525104

ИП _____ Кондрашова Т.В.

Техническое задание на оказание услуг по организации горячего питания

1. Оказание услуг осуществляется в строгом соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и другими нормативными документами, связанными с организацией питания в образовательных учреждениях.

2. Услуги оказываются на территории Заказчика, с предоставлением Исполнителю помещения пищеблока, соответствующего Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее — СП 2.4.3648-20), и оборудования имеющегося в наличии у Заказчика.

3. Исполнитель обязуется:

- оказывать услуги в соответствии с режимом работы Заказчика, графиком приема пищи (Приложение № 4 к настоящему Техническому заданию), циклическим меню, разработанным в соответствии с требованиями к циклическому меню (Приложение № 3 к настоящему Техническому заданию), наименованием и характеристикой товаров, используемых при оказании услуг (Приложение № 1 к настоящему Техническому заданию), а также в установленные Заказчиком объемы на основании поданных заявок Заказчика

- 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 (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- обеспечивать надлежащее использование помещения и эксплуатацию переданного оборудования в соответствии с технической документацией и правилами по эксплуатации производителя оборудования (передается Исполнителю Заказчиком вместе с оборудованием);

- осуществлять технический контроль за оборудованием, производить его техническое обслуживание, ремонт при выходе из строя в период эксплуатации, произошедшего по вине Исполнителя.

Заказчик предоставляет Исполнителю на праве безвозмездного 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.

Оборудование, согласно Перечню столового имущества (Приложение № 2 к настоящему Техническому заданию), передается Исполнителю в безвозмездное пользование на период действия контракта по акту приема-передачи в течение 5 рабочих дней с момента заключения контракта. Использование помещения и оборудования третьими лицами не допускается.

Возврат оборудования Заказчику осуществляется по акту сдачи в течение 5 рабочих дней с даты окончания оказания услуг.

4. В период оказания услуг Исполнитель обязуется:

- обеспечивать соответствие пищевых продуктов, поступающих за счет собственных средств Исполнителя на пищеблок, гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, установленным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01),

- приобретать за счет собственных средств все необходимые для оказания услуг товары, в том числе дезинфицирующие, моющие средства, аптечку для оказания первой медицинской помощи, сопутствующие товары, спецодежду для работников пищеблока;

- строго соблюдать требования к санитарному состоянию и содержанию пищеблока и мытью посуды в соответствии СП 2.4.3648-20. В случае возникновения необходимости проведения внеплановых мероприятий по дератизации и дезинсекции данные мероприятия осуществляются силами и за счет Исполнителя;

- обеспечивать наличие необходимого количества столовой посуды и приборов, из расчета не менее одного комплекта на одно посадочное место, соответствующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20;

- обеспечивать наличие на складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании - контрольных термометров (использование ртутных термометров не допускается);

- осуществлять производство готовых блюд в соответствии с циклическим меню Заказчика, с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;

- осуществлять погрузочно-разгрузочные работы своими силами и за свой счет.

- 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) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- обеспечивать на линии раздачи температуру горячих жидких блюд (супов, соусов) и напитков не менее 75 °С, горячих блюд и закусок, гарниров - не менее 65 °С, салатов, холодных закусок, холодных супов, холодных сладких блюд и напитков - не более 14 °С;

- обеспечивать наличие необходимых работников Исполнителя, задействованных при оказании услуг в количестве, соответствием требованиям Таблицы 6.19 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (далее - СанПиН 1.2.3685-21);

- осуществлять доставку (при необходимости) горячих готовых блюд в специальных изотермических емкостях, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения);

Работники Исполнителя должны соответствовать требованиям с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в отношении прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, и других требований установленным законодательством Российской Федерации.

При оказании услуг Исполнитель обязан соблюдать действующие у Заказчика график приема пищи, правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, пропускной режим образовательного учреждения.

Заказчик направляет заявку Исполнителю не позднее чем за 5 (пять) дней по цикличному меню, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 12.00 часов текущего дня. Заказчик не позднее 8.40 часа текущего дня направляет Исполнителю фактическое количество питающихся на текущий день по соответствующему меню и в случае изменения от заявки согласовывает с Исполнителем корректировку рационов питания на текущий день при необходимости.

Требование к качеству и безопасности оказываемых Исполнителем услуг:

1. Исполнитель должен обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии со следующими нормативными документами:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299);

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- СП 2.4.3648-20;

- СанПиН 1.2.3685-21 .

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

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

- статья 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3.2.1078 - 01;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы");

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки");

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 (ред. от 15.07.2022) "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции");

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (вместе с "ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию");

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 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");

- Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (вместе с "ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки");

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции");

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (вместе с "ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции");

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

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

- Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры», Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

- "МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021) (вместе с "Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды", "Рекомендациями по отбору суточных проб", "Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений).

- Приказ Региональной энергетической комиссии по Омской области от 9 июня 2011 года № 104/28 « Об установлении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

- и других.

Взаимодействие Исполнителя с ответственными лицами по питанию в образовательном учреждении в целях приготовления необходимых объемов блюд и раздачи:

- в течение 2 дней до начала оказания услуг Исполнителем разрабатывается цикличное меню в соответствии с требованиями к цикличному меню (Приложение № 3 к настоящему Техническому заданию);

- не позднее чем за 5 дней до начала оказания услуг Заказчик направляет Исполнителю заявку на количество питающихся по соответствующему цикличному меню;

Согласование Цикличного меню Заказчиком осуществляется в течение 2 дней с момента предоставления Исполнителем Цикличного меню.

Утверждение Исполнителем Цикличного меню осуществляется в течение 1 дня с момента согласования Заказчиком Цикличного меню.

Изменения в Цикличное меню согласовывается не менее чем за 3 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

- по истечении календарного месяца Заказчик производит сверку с Исполнителем по количеству питающихся по соответствующему меню;

- Исполнитель осуществляет ежедневный контроль и бракераж готовых блюд с участием ответственного сотрудника Заказчика в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, результаты которого регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

- выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек;

- непосредственно после приготовления пищи Исполнитель должен обеспечить отбор и хранение суточной пробы ответственным лицом, назначенным Исполнителем. Контроль за исполнением данного мероприятия проводится ответственным лицом, назначенным Заказчиком.

Неотъемлемой частью настоящего Технического задания являются:

- Приложение № 1 Наименование и характеристики товаров, используемых при оказании услуг;

- Приложение № 2 Перечень столового имущества;

- Приложение № 3 Требования к цикличному меню

- Приложение № 4 График приема пищи

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

**Общеобразовательное учреждение
«Сосновская школа имени Семёна Семёновича
Зенковича» Таврического района Омской
области**

**Индивидуальный предприниматель Кондрашова
Татьяна Васильевна (ИП Кондрашова Т.В.)**

Директор _____ И.А. Скачкова

ИП _____ Кондрашова Т.В.

Наименование и характеристики товаров, используемых при оказании услуг

Наименование пищевой продукции	Стандарт качества (Соответствие требованиям)	Комментарии (качественные характеристики, которые рекомендуется отражать в конкурсной документации на поставки продуктов питания)
Говядина (телятина) 1 кат.	"ГОСТ 31799-2012. Межгосударственный стандарт. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Класс А - мясо жилованное, замороженное в блоках: массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9,0%
Субпродукты говяжьи		Класс Б - субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатывают следующих наименований: печень, язык, сердце
Полуфабрикаты мясные рубленые охлажденные и замороженные	"ГОСТ 32951-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" СТО, ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Мясной или рубленый полуфабрикат, формованный, панированный Может быть охлажденным с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно; замороженным с температурой не выше минус 12°С; глубоководомороженным с температурой не выше минус 18°С (<u>нужное указывается</u>).
Мясо кур	"ГОСТ 31962-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа "ГОСТ 32607-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Сорт первый - грудки, окорочка, бедра, филе. Мясо кур по возрасту забоя должно относиться ко второй категории (возраст кур не дату забоя менее 12 недель); Мясо кур может быть охлажденным с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно; замороженным с температурой не выше минус 12°С; глубоководомороженным с температурой не выше минус 18°С (<u>нужное указывается</u>). Система откорма птицы - без АСР (без антибиотиков, стимуляторов роста), без ГМО.
Полуфабрикаты из мяса кур	ГОСТ 31936-2012. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия. ТУ, СТО качество не ниже ГОСТа	Полуфабрикаты, подразделяют на полуфабрикаты из мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров. Подразделяют на натуральные, рубленые (формованные, панированные) Может быть охлажденным с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно; замороженным с температурой не выше минус 12°С; глубоководомороженным с температурой не выше минус 18°С (<u>нужное указывается</u>).
Рыба мороженая	"ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Филе без кожи и костей - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены.
	"ГОСТ 32366-2013. Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены
Молоко	"ГОСТ 32252-2013. Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Массовая доля жира: 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%. Режим термической обработки: пастеризация; стерилизация; ультрапастеризация. Рекомендуется использовать продукт с обогащающими компонентами: на обогащенный витамином(ами); обогащенный витамином(ами) и йодом.

Молоко сгущенное стерилизованное	"ГОСТ 34254-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия"	Сгущенный или концентрированный молочный продукт, получаемый частичным удалением воды из коровьего молока и/или молочных продуктов с его последующей стерилизацией в потребительской упаковке или в потоке с дальнейшим асептическим розливом в потребительскую упаковку и предназначенный для непосредственного использования в пищу.
Йогурт	"ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Йогурты, йогурты обогащенные (без немолочных компонентов и с немолочными компонентами), био-йогурты (с пробиотиками и/или пребиотиками).
Творог	"ГОСТ 31453-2013. Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования. Продукты изготовленный из цельного или нормализованного молока. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир.
Сыр	"ГОСТ 32260-2013. Межгосударственный стандарт. Сыры полутвердые. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 10,0% до 69,0% (далее - сыры), изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыры с низкой и высокой температурой второго нагревания. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир
	"ГОСТ Р 52686-2006. Национальный стандарт Российской Федерации. Сыры. Общие технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Сыры полутвердые с массовой долей влаги от 10,0 до 69,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир
Сметана	"ГОСТ 31452-2012. Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 10%. Молочное сырье - нормализованные сливки. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир. При производстве продукта не допускается применять стабилизаторы и загустители.
Масло сливочное	"ГОСТ 32261-2013. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Продукт должен обладать термоустойчивостью (от 0,70 до 1,00) - способность масла сохранять форму (не деформироваться под воздействием собственной массы) при температуре (30±1)°С. Сливочное масло может быть сладко-сливочным и кисло-сливочным. Сливочное масло должно быть несоленным. По жирности сливочное масло может быть традиционным (массовая доля жира не менее 82,5%), любительским (массовая доля жира не менее 80,0%) и крестьянским (массовая доля жира не менее 72,5%). Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока
Масло подсолнечное	"ГОСТ 1129-2013. Межгосударственный стандарт. Масло подсолнечное. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Рафинированное дезодорированное "премиум" и «высший сорт».
Яйцо куриное	"ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Яйца – диетические (срок хранения которых не превышает 7 сут.) и столовые (срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С - не более 25 сут.). Категории яйца – высшая (масса одного яйца 75 г. и более), отборная (масса одного яйца 65 г. – 74,9 г.);

		первая (масса одного яйца 55 г. – 64,9 г.).
Крупа пшеничная	"ГОСТ 572-2016. Межгосударственный стандарт. Крупа пшено шлифованное. Технические условия"	Пшено шлифованное: ядра зерна проса, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша в результате шелушения и шлифования зерна проса. Крупа должна вырабатываться из зерна проса по "ГОСТ 22983-2016. Межгосударственный стандарт. Просо. Технические условия".
Крупа рисовая	"ГОСТ 6292-93. Межгосударственный стандарт. Крупа рисовая. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Рис шлифованный – сорт «экстра», «высший» и «первый». Рисовая крупа, используемая для производства продуктов детского питания, вырабатывают из риса, выращенного на полях без применения пестицидов и отвечающего требованиям ГОСТ 6293.
Крупа овсяная	"ГОСТ 28673-2019. Межгосударственный стандарт. Овес. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Крупа высшего и первого сорта, недробленая и плющенная, выработанная из овса, поставляемого на переработку в крупу по "ГОСТ 28673-2019. Межгосударственный стандарт. Овес. Технические условия".
Крупа манная	"ГОСТ 7022-2019. Межгосударственный стандарт. Крупа манная. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Крупа вырабатывается из твердой или мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы, с примесью твердой до 20% и предназначенной для пищевых целей. В зависимости от типа пшеницы, поступающей на помол, манная крупа может быть трех марок: М - из мягкой пшеницы; МТ - из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20%; Т - из твердой пшеницы (дурум).
Крупа кукурузная	"ГОСТ 6002-2022. Межгосударственный стандарт. Крупа кукурузная. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Кукурузная шлифованная - дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями, в зависимости от размеров частиц может быть пяти номеров.
Крупа перловая	"ГОСТ 28672-2019. Межгосударственный стандарт. Ячмень. Технические условия" ТУ качество продукта не ниже ГОСТа, ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное Ячмень для выработки ячменной крупы по качеству должен соответствовать требованиям "ГОСТ 28672-2019. Межгосударственный стандарт. Ячмень. Технические условия"
Крупа гречневая ядрица	"ГОСТ 19092-2021. Межгосударственный стандарт. Гречиха. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Гречневая крупа должна вырабатываться из гречихи по "ГОСТ 19092-2021. Межгосударственный стандарт. Гречиха. Технические условия". Для детского питания используется ядрица быстро разваривающаяся (пропаренная) – целые и надколотые ядра гречихи, размером более 1,6 x 20,0 мм. Для производства гречневой быстрораствориваемой крупы используют зерно гречихи, которое в процессе переработки в крупу подвергают пропариванию. Гречневую крупу - быстрораствориваемую ядрицу высшего и первого сортов, используемую для производства детского питания, вырабатывают из гречихи, выращенной на полях без применения пестицидов.
Булгур	"ГОСТ 9353-2016. Межгосударственный стандарт. Пшеница. Технические условия" / ТУ на булгур (пропаренное и дробленое зерно пшеницы)	Пшеничная крупа должна вырабатываться из поставляемой твердой пшеницы, соответствующей требованиям "ГОСТ 9353-2016. Межгосударственный стандарт. Пшеница. Технические условия".
Горох	"ГОСТ 28674-2019. Межгосударственный стандарт. Горох. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Особых требований нет
Макаронные изделия	"ГОСТ 31743-2017. Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные. Общие технические условия",	Макаронные изделия группы - макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы; сорт – высший.

	ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Макаронные изделия по форме могут быть трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные
Картофель	"ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Клубни должны быть целыми, чистыми, не проросшими, не увядшими, не позеленевшие, без коричневых пятен.
Капуста белокочанная	"ГОСТ Р 51809-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Класс качества: первый.
Томат	"ГОСТ 34298-2017. Межгосударственный стандарт. Томаты свежие. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Свекла	"ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Сорта: высший, первый
Огурец	"ГОСТ 33932-2016. Межгосударственный стандарт. Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Огурец соленый	"ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Огурцы - целые, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.
Морковь	"ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Перец сладкий	"ГОСТ 34325-2017. Межгосударственный стандарт. Перец сладкий свежий. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший
Лук репчатый	"ГОСТ 34306-2017. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: первый.
Петрушка (корень)	"ГОСТ 34212-2017. Межгосударственный стандарт. Петрушка свежая. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без насекомых вредителей, без излишней внешней влажности.
Банан	"ГОСТ Р 51603-2000. Государственный стандарт Российской Федерации. Бананы свежие. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Классы качества: экстра и первый.
Яблоко	"ГОСТ 34314-2017. Межгосударственный стандарт.	Товарный сорт – высший; цветовые группы: А - красной окраски; В - неоднородной красной окраски; С -

	Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	розоватой окраски, неоднородной красной окраски или с полосками красного цвета; Д - требований к окраске нет.
Мандарин, лимон	"ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия"», ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Груша	"ГОСТ 33499-2015 (UNECE STANDARD FFV-51:2013). Межгосударственный стандарт. Груши свежие. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший
Вишня	"ГОСТ 33801-2016. Межгосударственный стандарт. Вишня и черешня свежие. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Смородина черная	"ГОСТ 6829-2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010). Межгосударственный стандарт. Смородина черная свежая. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Облепиха, клюква, брусника, вишня	"ГОСТ 33823-2016. Межгосударственный стандарт. Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Изюм	"ГОСТ 6882-88. Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Курага, чернослив, смесь сухофруктов	"ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарные сорта: экстра, высший.
Малина	"ГОСТ 33915-2016. Межгосударственный стандарт. Малина и ежевика свежие. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Шиповник (сухой)	"ГОСТ 1994-93. Межгосударственный стандарт. Плоды шиповника. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см.
Лук зеленый	"ГОСТ 34214-2017. Межгосударственный стандарт. Лук свежий зеленый. Технические условия" , ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: первый
Репа	"ГОСТ 32791-2014. Межгосударственный стандарт. Репа столовая молодая свежая. Технические условия" , ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Корнеплоды свежие, целые, молодые, здоровые, чистые, не застрелковавшиеся, не увядшие, не треснувшие, не одеревеневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с черешками листьев длиной не более 20 мм или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов.
Капуста цветная	"ГОСТ 33952-2016. Межгосударственный стандарт.	Головки капусты свежие с листьями, без листьев или подрезанные, целые, чистые, здоровые, типичной для

	Капуста цветная свежая. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа
Сок	"ГОСТ 32103-2013. Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Допускается для корректировки вкуса добавление сахара, и /или сахаров, и/или их растворов и сиропов в количестве не более 1,5 процента от массы готового сока в соответствии с требованиями ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., N 882» или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт-для продукции, не подлежащей обращению на территории государств-членов Таможенного союза, или регулятора кислотности в соответствии с требованиями ТР ТС 023/2011 в количестве не более 3 г/дм ³ в расчете на безводную лимонную кислоту
Джем фруктовый	"ГОСТ 31712-2012. Межгосударственный стандарт. Джем. Общие технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Стерилизованные, витаминизированные.
Томатное пюре (паста)	"ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Категория - экстра (из свежего сырья)
Горошек зеленый консервированный	"ГОСТ 34112-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Товарный сорт: высший.
Икра из кабачков (консерв.)	"ГОСТ 2654-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы. Икра овощная. Технические условия"	Массовая доля сухих веществ, %, не менее 18.
Сахар-песок	"ГОСТ 33222-2015. Межгосударственный стандарт. Сахар белый. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	В зависимости от вида используемого сырья сахар м.б. свекловичным и из тростникового сахара-сырца. В зависимости от способа производства белый сахар подразделяют на кристаллический и кусковой.
Мед пчелиный	"ГОСТ 19792-2017. Межгосударственный стандарт. Мед натуральный. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Виды меда могут включать в наименование место сбора, с которого мед собран пчелами: луговой, полевой, степной, лесной, горный, таежный и др. Мед может иметь название географической местности, связанной с его происхождением: башкирский, дальневосточный, алтайский, сибирский и др. Диастазное число – не менее 8 ед. Готе
Чай черный байховый	"ГОСТ 32573-2013. Межгосударственный стандарт. Чай черный. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Способ технологической обработки чайного листа – листовый (крупный, средний и мелкий);
Какао-порошок	"ГОСТ 108-2014. Межгосударственный стандарт. Какао-порошок. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа	Какао-порошок - порошок из тонкоизмельченного, частично обезжиренного тертого какао, содержащий от 12% до 20% масла какао и не более 7,5% влаги.
Хлеб	"ГОСТ 31807-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия" "ГОСТ 31806-2012. Межгосударственный стандарт.	Хлеб должен быть хорошо пропеченным, не липким и не влажным на ощупь, без комочков, пустот и следов не промеса, с равномерной пористостью, эластичным, быть свежим

	<p>Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия" "ГОСТ 31805-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия" "ГОСТ Р 58233-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия" "ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия" "ГОСТ 24557-89. Государственный стандарт Союза ССР. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия" ТУ, СТО качество не ниже ГОСТа</p>	
<p>Полуфабрикаты и кулинарные изделия из творога,</p>	<p>Применяемый допустимый состав при изготовлении: Творог ("ГОСТ 31453-2013. Межгосударственный стандарт. Творог. Технические условия") Морковь («ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия») Сахар ("ГОСТ 33222-2015. Межгосударственный стандарт. Сахар белый. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа) Крупа манная ("ГОСТ 7022-2019. Межгосударственный стандарт. Крупа манная. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа) Яйцо куриное ("ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия", ТУ качество продукта не ниже ГОСТа) Соль ("ГОСТ Р 51574-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Соль пищевая. Общие технические условия") Ванилин ("ГОСТ 16599-71. Государственный стандарт Союза ССР. Ванилин. Технические условия")</p>	<p>Общие условия хранения продукции: Замороженные полуфабрикаты при температуре не выше -18° С герметично упакованные - не более 90 суток, не герметично упакованные, весовые - не более 30 суток Охлажденные полуфабрикаты из творога при температуре 4±2° С - не более 72 часов Готовые кулинарные изделия из творога при температуре 4±2° С - не более 48 часов Происхождение продукции: РОССИЯ Технические регламенты: Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 N 58 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" Производство Россия</p>
<p>Овощные полуфабрикаты</p>	<p>Применяемый допустимый состав овощей при изготовлении: Капуста ("ГОСТ 33494-2015. Межгосударственный стандарт. Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки. Технические условия"; «ГОСТ 33952-2016. Межгосударственный стандарт. Капуста цветная свежая. Технические условия") ТУ качество продукта не ниже ГОСТа.</p>	<p>Срок годности и условия хранения: при температуре (4±2)°С овощи свежие очищенные нарезанные (картофель, перец сладкий) и овощи отварные целые и нарезанные (картофель, морковь, свекла) в вакуумной упаковке - 10 суток; капуста белокочанная очищенная нарезанная в вакуумной упаковке - 15 суток; овощи свежие очищенные нарезанные (лук, морковь, свекла), при температуре не выше минус 18 °С: овощи свежие очищенные нарезанные быстрозамороженные (картофель, капуста белокочанная, лук, морковь, свекла, перец сладкий) фасованные без вакуума - не более 12 месяцев, фасованные с применением вакуума – не более 18 месяцев. Производство Россия</p>

Морковь ("ГОСТ 33540-2015. Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия")

Свекла ("ГОСТ 33884-2016. Межгосударственный стандарт. Свекла сахарная. Технические условия")

Лук ("ГОСТ 34214-2017. Межгосударственный стандарт. Лук свежий зеленый. Технические условия", "ГОСТ 1723-2015. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия") ТУ качество продукта не ниже ГОСТа.

Картофель ("ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия") ТУ качество продукта не ниже ГОСТа

Соль ("ГОСТ Р 51574-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Соль пищевая. Общие технические условия")

Перец сладкий свежий ("ГОСТ 34325-2017. Межгосударственный стандарт. Перец сладкий свежий. Технические условия")

Перечень столового имущества

ОУ ""Сосновская школа имени Семена Семеновича Зенковича"
646811, Омская область, Таврический район, с.Сосновское, ул.Улыбина, 5

Наименование НФА	Инвентарный номер	Единица Измерения	Количество
Ванна моечная 2-х секционная	101040344	шт	1
Ванна моечная 2-х секционная	101040343	шт	1
Ванна моечная май 2011	1101340539	шт	1
Ванна моечная февраль 2012	1101340583	шт	1
Мармит 2-х блюд ПМЭС-70КМ-6	1101360645	шт	1
Мясорубка с купатницей май 2011	1101360538	шт	1
Плита кухонная электрическая ЭП-4ЖШ	4101260714	шт	1
Холодильник Атлант февраль 2012	1101360585	шт	1
Холодильник Атлант февраль 2012	1101360586	шт	1
Холодильник Бирюса	101060386	шт	1
Холодильник Бирюса ноябрь 2011	1101360573	шт	1
Холодильник Бирюса май 2011	1101360535	шт	1
Холодильник Свияга	1630047	шт	1
Электрическая плита ЭП-4ЖШ	1101360646	шт	1
Электроводонагреватель Реал-Термо	1101360650	шт	1
Электромясорубка Bosch ноябрь 2011	1101360574	шт	1
Электроплита кухонная ноябрь 2011	1101360572	шт	1
МОРОЗИЛЬНИК Бирюса 646SN	4101260779	шт	1
Ванна моечная ВМЛ-1	б/н	шт	2
Ванна моечная ВМЛ-1	б/н	шт	1
Емкость	б/н	шт	1
Облучатель рециркулятор МЕГИДЕЗ с лампами настенный	б/н	шт	2
Шинковка-терка электрическая ЭТБ-2	б/н	шт	1
Весы персональные Medisana	б/н	шт	1
Весы торговые электронные	б/н	шт	1
Стол разделочный	б/н	шт	7

Требования к цикличному меню

Горячие завтраки для обучающихся 1-11 классов в образовательных учреждениях на 2024 год

Завтрак должен состоять из:

1. Основного горячего блюда

- каша молочная в ассортименте 2 раза в 10 дней;
- блюдо из яиц не менее 1 раза за 10 дней;
- блюдо из говядины (котлета, биточки шницель, мелкокусковое и т. п.) с гарниром (макароны, картофельное пюре и т. п.) 1 раз в 10 дней;
- блюдо из рыбы (филе, котлета и т. п.) с гарниром (рис, картофельное пюре и т. п.) 1 раз за 10 дней;
- блюдо из птицы (жаркое, плов, котлета с гарниром, биточки с гарниром и т. п.) 2 раза за 10 дней.

2. Закуски (сыр твердых (п/твердых) сортов, овощная закуска в ассортименте). Закуска должна соответствовать основному горячему блюду.

3. Горячего напитка (чай с ягодами в ассортименте с сахаром, чай с лимоном с сахаром, чай с сахаром, какао с молоком).

4. Хлеба в ассортименте, хлебобулочного изделия, а также кондитерского изделия для питающихся 5-11 классов.

5. Завтрак может дополнительно формироваться фруктами либо йогуртами в ассортименте.

Цикличное меню горячих завтраков для обучающихся 1-11 классов на 2024 год разрабатывается в строгом соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

График приема пищи

Периодичность оказания услуг	Категория питающихся	Время оказания услуг*
Еженедельно (с понедельника по пятницу)	обучающиеся 1 -11 класс (завтрак 1)	8.15-10.00
	обучающиеся 1 -11 класс (завтрак 2)	10.30-11.40

*в случае изменения Заказчик согласовывает с Исполнителем не позднее 12 часов дня до начала следующего дня питания.

Цены за единицу оказываемой услуги

№ п/п	Наименование услуги	Единица измерения	Цена ед. услуги без НДС	НДС, % ⁴	Цена ед. услуги с учетом НДС, руб.
1	Организация питания завтраков для учащихся 5-11 классов (питающиеся при подвозе)	человеко-день	90,00	0	90,00
2	Организация питания завтраков для учащихся 5-11 классов (без подвоза)		90,00	0	90,00
3	Организация двухразового питания для учащихся 1-11 классов (учащиеся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классы, учащиеся 1-4 классы подвоз)		90,00	0	90,00
4	Организация питания завтраков для учащихся 1-4 классов (безлактозная диета)		90,00	0	90,00
5	Организация питания завтраков для учащихся 1-4 классов (без подвоза)		90,00	0	90,00

ЗАКАЗЧИК

**Общеобразовательное учреждение
«Сосновская школа имени Семёна Семёновича
Зенковича» Таврического района Омской
области**

Директор _____ И.А. Скачкова

ИСПОЛНИТЕЛЬ

**Индивидуальный предприниматель Кондрашова
Татьяна Васильевна (ИП Кондрашова Т.В.)**

ИП _____ Кондрашова Т.В.

⁴при наличии в соответствии с налоговым законодательством оснований для освобождения от уплаты НДС приводится ссылка на соответствующие нормы права и указываются соответственно слова «НДС не облагается», или «освобождено от уплаты НДС», или «НДС равен нулю».

Документ подписан электронной подписью

Поставщик:

Дата подписания: 29.01.2024
Организация: КОНДРАШОВА ТАТЬЯНА ВАСИЛЬЕВНА
ФИО: КОНДРАШОВА ТАТЬЯНА ВАСИЛЬЕВНА
Должность:
Сертификат ЭП
Дата выдачи: 23-11-2023 06:32:09 UTC
Действителен до: 23-2-2025 06:42:09 UTC
Серийный номер сертификата ЭП: 0205746E00C3B04C9947B8148E8A3B59A3

Заказчик:

Дата подписания: 02.02.2024
Организация: ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СОСНОВСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ СЕМЁНА СЕМЁНОВИЧА ЗЕНКОВИЧА" ТАВРИЧЕСКОГО РАЙОНА ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ФИО: Скачкова Ирина Андреевна
Должность: ДИРЕКТОР
Сертификат ЭП
Дата выдачи: 4-7-2023 06:48:00 UTC
Действителен до: 26-9-2024 06:48:00 UTC
Серийный номер сертификата ЭП: 4B401ED6C7FCD8B2E7896B63496294C1