

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Фокинская средняя общеобразовательная школа №3», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Сосновской Инны Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное Общество «Государственный комбинат питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Панова Геннадия Анатольевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, с соблюдением требований с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации ст.779-783, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О Договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий гражданско – правовой договор (далее Договор), по п.5 ч.1 ст.93 № 44-ФЗ, о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

- 1.1. В соответствии с настоящим Договором Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство оказать услуги по организации питания учащихся 1-4 классов в МБОУ «Фокинская СОШ № 3». далее - Услуги по организации горячего питания).
- 1.2. Срок оказания Услуг по организации питания, по согласованию с Заказчиком: с 01.01.2025г. по 28.02.2025 года. Услуги по организации горячего питания не осуществляются в выходные и праздничные дни.
- 1.3. Объем услуг: горячее питание для учащихся в соответствии с прилагаемым расчётом (Приложение № 2).

### 2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена за оказанные Услуги по организации горячего питания по настоящему Договору включает в себя все расходы исполнителя по оказанию услуги по организации горячего питания по месту назначения, в том числе: наем работников, закупка пищевых продуктов, производство и приготовление блюд с последующей их реализацией, доставка продукции, тара, упаковка, маркировка, погрузочные, разгрузочные работы, по договору безвозмездного пользования (приложение № 3 к Договору), и иные затраты, производимые исполнителем при выполнении взятых на себя обязательств, а также уплату всех налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.2 Цена Услуги по организации питания учащихся 1-4 классов по Договору составляет 526 672 рубля (пятьсот двадцать шесть тысяч шестьсот семьдесят два рубля ) рубля 00 копеек, НДС не облагается.

Источник финансирования: средства бюджетных учреждений

2.3. Оплата по настоящему Договору производится за счет средств бюджетных учреждений в срок не более 30 (тридцати) дней с даты подписания Заказчиком Акта приемки и Акта сверки взаиморасчетов на основании представленных Исполнителем счета, счета-фактуры, акта.

Оплата производится Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя Услуг по организации горячего питания после подписания акта сдачи-приемки оказания услуг (промежуточного акта сдачи - приемки оказания услуг (приложение к договору № 3). Цена Договора является твердой и определяется на весь срок его исполнения, за исключением случаев, указанных в п.п. 2.5, 2.6.

Акт сдачи-приемки Стороны подписывают в течение 5-ти рабочих дней после окончательного исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором.

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

2.5. По согласованию сторон цена Договора может быть снижена без изменения предусмотренных Договором количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий Договора.

2.6. Цена Договора может быть изменена, если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные Договором количество товара, объем работы или услуги не более чем на 10% или уменьшаются предусмотренные Договором количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на 10%.

2.7. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, 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.

### 3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН.

#### 3.1. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ:

3.1.1. Передать во временное (на время исполнения Договора) безвозмездное пользование Исполнителю по акту приема-передачи в безвозмездное пользование имущества (приложение № 4 к Договору) специально оборудованные помещения (помещения пищеблока, обеденного зала, подсобные помещения) для организации питания учащихся, хранения и приготовления пищи (далее - Пищеблок), оснащенные необходимым технологическим оборудованием, в том числе торгово-техническим и холодильным, столовой мебелью в соответствии с (Приложение № 4 к Договору).

3.1.2. Передать во временное (на время исполнения Договора) безвозмездное пользование технологическое оборудование, в том числе торгово-техническое и холодильное, столовую мебель, находящееся в специально оборудованных



помещениях (помещения пищеблока, обеденного зала, подсобные помещения) для организации питания учащихся по акту приема-передачи в безвозмездное пользование имущества (Приложение № 4 к Договору) в рабочем состоянии и отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям.

3.1.3. Осуществлять технический надзор и техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования.

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

3.1.5. Проводить анализ отчетных документов и материалов, представляемых Исполнителем на предмет соответствия их оформлению требованиям законодательства Российской Федерации и условиям настоящего Договора, 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 Договора 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 учащихся на следующий день.

## 3.2. ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗУЕТСЯ:

3.2.1. Оказать Услуги по организации горячего питания в соответствии с требованиями следующих нормативных актов: Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением 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"; Постановлением 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". Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" ("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"), Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515, Уставом образовательного учреждения.

3.2.2. Обеспечить соответствие условий и технологии изготовления кулинарной продукции требованиям СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

3.2.3. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги по организации питания.

3.2.4. Представить Заказчику, после подписания Договора, **15 - дневное меню**, согласованное с руководителем общеобразовательного (образовательного) учреждения и с Управлением Роспотребнадзора РФ по Брянской области, включающее распределение (перечень) блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, меню-раскладку, содержащую количественные данные о рецептуре блюд. При составлении меню учесть следующие требования:

- Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур;

- В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующих 2-3 дня;

3.2.5. Обеспечить соответствие ежедневного рациона питания разработанному примерному **15-дневному меню**, утвержденному Управлением Роспотребнадзора по Брянской области, с учетом дифференцированной суммы, выделенной из бюджета на питание одного учащегося в день согласно приказа МКУ «Управление сокультуры г. Фокино» № 193 от 01.11.2024 г и Решение народных депутатов г. Фокино №6-931 от 27.04.2023 г

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

3.2.7. 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 (Приложение №1 к настоящему Договору).

3.2.8. 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.



3.2.9. Обеспечить Пищеблок муниципальных общеобразовательных (образовательных) учреждений достаточным количеством столовой посуды, необходимой для оказания услуги, указанной в п. 1.1. настоящего Договора, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем в соответствии с действующими нормами оснащения и стирки спецодежды.

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 Пищеблок в общеобразовательные (образовательные) учреждения в помещении базовой столовой.

3.2.13. Осуществлять за счёт своих средств доставку пищевых продуктов в Пищеблок 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 горячего питания осуществляют: уполномоченный представитель Исполнителя, уполномоченный представитель МКУ «Управление соцкультсферы г. Фокино, 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 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", 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 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", 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 и формирования примерного меню согласно СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

3.2.25. Обеспечить учащимся здоровым горячим питанием, обеспечивающим удовлетворение потребностей обучающихся в основных витаминах и микроэлементах, калорийностью согласно требований СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", 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. По окончании срока действия Договора вернуть переданные в безвозмездное пользование специально оборудованные помещения (помещения пищеблока, обеденного зала, подсобные помещения) для организации питания учащихся, 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 (Приложения № 4 к Договору) в исправном состоянии.



#### 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Поставщик вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пения начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

4.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в виде суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 1 000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5 000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

4.3. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (пеней).

Пения начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Поставщиком.

Уплата неустойки не освобождает Поставщика от обязанности выплатить предусмотренный настоящим Договором штраф за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств.

4.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в виде суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 10 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

4.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных договором, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Договора, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017г., за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, и устанавливается в виде суммы:

- а) 10 процентов начальной (максимальной) цены договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов начальной (максимальной) цены договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

4.6. Исполнитель несет ответственность за не привлечение к исполнению Договора субподрядчиков из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (в части поставки продуктов питания и сопутствующих услуг), (если в извещении об осуществлении закупки установлено требование к Исполнителю, не являющемуся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, о привлечении к исполнению Договора субподрядчиков из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций) в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 % объема такого привлечения, установленного договором.

4.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в виде суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 1 000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

4.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену контракта (договора).

4.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену контракта (договора).

4.10. Сторона освобождается от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

4.11. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение ранее принятых на себя обязательств по настоящему Договору.

4.12. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств по настоящему Договору и устранения их нарушений.

4.13. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, которая относится к предмету настоящего Договора и содержится в документах, отражающих совместную деятельность Сторон в рамках настоящего Договора.



## 5. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ.

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

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

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

## 6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА.

6.1. Настоящий Договор вступает в силу с 01.01.2025 года подписания Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами всех взятых на себя обязательств по Договору.

6.2. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель не соответствует предусмотренным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки, либо представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

6.3. В случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации, настоящий Договор может быть изменен по письменному соглашению сторон, оформленному в качестве приложения или дополнения к настоящему Договору 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 Договора в соответствии с пп. 8-26 ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ.

6.4. Заказчик вправе расторгнуть договор, в случае отступления, исполнителя в работе, услуге от условий договора или иные недостатки результата работы, которые не были устранены в установленный заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ).

6.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

6.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора вступает в силу и настоящий Договор считается расторгнутым через 10 (Десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора в соответствии с требованиями ст.95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

## 7. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ СПОРОВ

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

7.2. Споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Договора, 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 требованием уведомления о вручении. В случае если ответ за указанное время не получен, а также при не достижении 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.

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

## 8. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ

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

8.2. Стороны настоящего Договора 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 Договору.

## 9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Договор составлен в двух экземплярах, по одному - для каждой из сторон.

9.2. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются:

- приложение № 1 к проекту Договора. «Техническое задание на оказание услуг»;
- приложение № 2 к проекту Договора «Расчет потребности финансовых средств на оказание услуги по организации питания учащихся»;
- приложение № 3 к проекту Договора «Форма промежуточного акта сдачи- приемки оказанных услуг»;
- приложение № 4 к проекту Договора «Акт приема-передачи имущества в безвозмездное пользование».

12.ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН.

**«ЗАКАЗЧИК»**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Фокинская средняя общеобразовательная школа №3  
242611, Брянская область г.Фокино,  
ул. Карла Маркса, 42а  
ИНН/КПП 3202007371/324501001  
л/с 21276Х94180;20276Х94180  
в Управлении Федерального казначейства по Брянской области  
Банковский счет,входящий состав ЕКС  
40102810245370000019  
Казначейский счет 03234643157100002700  
ОТДЕЛЕНИЕ БРЯНСК БАНКА РОССИИ//УФК по Брянской области г.Брянск  
БИК 011501101

Директор МБОУ «ФСОШ № 3»



И.Ю. Сосновская

**«ИСПОЛНИТЕЛЬ»**

Акционерное общество «Государственный комбинат питания»  
241028 Брянская обл., г. Брянск, проспект Станке  
Димитрова, дом 49а, офис 1  
ИНН 3202012660  
КПП 325701001  
ОГРН 1083202000738, ОКПО 22325240, ОКГУ 49001  
Р/с 40702810608000051904  
в Брянском ОСБ № 8605  
к/с 30101810400000000601  
БИК 041501601  
тел. 62-04-17

Ген. директор АО «Государственный комбинат питания»



Г.А. Панов



### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ

1. **Описание объекта закупки:** оказание услуг по организации горячего питания учащихся
2. **Количество оказываемых услуг:** Максимальный объем услуг по организации питания учащихся 1-4 классов МБОУ «Фокинская СОШ № 3».
3. **Место оказания услуг:** 242610, Брянская область г. Фокино, ул. Карла Маркса, 42а.
4. **Сроки (периоды) оказания услуг:** с 01.01.2025 г по 28.02.2025 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 по оказанию услуги по организации питания по месту назначения, в том числе: наем работников, закупка пищевых продуктов, производство и приготовление блюд с последующей их реализацией, доставка продукции, тара, упаковка, маркировка, погрузочные, разгрузочные работы, по договору безвозмездного пользования (приложение № 4 к Договору), и иные затраты, производимые исполнителем при выполнении взятых на себя обязательств, а также уплату всех налогов, сборов и других обязательных платежей.
6. **Виды оказываемых услуг:** организация горячего питания учащихся 1-4 классов в МБОУ «Фокинская СОШ №3»
7. **Условия оказания услуг:** МБОУ «Фокинская СОШ №3» располагает комплексом специальных помещений (далее – Пищеблок) для организации питания учащихся и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием, в том числе торгово-техническим и холодильным, столовой мебелью, в рабочем состоянии, отвечающих санитарно-техническим требованиям, обеспеченных горячим и холодным водоснабжением, электроэнергией, освещением. Пищеблок муниципального общеобразовательного учреждения, технологическое оборудование, в том числе торгово-техническое и холодильное, столовая мебель передаются во временное (на время оказания услуг, предусмотренных настоящим техническим заданием) безвозмездное пользование Исполнителю по Акту приема - передачи (приложение № 3 к Договору).  
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:**
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:
  - Соответствие СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утвержденным Постановлением № 28 от 28.09.2020 г. Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" ("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");
  - Соответствие используемых в процессе оказания услуги продуктов питания, материалов и изделий требованиям Федерального закона РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
  - Соответствие условий и технологии изготовления кулинарной продукции требованиям Соответствие СанПиН СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
  - Использование в процессе оказания услуги по организации питания учащихся материалов и изделий, имеющих удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов; материалов и изделий, документов изготовителя (поставщика) пищевых продуктов; материалов и изделий, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации соответствия требованиям нормативных документов (пищевые продукты, материалы изделия, подлежащие государственной регистрации и обязательному подтверждению соответствия);

- Исполнитель по требованию заказчика представляет следующие документы:



- декларацию о соответствии (копия декларации, заверенная держателем подлинника или органом по сертификации товара);
  - ветеринарное свидетельство по установленной форме;
  - товарно-транспортную накладную.
- Обеспечение соблюдения установленных правил хранения и переработки сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
  - Обеспечение надлежащего санитарного состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря для приготовления пищи согласно СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
  - Обеспечение в процессе оказания услуги соблюдения установленных правил приёма и хранения сырья;
  - Обеспечение жёсткого контроля за потреблением энергии, воды и других материальных ценностей;
  - Соблюдение требований к организации здорового питания и формирования примерного меню согласно СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- Обеспечение достаточным штатом квалифицированных работников, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги по организации питания.
- Представить Заказчику, после подписания Договора, **15-дневное меню**, согласованное с руководителем общеобразовательного (образовательного) учреждения и с Управлением Роспотребнадзора РФ по Брянской области, включающее распределение (перечень) блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи, меню-раскладку, содержащую количественные данные о рецептуре блюд. При составлении меню учесть следующие требования:
- Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводится ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур:
  - В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующих 2-3 дня;
  - В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
- Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, отражающими рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 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 общеобразовательного учреждения, а также бракеража готовых блюд и изделий на месте. Качество пищевых продуктов должно соответствовать Техническому заданию (Приложение № 1 к настоящему Договору).
- 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.
- Обеспечить Пищеблок учреждения достаточным количеством столовой посуды, необходимой для оказания услуги, указанной в п. 1.1. настоящего Договора, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем в соответствии с действующими нормами оснащения и стирки спецодежды.
- 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.
- Совместно с администрацией общеобразовательного учреждения, органами Санэпиднадзора обеспечивать организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования.
- Производить обсчёт и подготовку продукции к отправке в Пищеблок в общеобразовательное учреждение.
  - Осуществлять за счёт своих средств доставку пищевых продуктов в Пищеблок учреждения своим (нанятым за свой счет) специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
  - Обеспечивать уборку на обеденных столах после каждого приема пищи, а также ежедневную уборку Пищеблока.
  - Согласовывать с администрацией учреждения график работы Пищеблока образовательного учреждения.
  - Обеспечивать сохранность предоставляемых производственных помещений, оборудования, мебели передаваемых в безвозмездное пользование Исполнителю. Соблюдать нормативы по эксплуатации холодильного и технологического оборудования.
  - Оплачивать за свой счет анализы повторных смывов в случае положительных результатов при проведении производственно-лабораторного контроля.
- Контроль за оказанием Услуг по организации питания осуществляют: уполномоченный представитель Исполнителя, уполномоченный представитель Управления образования Брянской городской администрации, руководитель МБОУ,



бракеражные и общественные комиссии, созданные в образовательном учреждении. Оценка качества оказания Услуги по организации питания проводится бракеражными комиссиями на основании снятия проб.

**11. Требования к качеству услуг, в том числе технология оказания услуг, методы и методики оказания услуг:** соответствие СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.

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"

Характеристика товаров

• **Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта, первого сорта (ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. 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 48 часов от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта (ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»). Требования к качеству:**

Форма хлеба:

- для подового: округлая, овальная или продолговато-овальная, нерасплывчатая, 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 36 часов от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Молоко питьевое коровье пастеризованное, классическое с массовой долей жира 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 нетягучая, 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.

• **Продукты молочные. Йогурты. Жирность 2,5% или 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 7 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Творог из нормализованного молока с массовой долей жира 5% или 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 7 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 7 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Масло сладко-сливочное несоленое 72,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок. Монолит. (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 20 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Сыр полутвердый с массовой долей жира от 45 % (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 20 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 180 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 цыплят-бройлеров 1 сорта, охлажденное (ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят – бройлеров и их части). Технические условия»).** Требования к качеству.

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 не менее 4 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Мясо - говядина (на кости), замороженное, промышленного производства. (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:**

Мясокостные 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.

Запах и вкус: характерный для доброкачественного мяса.

Цвет - присущий данному виду мяса.

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

• **Полуфабрикат мясной (Мясо говядина (бескостное) 1 категории, нежирное, мороженое, промышленного производства, высшей упитанности) (ГОСТ 32967-2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания. 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 не менее 30 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

- **Полуфабрикат мясной (Мясо свинина (бескостное) 1 категории, нежирное, мороженое, промышленного производства, высшей упитанности) (ГОСТ 32967-2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания. 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 не менее 30 дней 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 4 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), 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 4 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 4 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 4 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

- **Сельдь атлантическая слабосоленая, неразделанная или разделанная с головой, 1-го сорта (ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия» Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)).**

**Требования к качеству:**

Длина сельди: более 17,0 см.

Поверхность: чистая, по цвету свойственная данному виду сельди, не потускневшая, без пожелтения, без наружных повреждений.

Не допускается наличие посторонних примесей в потребительской таре;

Вкус и запах: свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 30 дней 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 10 см.

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.

- **Чеснок свежий, 1 сорта (ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий реализуемый. 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 крошащими чешуями, сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.

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

Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм.

Остаточный срок хранения на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока хранения (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 6 месяцев от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

- **Крупа манная марки «М» (ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»).**

**Требования к качеству:**



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

Запах: нормальный без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.

Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 180 суток 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 240 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Крупа пшено шлифованное высшего сорта (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 180 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворивающаяся (пропаренная) первого сорта (ГОСТ Р 55290-2012 «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 360 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Горох колотый шлифованный первого сорта с разделенными семядолями (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 420 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Макаронные изделия группы А высшего сорта, нитеобразные (вермишель) (ГОСТ 31743-2012 «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 480 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Макаронные изделия группы А высшего сорта (фигурные) (ГОСТ 31743-2012 «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 480 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• **Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»).** **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 120 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.



- **Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ 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.

- **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 120 суток 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 360 суток 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 180 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

- **Соль пищевая, экстра (ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»).**

**Требования к качеству:**  
Вкус - соленый, без постороннего привкуса и запаха.

Внешний вид - кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Цвет - белый.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 180 суток 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 запахов и привкуса.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 20 суток 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 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 20 суток 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.

- **Сок томатный восстановленный для детского питания (ГОСТ 32100-2013 «Консервы Продукция соковая СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ Общие технические условия»).** Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 023/2011) Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (Решением Коллегии ЕЭК от 15 декабря 2015 №167).

**Требования к качеству:**



Внешний вид и консистенция: однородная с равномерно распределенной мякотью.

Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету используемых овощей.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 240 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем.

• Соки и нектары фруктовые в ассортименте для детского питания. (ГОСТ 32100-2013 «Консервы Продукция соковая соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овоще-фруктовые Общие технические условия») Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 023/2011) Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (Решением Коллегии ЕЭК от 15 декабря 2015 №167)

**Требования к качеству:**

Цвет: однородные по всей массе, свойственный цвету используемых фруктов.

Допускается наличие незначительное уплотненное осадка на дне упаковки.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 240 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием – изготовителем.

• Соки овощные и овоще - фруктовые с мякотью. (ГОСТ 32100-2013 «Консервы Продукция соковая СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ Общие технические условия») Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 023/2011) Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (Решением Коллегии ЕЭК от 15 декабря 2015 №167)

**Требования к качеству:**

Внешний вид и консистенция: однородная, непрозрачная жидкость с равномерной распределенной мякотью.

Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету используемых овощей.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 240 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем

• Горошек зеленый консервированный высшего сорта, из мозговых сортов, без использования искусственных красителей (ГОСТ Р 54050-2010 « Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия»). Требования к качеству:

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

Цвет зерен горошка: зелёный, 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 360 суток 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: слабосоленый, 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 360 суток от срока годности (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.

• 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.

• Апельсины 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 53 мм.

Запах и вкус: свойственные свежим апельсинам, 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.

• Груши свежие 1 сорта. (ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия.») Требования к качеству:

**Требования к качеству:**



Внешний вид: плоды свежие, чистые, здоровые, не вялые, плотные, неповрежденные, не замороженные, типичные по форме и окраски для данного помологического сорта.

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

Наличие сельскохозяйственных и вредителей и продуктов их жизнедеятельности не допускается.

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 твердые, 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

• **Консервы. Икра овощная, из кабачков. (ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»).**

**Требования к качеству:**

Внешний вид: однообразная, равномерно измельченная 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 180 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем

• **Томатная паста, экзотра или высший сорт (ГОСТ Р 54678-2011 «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 180 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем

Не допускается: содержимое плесеней.

• **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, осязаемых 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 210 суток 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 210 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем

• **Сливы сушеные (чернослив) 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: для слив сушеных (чернослив) - однородный, черный с синеватым оттенком, глянцевый.

Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 210 суток 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 цветоложка (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 шетинистыми 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, кисловато-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 210 суток от срока годности (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 примороженные, 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

- **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 360 суток 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 360 суток 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 360 суток 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 480 суток от срока годности (при соблюдении условий хранения), установленного предприятием - изготовителем

- **Джемы (ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»).**

**Требования к качеству.**

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

Вкус и запах: хорошо выраженные, сладкий - кисловато-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 120 суток 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: с 01.01.2025г. по 28.02.2025г.



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», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28, СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32, 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».

**15. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:**

15.1. Сдача - приемка услуги производится по акту сдачи – приемки оказанных услуг (форма акта является приложением № 4 к Договору).

15.2. Исполнитель представляет Заказчику акт сдачи- приемки оказанных услуг (промежуточные акты сдачи – приемки оказанных услуг) 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 горячего питания учащихся осуществляют: бракеражные комиссии, созданные в учреждении. Оценка качества оказания услуг проводится бракеражными комиссиями на основе снятия проб приготовленных блюд.

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 договора на оказание услуг по организации питания учащихся 1-4 классов в МБОУ «Фокинская средняя общеобразовательная школа №3».

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: Федеральный закон № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением 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»; Постановлением 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», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 «О введении в действие Санитарных правил» («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»), Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515, Уставом образовательного учреждения.

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

Заказчик:

МБОУ «Фокинская СОШ №3»

Исполнитель:

Генеральный директор АО «Государственный комбинат питания»

*Сосновская*



/Г.А. Панов/

Расчет потребности финансовых средств на оказание услуги по организации питания  
учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного  
учреждения " Фокинская средняя общеобразовательная школа №3"

на период с 01.01.2025г. по 28.02.2025г.  
5-ти дневная учебная неделя

	кол-во дней функци ониров ания	1-4 классы						учащиеся с ОВЗ			ГПД			Итого сумма договора
		учащиеся школы (обласной)			учащиеся школы (местный)			кол-во учащихс я (чел.)	стоимо сть (руб.)	сумма (руб.)	кол-во учащих ся (чел.)	стоимо сть (руб.)	сумма (руб.)	
		кол-во учащих ся (чел.)	стоимос ть (руб.)	сумма (руб.)	кол-во учащих ся (чел.)	стоимо сть (руб.)	сумма (руб.)							
МБОУ "ФСОШ №3"	32	189	83,9	507 427,20	189	2,6	15 724,80	3	30,00	2 880,00	4	5	640,00	<b>526 672,00</b>

\* Расчет расходов произведен согласно утвержденному примерному меню для учащихся .

1) Приказ МКУ "Управление соцкультсферы г.Фокино" №193 от 01.11.2024г. Об установлении нормы расходов на питание школьников.

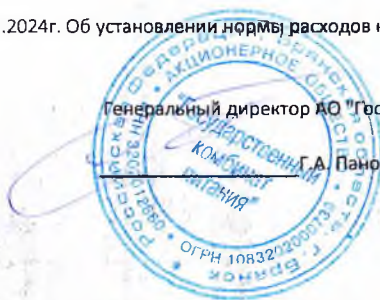
Директор МБОУ "Фокинская СОШ №3"

И.О. Сосновская



Генеральный директор АО "Государственный комбинат питания"

Г.А. Панов





**ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО АКТА СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

**Промежуточный акт сдачи-приемки оказанных услуг  
к гражданско – правовому Договору**

г. \_\_\_\_\_ "\_\_\_" 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Фокинская средняя общеобразовательная школа № 3», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Сосновской Инны Юрьевны, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Акционерное Общество «Государственный комбинат питания», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице генерального директора Панова Геннадия Анатольевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, составили настоящий Акт о ниже следующем:

1. По вышеуказанному гражданско – правовому Договору (Договору) на оказание услуг по организации питания учащихся г. Фокино сумма составляет \_\_\_\_\_ (сумма цифрами и прописью) рублей.
2. Исполнитель оказал услуг по гражданско – правовому Договору № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 202 г. по \_\_\_\_\_ (предмет гражданско – правового Договора) \_\_\_\_\_ (Договора) \_\_\_\_\_ в сумме (сумма цифрами и прописью) рублей.

№ п/п	Наименование услуг	Ед. измерения Дето - дней	Количество	Сроки оказания услуг
1		0	0	
2		0	0	
3		0	0	
... п		0	0	

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: МБОУ «Фокинская СОШ №3»	Исполнитель: Генеральный директор АО «Государственный комбинат питания»
--------------------------------------	--

*Сосновская*  
\_\_\_\_\_ / И.Ю. Сосновская /



\_\_\_\_\_ / Г.А. Панов /



**в безвозмездное пользование имущества**

г. Фокино

" "январь 2025г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Фокинская средняя общеобразовательная школа № 3», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Сосновской Инны Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное Общество «Государственный комбинат питания», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице генерального директора Панова Геннадия Анатольевича действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые Стороны составили настоящий акт о ниже следующем:

1.1. Помещение для организации питания учащихся, хранения и приготовления пищи (далее - Зал) общей площадью, расположенное на 1 этаже в МБОУ «Фокинская СОШ №3» по адресу: 242611, Брянская область г. Фокино, ул. Карла Маркса, 42 а

1.2. В Зале находится следующее технологическое оборудование, в том числе торгово-техническое, холодильное и столовая мебель:

№ п/п	Наименование имущества	Количество (шт)	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1	Плита электрическая OmegaПЭЖШ-4Н	2	101040000607 -101040000608	148 000,00
2	Мармит для вторых блюд	1	101040000736	57 000,00
3	Модуль нейтральный поворотный МН-70КМ	1	101040000601	23 000,00
4	Шкаф жарочный ШЖЭ-90/50	1	101040000606	105 000,00
5	Тестомесительная машина	1	101040000413	9608,82
6	Котел пищеварочный КПЭМ 100/9Т	1	101060000611	200 000,00
7	Протирочная машина МПР-350	1	101040000616	34 000,00
8	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-4	1	101060000609	119 600,00
9	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-03	1	101040000603	44 000,00
10	Прилавок для холодных закусок ПВВ(НО-70КМ-С-НШ	1	101040000604	140 000,00
11	Холодильник Атлант ХМ-6023	1	10104000061	13898,00
12	Посудомоечная машина ОРТ 1310	1	101040000584	140 000,00
13	Морозильный ларь Бирюса	1	101040000210	14550,00
14	Машина посудомоечная МПК 1100К	1	101040000610	237 200,00
15	Овощерезка Гамм 5а	1	1010400000340	50000,00
16	Тестомес спиральный АВАТ ТМС-30НН-2Р	1	1010400000620	102 800,00
	<b>Всего:</b>	<b>16</b>		

2. Состояние Зала и находящегося в нем оборудования, в том числе торгово-технического, холодильного и столовой мебели удовлетворительное, в рабочем состоянии, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям, и позволяет использовать их в целях, предусмотренных Договором.

Акт приема-передачи в безвозмездное пользование имущества составлен в 2-х (двух) экземплярах, один экземпляр у Исполнителя, другой – у Заказчика. Каждый экземпляр имеет равную юридическую силу.

<p>Заказчик: <b>МБОУ «Фокинская СОШ №3»</b></p> <p style="text-align: center;"> <b>И.Ю. Сосновская</b></p>	<p>Исполнитель: <b>Генеральный директор АО «Государственный комбинат питания»</b></p> <p style="text-align: center;"> <b>/ Г.А. Панов /</b></p>
---	--