Контракт №701/21
Идентификационный код закупки 2135249054162524901001001600156292 44

г. Дзержинск «16» августа 2021 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Школа № 26", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице **директора Кудрявцевой Татьяны Николаевны**, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» города Дзержинска»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице **директора Кузнецова Олега Венедиктовича**, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон от 05.04.2013г. №44-ФЗ) и на основании решения Единой комиссии по осуществлению закупок (протокол № 0132300001721000482 от «03» августа 2021г.), заключили настоящий Контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1.Предмет Контракта

1.1. Предметом Контракта является оказание услуг по организации горячего питания для отдельных категорий обучающихся (далее – Услуги).

1.2. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию Услуг, указанных в п.1.1. Контракта, в соответствии с условиями, определенными в Техническом задании (Приложение №1 к Контракту), являющемся его неотъемлемой частью.

1.3. Заказчик обязуется принять оказанные Услуги и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных Контрактом.

2. Цена Контракта и порядок расчетов.

2.1. Цена Контракта составляет **3 241 060,00 (Три миллиона двести сорок одна тысяча шестьдесят рублей 00 копеек) рублей**, НДС не облагается на основании п.п. 5 п.2 ст. 149 Налогового Кодекса Российской Федерации.

В случае, если Контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате заказчиком, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.2. Цена контракта включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг по организации горячего питания для отдельных категорий обучающихся, расходы на уплату налогов (в том числе НДС, если к организации не применена упрощенная система налогообложения), сборов, пошлин, иных платежей, которые являются обязательными в силу закона.

2.3. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных пунктами 2.4 - 2.5 Контракта.

2.4. В соответствии с подпунктом а) пункта 1 части 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ, цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Контрактом объема Услуг, качества оказываемых Услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.5. В соответствии с подпунктом б) пункта 1 части 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ, может быть увеличен или уменьшен предусмотренный Контрактом объем Услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему Услуг, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема Услуг стороны Контракта

обязаны уменьшить цену Контракта.
2.6. Оплата оказанных Услуг осуществляется Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в пределах утвержденных плановых ассигнований, выделенных лимитов бюджетных обязательств и объема фактически оказанных Услуг.
2.7. Оплата оказанных Услуг предусматривает авансовый платёж в размере 10% (десяти процентов) от стоимости питания за расчетный период, который перечисляется Заказчиком до 20 числа текущего месяца. Расчетным периодом является месяц оказания услуги. Счет на предоплату представляется Исполнителем до 5 числа месяца, в котором оказывается услуга.
Окончательный расчёт осуществляется за фактически оказанные услуги в течение 30 календарных дней после подписания сторонами акта приёмки оказанных услуг и предоставления следующих документов на оплату: счёта на оплату, акта приёмки оказанных услуг.
2.8. Днем оплаты считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.
2.9. Оплата в соответствии с Контрактом осуществляется за счёт средств бюджета города Дзержинска Нижегородской области, областного и федерального бюджетов, внебюджетных средств.
2.10. Валютой для установления цены Контракта и расчетов с Исполнителем является рубль Российской Федерации.

3.Права и обязанности Сторон

3.1.**Исполнитель обязан**:
3**.1.1. Оказывать Услуги, указанные в п. 1.1. Контракта, с 01.09.2021 г. по 30.06.2022г. в соответствии с условиями Технического задания (Приложение №1 к Контракту).**

Место оказания Услуг: 606024, Нижегородская область, город Дзержинск, улица Ватутина, дом 54

3.1.2. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения Контракта.
3.1.3. Обеспечить соответствие результатов Услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), установленным законодательством Российской Федерации.
3.1.4. Обеспечить устранение недостатков, выявленных Заказчиком в сроки, согласованные с Заказчиком, за счет собственных средств.
3.1.5. Обеспечить наличие всех необходимых профессиональных допусков, подтверждающих квалификацию специалистов, привлекаемых к оказанию услуг, наличие разрешений и лицензий на право оказания услуг, требуемых в соответствии с законодательством Российской Федерации.
3.1.6. До начала оказания услуг представить Заказчику документы, подтверждающие соответствие оказываемых услуг требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, в случае, если в соответствии с законодательством Российской Федерации установлены требования к таким услугам.

3.2. **Исполнитель вправе:**
3.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта о приемке оказанных Услуг на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в пункте 4.1 Контракта.
3.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с условиями Контракта.
3.2.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках Контракта.

3.3. **Заказчик обязан:**

3.3.1. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе исполнения Контракта.

3.3.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания Услуг.

3.3.3. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с Контрактом.

3.3.4. Требовать оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями Контракта.

3.4. **Заказчик вправе:**

3.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Техническим заданием (Приложение №1 к Контракту) и условиями Контракта, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.4.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Контракта.

3.4.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказания услуг.

3.4.4. Ссылаться на недостатки, в том числе в части объема, качества и стоимости оказанных услуг.

4.Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. Услуги, оказанные по Контракту Исполнителем, сдаются Заказчику в течение трех рабочих дней после истечения срока оказания Услуг, указанного в п. 3.1.1 Контракта. Исполнитель письменно уведомляет Заказчика о готовности к сдаче результатов оказанных Услуг.

4.2. Сдача результатов оказанных Услуг Исполнителем и приемка их Заказчиком оформляется Актом о приемке оказанных Услуг, подписанным сторонами.

4.3. Приемка результатов оказанных Услуг производится после устранения Исполнителем всех выявленных недостатков и предоставления Заказчику отчетной документации. Отчетная документация предоставляется Заказчику в 2-х экземплярах.

4.4. Заказчик в течение 3 рабочих дней со дня получения отчетной документации проверяет достоверность сведений об оказанных Услугах, отраженных в документах, подписывает их и передает один экземпляр Исполнителю.

В случае выявления несоответствия сведений об объемах, содержании и стоимости Услуг, отраженных в документах, фактически оказанным Услугам и их стоимости, определенной в соответствии с Контрактом, Заказчик не подписывает документы до внесения в них соответствующих изменений.

4.5. При обнаружении Заказчиком в ходе исполнения Контракта или при приемке оказанных Услуг недостатков, сторонами составляется акт, в котором фиксируется перечень замечаний и сроки их устранения Исполнителем. Исполнитель обязан устранить все недостатки за свой счет в сроки, указанные в акте.

Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки (штрафа, пени), предусмотренной Контрактом.

4.6. Заказчик вправе создать комиссию по приемке результатов оказанных услуг (приемочную комиссию) с возложением на нее всех функций Заказчика, определенных положениями настоящего раздела.

4.7. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

4.8. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных Услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

5. Гарантийные обязательства

5.1. Исполнитель гарантирует:

5.1.1. Надлежащее качество оказания Услуг в соответствии с положениями действующих нормативных документов, условиями Контракта и требованиями Технического задания (Приложение №1 к Контракту).

5.1.2. Своевременное устранение выявленных недостатков и дефектов в соответствии с п.3.1.4.

6. Ответственность сторон

6.1. За невыполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с положениями Контракта, а в случаях, не урегулированных Контрактом, в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. №1063» (далее – Постановление № 1042), в том числе рассчитывается как процент цены Контракта, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент этапа исполнения Контракта (далее - цена Контракта (этапа)).

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.4 – 6.8 Контракта):

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

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

в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс.рублей и не менее 1 тыс.рублей.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Постановлением № 1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:
10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).
6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:
а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.
6.7. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности поставщиков (подрядчиков, исполнителей) за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.
6.8. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:
а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.
6.9. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.
6.10. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
6.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение

поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
6.12. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
6.13. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, установленный Постановлением № 1042, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.
6.14. Убытки Заказчика, вызванные неисполнением или ненадлежащим исполнением поставщиком (подрядчиком, исполнителем) своих обязательств, предусмотренных Контрактом, подлежат оплате в полной сумме сверх неустойки (пени, штрафа).
6.15. Уплата неустойки (пени, штрафа) не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств.
6.16. Расходы по возмещению ущерба, нанесенного третьему лицу в результате поставки Товара (выполнения работ, оказания услуг), компенсируется поставщиком (подрядчиком, исполнителем), который во всех случаях принимает срочные меры по ликвидации нанесенного ущерба, в том числе в случаях, когда соответствующие затраты могут быть отнесены на счёт Заказчика.
6.17. Оплата Контракта может быть осуществлена путем выплаты поставщику (подрядчику, исполнителю) суммы, уменьшенной на сумму неустойки (пеней, штрафов) в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) своих обязательств перед Заказчиком по Контракту в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Нижегородской области.
6.18. Споры, которые могут возникнуть при исполнении Контракта, разрешаются путем переговоров. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров, Стороны после обязательного претензионного порядка досудебного урегулирования разногласий передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Нижегородской области.

7. Срок действия, изменение и расторжение Контракта

7.1. Контракт вступает в силу со дня его подписания и действует по **31 июля 2022 года.**

7.2. Истечение срока действия Контракта не освобождает Стороны от исполнения обязательств по нему.

7.3. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством, и в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. №44-ФЗ.

7.3.1. Причинами, по которым Заказчик вправе отказаться от исполнения Контракта и расторгнуть его, являются:

- нарушение сроков оказания Услуг, когда оказание Услуг к установленному сроку становится невозможным или отсрочка начала оказания Услуг составляет свыше 3 рабочих дней.

- некачественное оказание Услуг при невозможности устранения замечаний Заказчика в согласованные сроки.

- неисполнение объемов оказания Услуг, указанных в Техническом задании (Приложение №1 к Контракту).

7.4. Любые изменения и дополнения действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме, подписаны сторонами и не противоречат ст. 34 и 95 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ.

7.5. В иных, не урегулированных Контрактом условиях, стороны будут руководствоваться требованиями законодательства Российской Федерации и конкурсной документации.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли или желания Сторон, и, которые нельзя было предвидеть и избежать, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и

другие стихийные бедствия, забастовки диверсии, запретительные или ограничительные меры органов государственной власти, а также другие, признанные таковыми Арбитражным судом.

8.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана незамедлительно информировать другую сторону о наступлении подобных обстоятельств в письменной форме, которые должны быть подтверждены уполномоченными на то компетентными органами.

8.3. Срок выполнения обязательств по Контракту сдвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства, предусмотренные п. 8.1. Контракта, и их последствия.

9. Особые условия

9.1. Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного электронной цифровой подписью уполномоченных представителей Сторон.

9.2. Права и обязанности Сторон по Контракту не могут быть переданы третьим лицам за исключением законных правопреемников.

9.3. Во всем, что не урегулировано положениями Контракта, Стороны руководствуются нормами действующего законодательства Российской Федерации.

9.4. Если какое-либо из положений Контракта в связи с изменением законодательства становится недействительным, это не затрагивает действительности остальных его положений. В случае необходимости Стороны договорятся о замене недействительного положения положением, позволяющим достичь сходного результата.

10. Обеспечение исполнения Контракта

10.1. Исполнение данного Контракта обеспечивается банковской гарантией, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона 44-ФЗ или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта определяется участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно).

Размер обеспечения исполнения Контракта - 10% от НМЦК, что составляет **324 106,00 руб.**

В случае снижения в ходе торгов Исполнителем цены Контракта на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, Исполнителем предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учётом положений ст.37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

Способ обеспечения Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

10.2. Обеспечение исполнения Контракта предоставлено на весь срок действия Контракта.

10.3 Банковская гарантия, выданная участнику закупки банком для целей обеспечения заявки на участие в аукционе, исполнения Контракта, обеспечения гарантийных обязательств должна соответствовать требованиям статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ.

В качестве обеспечения заявок, исполнения Контракта, обеспечения гарантийных обязательств принимаются банковские гарантии, выданные банками, соответствующими требованиям, установленным Правительством Российской Федерации.

10.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, Заказчик вправе взыскать с Исполнителя обеспечение исполнения Контракта.

Порядок обращения взыскания на обеспечение исполнения Контракта определяется в соответствии с действующим законодательством с учетом выбранного Исполнителем способа обеспечения.

10.5. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта в виде залога, возвращаются Исполнителю в течение 15 дней.

10.6. В случае обеспечения исполнения Контракта банковской гарантией, срок ее действия определяется Исполнителем самостоятельно, но при этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона №44-ФЗ.

Срок действия Контракта для целей настоящего пункта определяется с учетом положений о

максимальных сроках оказания услуг, их приемки и оплаты, установленных Контрактом.
10.7. Банковская гарантия не может быть отозвана или изменена гарантом.
10.8. Банковская гарантия оформляется в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа, подписанного усиленной неквалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени банка (далее - гарант), на условиях, определенных гражданским законодательством и статьей 45 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ с учетом следующих требований:
10.8.1. Обязательное наличие нумерации на всех листах банковской гарантии, которые должны быть прошиты, подписаны и скреплены печатью гаранта, в случае ее оформления в письменной форме на бумажном носителе на нескольких листах.
10.8.2. Банковская гарантия должна быть безотзывной и должна содержать:
1) сумму банковской гарантии, подлежащую уплате гарантом заказчику в случае ненадлежащего исполнения обязательств принципалом;
2) обязательства принципала, надлежащее исполнение которых обеспечивается банковской гарантией;
3) обязанность гаранта уплатить заказчику неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый день просрочки;
4) условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по банковской гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику;
5) срок действия банковской гарантии, который должен превышать срок действия контракта не менее чем на один месяц. Срок действия контракта для целей настоящего пункта определяется с учетом максимальных сроков оказания услуг Исполнителем, а также их приемки и оплаты Заказчиком, установленных в проекте контракта.
6) отлагательное условие, предусматривающее заключение договора предоставления банковской гарантии по обязательствам принципала, возникшим из контракта при его заключении, в случае предоставления банковской гарантии в качестве обеспечения исполнения контракта;
7) установленный Правительством Российской Федерации (Постановление Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005 «О банковских гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» перечень документов, предоставляемых заказчиком банку одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии;
8) условие о праве заказчика на бесспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.
10.9. В банковской гарантии обязательно должно быть закреплено:
1) право заказчика в случае ненадлежащего выполнения или невыполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, обеспеченных банковской гарантией, представлять на бумажном носителе или в форме электронного документа требование об уплате денежной суммы по банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, в размере цены контракта, уменьшенном на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных заказчиком, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта
2) право заказчика по передаче права требования по банковской гарантии при перемене заказчика в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, с предварительным извещением об этом гаранта;
3) условие о том, что расходы, возникающие в связи с перечислением денежных средств гарантом по банковской гарантии, несет гарант.
10.10. Не допускается включение в банковскую гарантию:
1) положений о праве гаранта отказывать в удовлетворении требования заказчика о платеже по банковской гарантии в случае непредоставления гаранту заказчиком уведомления о нарушении

поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий контракта или расторжении контракта (за исключением случаев, когда направление такого уведомления предусмотрено условиями контракта или законодательством Российской Федерации);
2) требований о предоставлении заказчиком гаранту отчета об исполнении контракта;
3) требований о предоставлении заказчиком гаранту одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии документов, не включенных в перечень документов, представляемых заказчиком банку одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии, утвержденный Постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 №1005.
10.11. Запрещается включение в условия банковской гарантии:
- требования о представлении заказчиком гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение принципалом обязательств, обеспечиваемых банковской гарантией.
10.12. Банковская гарантия, предоставляемая участником закупки в качестве обеспечения исполнения контракта, информация о ней и документы, предусмотренные ч. 9 ст. 45 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ, должны быть включены в реестр банковских гарантий, размещенный на официальном сайте Единой информационной системы в сфере закупок www.zakupki.gov.ru (далее – ЕИС). Такие информация и документы должны быть подписаны усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени банка.
10.13. Заказчик рассматривает поступившую в качестве обеспечения исполнения контракта банковскую гарантию в срок, не превышающий трех рабочих дней со дня ее поступления.
10.14. Основанием для отказа в принятии банковской гарантии является не соответствие ее Федеральному закону от 05.04.2013 №44-ФЗ, в том числе:
1) отсутствие информации о банковской гарантии в предусмотренных реестрах банковских гарантий;
2) несоответствие банковской гарантии условиям, указанным в частях 2 и 3 статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ;
3) несоответствие банковской гарантии требованиям, содержащимся в извещении об осуществлении закупки, документации об аукционе.
10.15. Исполнитель обязан, в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ.

11. Перечень документов, прилагаемых к Контракту

11.1. Приложение № 1 – Техническое задание (Приложение к техническому заданию №1, Приложение к техническому заданию №2, Приложение к техническому заданию №3, Приложение к техническому заданию №4,)

11.2. Приложение №2- Спецификация

12. Адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик:

МБОУ Школа № 26

ИНН 5249054162 КПП 524901001
Место нахождения: 606024, Нижегородская область, город Дзержинск, улица Ватутина, дом 54
Тел.: (8313) 22-21-18
Адрес эл. почты: school_26@list.ru
Банковские реквизиты: БАНК: ВОЛГО-ВЯТСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ//УФК по Нижегородской области г. Нижний Новгород, БИК 012202102, Единый казначейский счет 40102810745370000024, Казначейский счет 03234643227210003200, Получатель: Департамент финансов администрации города Дзержинска (МБОУ Школа № 26, л/сч 20001001530, 22001001530, 21001001530)

_____/Т.Н. Кудрявцева/

Исполнитель:

МУП «Комбинат питания» города Дзержинска»

ИНН 5249018774 КПП 524901001
Место нахождения: 606016, Россия, Нижегородская область, г. Дзержинск, пр-т Ленина, 115
Тел.: 8 (8313) 25-64-57
Адрес эл. почты : info@dzkp.ru
Банковские реквизиты: Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк
Р/счет: 40702810742000052216
Кор.счет: 30101810900000000603
БИК : 042202603
ОГРН: 1025201745580

_____/ О.В. Кузнецов/

Приложение №2
к Контракту от _____ 2021 г. № 701/21

Спецификация

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена, руб./ ед. изм.	Стоимость, руб.
1	Услуги по обеспечению организации горячего питания для отдельных категорий обучающихся	детодни	36650	80,00	2 932 000,00
2	Оказание услуг по обеспечению питанием в лагерях с дневным пребыванием детей с двухразовым питанием	детодни	2020	153,00	309 060,00
				Итого:	**3 241 060,00**

_____/ Т.Н. Кудрявцева/

_____/ О.В. Кузнецов/

Наименование и описание объекта закупки
(Техническое задание)

1.Объект закупки (наименование оказываемых услуг):

Оказание услуг по обеспечению организации горячего питания для отдельных категорий обучающихся.

2.Срок оказания услуг: с 01 сентября 2021 года по 30 июня 2022 года, кроме выходных, праздничных, которые предварительно согласовываются с Заказчиком.

Место оказания услуг:

№ п/п	Сокращенное наименование заказчика	Юридический адрес, Адрес местонахождения
1	МБОУ Школа № 26	606024, Нижегородская область, город Дзержинск, улица Ватутина, дом 54

3. График выдачи готовых блюд

По согласованию с Заказчиком

4.Требования к оказываемым услугам:

4.1. Организация бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов и организация горячего питания для обучающихся в лагере с дневным пребыванием осуществляется на базе пищеблока Заказчика из расчета 5-ти дневной недели с понедельника по пятницу (суббота, воскресенье, праздничные - выходные дни) и 6–ти дневной недели с понедельника по субботу, (воскресенье, праздничные - выходные дни) по меню-раскладке в соответствии с двухнедельным примерным цикличным меню в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Примерное меню на бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов на период (10-12 дней), разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше) согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом сезонности и возраста в целях улучшения качества питания обучающихся и только при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ и по согласованию с Заказчиком

В примерном меню должны учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Исполнитель по поручению Заказчика обязуется в установленные сроки оказать услуги по организации питания обучающихся с широким ассортиментом блюд и изделий высокого качества, с

соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептур и технологическими нормативами. Для оказания предусмотренных настоящим техническим заданием услуг Заказчик предоставляет Исполнителю в пользование помещения пищеблока.

В соответствии с полномочиями по организации питания, установленными законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормами для детей с хроническими заболеваниями питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания с соответствующей патологией. В целях создания условий для питания детей, страдающих хроническими заболеваниями, имеющих подтвержденные диагнозы «пищевая аллергия», «диабет», «целиакия», необходимо обеспечить реализацию комплекса мер, направленных на организацию питания детей с использованием альтернативное меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача) необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше).

Исполнитель должен обеспечить обучающихся, переведенных на дистанционное обучение ввиду санитарно-эпидемиологической ситуации, продуктовыми наборами взамен горячего питания в порядке и случаях предусмотренных действующим законодательством.

Формирование набора продуктов питания осуществляется с соблюдением пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для обучающихся.

4.2. Исполнитель должен обеспечить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания обучающихся, а именно: иметь в штате квалифицированных сотрудников пищеблока, подбор надежных поставщиков, закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортной доставки сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с примерным меню, согласованным с руководителем общеобразовательной организации, разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя.

4.3 Для исполнения условий контракта Заказчик предоставляет Исполнителю:

- в пользование специальное помещение на срок действия контракта с подачей горячей и холодной воды, с исправными сетями (канализации, водопровода, теплоснабжения, электроснабжения и вентиляции);
- в пользование холодильное и другое технологическое оборудование, кухонный инвентарь, находящийся на балансе Заказчика для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями охраны труда и противопожарной безопасности для оказания услуг. Исполнитель заказа в случае необходимости доукомплектовывает пищеблок и обеденный зал Заказчика собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой. Питание обучающихся у Заказчика организовывается в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

4.4. Исполнитель должен обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) и указанными требованиями в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.5. Исполнитель должен обеспечить соответствие фактического меню, примерному меню, согласованного с руководителем общеобразовательной организации. Ежедневное меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции, на официальном сайте общеобразовательной организации и

содержит в себе информацию об объемах блюд и названия кулинарных изделий, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

4.6. Исполнитель должен обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, а также инстантными витаминизированными напитками промышленного выпуска и витаминизации третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами в соответствии с утвержденным меню согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Для приготовления блюд использовать только йодированную соль.

4.7. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения (в том числе иметь приборы измерения температуры воздуха, показателей относительной влажности), и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания. При отсутствии условий для хранения и первичной обработки овощей Исполнитель обязан обеспечить пищеблок очищенными вакуумированными овощами. Помещения, где осуществляется приготовление холодных блюд, а также блюд из мяса и рыбы должны быть оборудованы бактерицидными установками.

4.8. Исполнитель собственными силами и за счет собственных средств осуществляет доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья Исполнитель обязан использовать чистый специализированный автотранспорт (как снаружи (учитывая погодные условия), так и внутри, где непосредственно находятся продукты питания) должен быть оборудован изотермическим кузовом, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Доставка продукции производится в таре (упаковке, контейнере), обеспечивающей ее сохранность при транспортировке и хранении, а также с наличием маркировки для горячих блюд, другая продукция доставляются в оборотной промаркированной таре с плотно подогнанными крышками, соответствующей действующему законодательству и действующим санитарным и иным требованиям для продукции этого рода. Сроки реализации продукции, включая время ее транспортировки не должны превышать установленных для такой продукции сроков реализации при этом время транспортировки Исполнителем с момента приготовления продукции (кроме буфетной) не должно превышать более 30 минут.

4.9. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

4.10. Исполнитель несет ответственность и решает вопросы с органами контроля-надзора при оказании услуг по выполнению санитарных норм и требований, норм охраны труда, пожарной безопасности.

4.11. Исполнитель должен собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем (при необходимости), а также достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

4.12. Исполнитель обеспечивает собственными силами и за счет собственных средств косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического, технологического и холодильного оборудования); замеры сопротивления изоляции

проводов и кабелей на пищеблоке; работы по очистке вентиляционных камер, фильтров воздуховодов, вытяжных устройств от пожароопасных отложений с периодичностью, установленной действующим законодательством РФ.
Перед приемкой к новому учебному году обеспечивает наличие актов работоспособности оборудования, протоколов замеров сопротивления изоляции проводов и кабелей на пищеблоке, документов, подтверждающих проведение работ по очистке вентиляционных камер, фильтров воздуховодов, вытяжных устройств от пожароопасных отложений с периодичностью, установленной действующим законодательством РФ.

4.13. Исполнитель самостоятельно обеспечивает пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами (заведующими производствами (шеф – поварами), поварами, кухонными рабочими, мойщиками посуды, технологами), прошедшим обучение в достаточном количестве, организовывает и проводит мероприятия по недопущению и соблюдению норм охраны труда, пожарной безопасности при работе на пищеблоке, а также повышению квалификации работников пищеблока. Обеспечивает и несет расходы по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой, итоги которых вносятся в личные медицинские книжки сотрудников, которая должна быть у каждого сотрудника занятого на работе, связанной с хранением, производством, реализацией, транспортировкой пищевой продукции, питьевой воды. Все сотрудники пищеблока должны иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой. Обеспечить наличие чистой, специальной и санитарной одежды для работников пищеблока (халат, куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной их замены.

4.14. Исполнитель в соответствие с правилами внутреннего распорядка, а также пропускного режима общеобразовательной организации не допускает в помещение столовой Заказчика посторонних лиц, не имеющих право находиться на пищеблоке и/или в зале приёма пищи.
Не позднее, чем за один рабочий день до даты начала оказания услуг передать Заказчику список работников. В случае изменения состава обслуживающих лиц своевременно сообщать Заказчику о данных изменениях. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика для обучающихся данной общеобразовательной организации. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда. Все работники Исполнителя, имеющие доступ к пищеблоку и работающие в нем, имеющими непосредственный контакт с несовершеннолетними, должны иметь справки об отсутствии судимости согласно ст.351.1. Трудового кодекса РФ.

4.15. Исполнитель обеспечивает во исполнение ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» за счет собственных средств на основании договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром обеспечить производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуги горячего питания, качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

4.16. Исполнитель обеспечивает в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранении, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

4.17. Исполнитель ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подает сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями, предоставляет акты сдачи-приемки услуг.

4.18. Исполнитель обеспечивает раздачу готовой пищи обучающимся Заказчика путем накрытия столов только после оценки качества блюда бракеражной комиссией с занесением результата в журнал.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации общеобразовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контрольное блюдо должно размещено в общедоступном месте.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 3-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. При выдаче блюд соблюдает температурный режим готовых блюд, который должен соответствовать данным технологических карт.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

При каждой выдаче питания обеспечить наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда – одна для снятия пробы представителем общеобразовательной организации, а другая – для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования. Отбор суточной пробы готовой продукции (на все готовые блюда) производить в объеме не менее 100 г. стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, а порционные вторые блюда оставлять поштучно, целиком в объеме одной порции и обеспечивает надлежащее ее хранение в течение двух суток (не менее 48 часов при температуре +2-+6°С). Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), Заказчиком организуется работа родительского контроля общеобразовательной организации. Посещение зала приёма пище членами родительского контроля устанавливается Положением о родительском контроле за организацией и качеством горячего питания обучающихся в общеобразовательной организации.

4.19. Исполнитель обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи согласно санитарным норам и правилам, ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя.

4.20. Исполнитель за счет собственных средств проводит мероприятия по дезинфекции, по борьбе с насекомыми и грызунами по договорам со специализированной организацией в соответствии с требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

4.21. Исполнитель обеспечивает наличие аптечек с медикаментами для оказания первой медицинской помощи сотрудникам кухни.

4.22. Исполнитель обеспечивает ведение документации, требуемой в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, в том числе программу производственного контроля. Исполнитель ведет документацию по учету питающихся. Исполнитель обеспечивает Заказчику свободный доступ к документации для ознакомления.

4.23. Исполнитель обеспечивает наличие сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость всех пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, декларации соответствия в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства Российской Федерации и сохранять их до окончания использования пищевой продукции.

4.24. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

4.25. Исполнитель обеспечивает сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования, мебели и т.д. Правильно и бережно эксплуатировать технологическое, холодильное и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

4.26. Исполнитель предоставляет Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:
- разработанную и утвержденную Исполнителем программу производственного контроля в соответствии с санитарными правилами;
- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся;
- примерное двухнедельное (10-14 дней) меню, дифференцированное по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12 и старше лет), согласованное руководителем Заказчика;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд).
- трехсторонние договоры на оказание услуг по организации питания учащихся с участием родительской платы по форме, согласованной с Заказчиком, заключенные с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.27. Исполнитель за счет собственных средств обязан путем заключения соответствующего договора обеспечить вывоз мусора, вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока общеобразовательной организации с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил; наличие весоизмерительного оборудования и проводить за свой счет его госповерку и клеймение.

4.28. Исполнитель совместно с Заказчиком утверждает режим работы столовой и обеспечивает соблюдение графика выдачи пищи (приема пищи обучающимися).

4.29. Исполнитель обязан в нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

4.30. Исполнитель несет ответственность при плановых и внеплановых проверках надзорно-контролирующих органов за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и других нормативных документов в рамках принятых на себя обязательств.

4.31. Исполнитель направляет в территориальный отдел Управление Роспоребнадзора уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности в соответствии с порядком и формой, предусмотренной постановлением Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления предпринимательской деятельности» по всем адресам предполагаемого осуществления деятельности.

4.32. Приготовление блюд осуществляется с соблюдением рецептур и технологических режимов, установленных в сборниках рецептур, действующих в системе общественного питания.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 11 лет	12 лет и старше	7 - 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	187	187	187	187
Овощи (свежие, мороженные, консервированные) включая соленные и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	350	400	280	320
Фрукты свежие	200	200	185	185
Сухофрукты	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо 1 категории	77 (95)	86 (105)	70	78
Субпродукты (печень, язык, сердце)			30	40
Птица (цыплята-бройлерные потрошеные 1 кат.)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	60	80	58	77
Колбасные изделия (нет)	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	350
Кисломолочные пищевая продукция (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира от 5% до 9%)	50	60	50	60

Сыр	10	12	10	15
Сметана (массовая доля жира от 10 % до 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Сахар (в т.ч. для приготовлении блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35	30	35
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	1	2	1	2
Какао - порошок	1	1,2	1	1,2
Кофейный напиток	2	2	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3	0,2	0,3
Крахмал	3	4	3	4
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5	3	5
Специи	2	2	2	2

4.33. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся Заказчика**.**

Для обучающихся.

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе	20 - 25%
Обед в школе	30 - 35%
Полдник в школе <*>	10%

<*> Для детей, посещающих группу продленного дня.

4.34. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов должны соответствовать требованиям СанПиН, которыми установлены гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, требованиям Технического регламента Таможенного союза № 299 от 28.05.2010.

4.35. Питание должно быть приготовлено с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с использованием требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4.36. Техническое и санитарное состояние объектов для производства горячего питания должно соответствовать действующим СанПиН, санитарно-гигиеническим правилам и нормам.

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

4.38. Заказчик вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для

проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом.

При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте, заказчик вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4.39. По заявкам руководителя Заказчика Исполнитель организует дополнительные услуги за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся :

- лечебное и диетическое питание;
- столы саморасчета (витаминные);
- альтернативные завтраки;
- комплексные обеды;
- столы заказов для работников общеобразовательной организации;
- продажа кулинарных изделий, выпечки;
- буфетная продукция (в соответствии с санитарными нормами и правилами.

4.40.Исполнитель организует питание других категорий обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся

4.41. Исполнитель для оказания услуг, в том числе с участием родительской платы:

-перед началом оказания услуги заключает с родителями (законными представителями) учащегося договоры на оказание услуг по обеспечению организации горячего питания по форме, согласованной с Заказчиком;

- использует автоматизированные информационные системы учета и оборота денежных средств на питание обучающихся, в том числе для персонифицированного контроля использования денежных средств Заказчиком и родителем (законного представителя) обучающихся;
- обеспечивает соблюдение законодательства о персональных данных учащихся;
- обеспечивает безналичный прием денежных средств от родителей (законных представителей).

4.42. Исполнитель соблюдает иные условия контракта.

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

5.1 Продовольственные товары, используемые для приготовления питания учащихся должны соответствовать по ассортименту, а также соответствовать требованиям действующих стандартов (ГОСТов), технических регламентов (ТР) и санитарно-технических условий удостоверяться сертификатом соответствия (декларацией о соответствии) требованиям нормативных документов, оформленным по правилам системы сертификации ГОСТ Госстандарта России, иметь удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов.

5.2. На товар животного происхождения согласно закона Российской Федерации от 14.05.1993 №4979-1 «О Ветеринарии», приказа Минсельхоза РФ от 27.12.2016 №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка, оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель должен иметь соответствующие документы.

5.3 Исполнитель отказывается от приемки товара, который:

не соответствует требованиям нормативной документации;

имеет явные признаки недоброкачественности;

не имеет удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов изготовителя, подтверждающих происхождение продуктов и их соответствие требованиям нормативных документов;

не имеет установленного срока годности или сроки годности истекли, или сроки годности минимальны и покупатель не может использовать товар в такие сроки;

не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» или государственным стандартам, в том числе ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования»;

не соответствует наименованию, изготовителю, по цене и ассортименту, заключенной спецификации;

не соответствует сорту, категории, другой информации, указанной в сопроводительных документах о качестве товара.

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

Товар должен быть упакован в тару, соответствующую требованиям ГОСТ, ТУ, СанПиН, установленных для пищевых продуктов, обеспечивающую сохранность товара при транспортировании, отгрузке, приемке и хранении в течение всего срока годности (хранения). Тара и упаковка товаров должны иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ.

Сроки годности продовольственных товаров должны быть не менее 80 % от установленных сроков годности производителем товара.

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

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

6. Требования к ассортименту, к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании обучающихся.

6.1. Общие требования

1) Товары, используемые Исполнителем для организации горячего питания по контракту, должны соответствовать спецификации по ассортименту, наименованию, качественным характеристикам, весу и виду фасовки, соответствовать требованиям действующих нормативных документов Российской Федерации – стандартов (ГОСТ, ОСТ), технических регламентов (ТР), единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю); иметь другие документы установленные действующим законодательством Российской Федерации; продовольственные товары не должны содержать компоненты, полученные с использованием генно – инженерно модифицированных организмов, искусственные пищевые красители, ароматизаторы, подсластители, запрещенные пищевые добавки.

2) Товар должен иметь маркировку, содержащую сведения, предусмотренные Федерального закона от 02.01.200 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» или государственным стандартам».

3) Упаковка товаров для буфетной продукции должна иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ.

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

7.Требования заказчика к качественным, техническим характеристикам товаров, используемых при оказании услуг, требования к их безопасности, потребительским свойствам, размерам, упаковке, отгрузке и иным показателям

№ п/п	Наименование товаров, используемых при оказании услуг	Показатели, позволяющие определить соответствие закупаемых услуг установленным заказчиком требованиям с указанием максимальных и (или) минимальных значений таких показателей и показателей, значения которых не могут изменяться, параметры эквивалентности
1.	Яйцо куриное	ГОСТ 31654-2012. Пищевое. Столовое, не ниже 1 категории. Масса одного яйца [55,0 – 64,9]* г. Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помёта, неповреждённая. Содержимое яиц без посторонних запахов

		(гнилости, тухлости, затхлости).
2.	Рыба мороженная	ГОСТ 1168-86 или ГОСТ 32366-2013 или по техническим условиям. Минтай, свежемороженый, потрошеный, без головы. Качество не ниже 1 сорта. Консистенция плотная. Длина каждой тушки без головы [не менее 30]# см. Рыба без следов побитости. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Запах (после оттаивания, варки) – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков. Масса ледяной глазури, нанесенной на мороженую рыбу [не превышает 5]* % массы нетто.
3.	Сельдь соленая	ГОСТ Р 815-2004. Малосолёная, нежирная, качество 1 сорта, потрошеная с головой, длина сельди [не менее 25]# см или потрошенная обезглавленная, длина сельди [не менее 12]# см. Массовая доля поваренной соли [не более 6]* %. Без внесенных фосфатов. Поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений.
4.	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014. Сайра натуральная или скумбрия атлантическая натуральная. Куски рыб целые, при выкладывании из банки не распадаются, поперечный срез кусков ровный, куски рыб плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки, высота кусков равна внутренней высоте банки и на [4-5]* мм ниже её. Показатели пищевой ценности, характеризующиеся массовой долей белка [не менее 13,0]# %, массовой долей жира [не более 8,0]* %, массовой долей поваренной соли [не более 0,8]* %. Без внесенных фосфатов.
5.	Соль пищевая	ГОСТ Р 51574-2000 или ГОСТ Р 51574-2003. Молотая. Сорт высший. Помол № 1. Обогащенная йодидом калия или йодатом калия, содержание добавки «йод» [40 ± 15]* г/т; обогащенная минеральными веществами (фтор, калий, магний), с пониженным содержанием натрия.
6.	Мясо	ГОСТ 31797-2012. Говядина. Вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть. Охлаждённое, бескостное, категория 1, с массовой долей соединительной и жировой ткани и жил [не более 9]* %, без содержания фосфатов. По органолептическим показателям мясо свежее, имеет плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха, жир белый или белый с желтоватым оттенком. Мясо не тёмное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтёков и побитостей.
7.	Печень говяжья	ГОСТ 19342-73. Замороженная. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени.
8.	Мясо кур	ГОСТ Р 52306-2005. Окорочок (бедро с голенью). Замороженное, выработанное из тушек цыплят или цыплят-бройлеров, качество - 1 сорт. Мясо чистое, хорошо обескровленное. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков.
9.	Мясо кур	ГОСТ Р 52306-2005 или ГОСТ 31962-2013. Тушки цыплят или цыплят-бройлеров. Качество - 1 сорт. Тушки охлажденные потрошеные, без посторонних запахов, с удалением

		всех внутренних органов, головы, шеи с кожей на уровне плечевых суставов, ног по заплюсневый сустав и (или) ниже его, но [не более чем на 20]* мм, внутреннего жира брюшной полости, копчиковой железы. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков. Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкосгибаемый. Масса тушки [не менее 850]# г.
10.	Полуфабрикат мясной	ГОСТ Р 54754-2011. Мясной полуфабрикат, из мяса говядины, замороженный, крупнокусковой, бескостный. Вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть. Форма полуфабриката, состояние поверхности и на срезе, соответствуют названию полуфабриката. Показатели пищевой ценности характеризуются массовой долей белка [не менее 15,0]# %. Содержание жировой, соединительной ткани и жил [не более 9]* %. Без содержания фосфатов.
11.	Консервы мясные	ГОСТ Р 55572-2013. Говядина тушеная. Сорт высший, из говядины 1 категории жилованной, с содержанием жировой и соединительной ткани [не более 6]* %, с показателями пищевой ценности, характеризующимися массовой долей белка [не менее 10,0]# %, массовой долей жира [не более 18,0]* %, массовой долей поваренной соли [не более 1,2]* %. Без внесенных фосфатов. Мясо кусочками, массой [не менее 30]# г, сочное, непереваренное, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются. Массовая доля мяса и жира [не менее 56,5]# %, массовая доля жира [не более 17]* %, массовая доля поваренной соли [1-1,5]* %.
12.	Вареные мясные колбасные изделия	ГОСТ Р 52196-2011. Батоны прямые длиной [от 15 до 50]* см или изогнутые длиной [от 15 до 50]* см или овальные. Батон в натуральной или искусственной, в маркированной или в немаркированной оболочке. Без содержания фосфатов.
13.	Сосиски вареные	ГОСТ Р 52196-2011. Батончики в оболочке с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отёков. Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочке. Батончики длиной [не менее 10]# см, диаметром [не менее 24]# мм. Батончики с чистой, сухой поверхностью. Без содержания фосфатов.
14.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013. Рафинированное, дезодорированное, первого или высшего сорта качества.
15.	Молоко питьевое	В соответствии с Решением от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» и ГОСТ 31450-2013. Ультрапастеризованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2 %.
16.	Творог	В соответствии с Решением от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» и ГОСТ Р 31453-2013 или по техническим условиям. Из натурального или нормализованного молока. Творог нежирный или классический, с массовой долей жира [от 0,5 до 9]* % с кислотностью [не более 150Т]*.
17.	Сметана	В соответствии Таможенного союза ТРТС 023/2011 утвержденный решением Таможенного союза от 09.12.2011 №882 и ГОСТ 31452-2012. Из нормализованных или восстановленных сливок. С массовой

		долей жира 15%, с массовой долей белка [не менее 2,8]# %, кислотностью [не более 90Т]*.
18.	Молоко сгущенное с сахаром	В соответствии с Решением от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» и ГОСТ 31688-2012. Массовая доля жира – [не менее 8,5]# %.
19.	Масло сливочное	В соответствии с Решением от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» и ГОСТ 32261-2013. Сорт высший. С массовой долей жира [не менее 72,5]# %, влаги – [не более 25]* %. Жировая фаза в масле содержит только молочный жир коровьего молока. Без содержания, консервантов, искусственных красителей (кроме бета-каротина) и ароматизаторов; содержание транс-изомеров жирных кислот – не допускается.
20.	Сыр	В соответствии с Решением от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» и ГОСТ 32260-2013. Сорт высший. Произведён из молока, без добавления немолочных компонентов. С массовой долей жира [50±1,6]* %, влаги – [не более 43]* %, соли – [от 1,3 до 1,8]* %.
21.	Кефир	В соответствии с Решением от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции» и ГОСТ 31454-2012. Из цельного или нормализованного молока. С массовой долей жира 3,2%, белка – [2,6 - 2,8]* %, углеводов – [не более 7,0]* %. Кислотность – [не более 130Т]*. Без содержания генетически модифицированных микроорганизмов.
22.	Изделия хлебобулочные	ГОСТ 31807-2012 и (или) СТО. Из ржаной хлебопекарной муки или из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – [8,0-13,0]* %, жиры – [1,0-8,0]* %, углеводы – [45-55]* %, энергетическая ценность – [210-340]* ккал. Без использования маргарина, кулинарных и гидрогенизированных жиров в рецептуре. С массовой долей поваренной соли [не более 1]* %.
23.	Изделия хлебобулочные	ГОСТ 31805-2012 и (или) СТО. Из пшеничной хлебопекарной муки не ниже высшего сорта. Изделия формовые. С показателями пищевой ценности: белки – [8,0-13,0]* %, жиры – [1,0-8,0]* %, углеводы – [45-55]* %, энергетическая ценность – [210-340]* ккал. Без использования маргарина, кулинарных и гидрогенизированных жиров в рецептуре. С массовой долей поваренной соли [не более 1]* %.
24.	Сухари панировочные	ГОСТ 28402-89. Из хлебных сухарей, качество не ниже высшего сорта.
25.	Печенье	ГОСТ 24901-2014 или по техническим условиям. Сахарное. Из муки высшего сорта. С содержанием вносимых сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза) [не более 27]* %, с содержанием жира [7-26]* %. Без использования кулинарных и гидрогенизированных жиров.
26.	Вафли	ГОСТ 14031-2014. Прямоугольные или в виде палочек. Без глазури. С жировой начинкой или фруктовой начинкой или начинкой пралине (типа пралине). Без использования кулинарных и гидрогенизированных жиров. С содержанием жира [от 17,2 до 25]* %.
27.	Картофель	ГОСТ Р 51808-2013. Свежий, продовольственный. Урожая не ранее 2020г. - ранний и (или) поздний. Не ниже 1 класса качества. Мытый или очищенный от земли сухим способом. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней

		внешней влажности, не проросшие, не увядшие. Клубни зрелые, с плотной кожурой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – [не менее 50]# мм, удлинённой формы – [не менее 40]# мм.
28.	Морковь	ГОСТ 32284-2013. Столовая, свежая. Урожая не ранее 2020г. ранний и (или) поздний.. Не ниже 1 класса качества. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, без повреждения плечиков корнеплода. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру- [2,0-6,0]* см, по массе – [75,0-275,0]* г, по длине [не менее 10]# см.
29.	Капуста белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001. Свежая. Урожая не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Качество 1 класса. Раннеспелая и (или) среднеспелая и (или) среднепоздняя и (или) позднеспелая. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, сформировавшиеся, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Листья, образующие кочан, плотно прилегают друг к другу, в том числе в местах, прикрепления их к внутренней кочерыге. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не происходит. Кочаны зачищены до плотно облегающих зелёных или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов удалены розеточные и не пригодные для потребления листья. Масса зачищенного кочана [не менее 1,0]# кг.
30.	Свекла	ГОСТ 32285-2013. Столовая, свежая. Урожая не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Качество не ниже первого класса. Мытая или очищенная от земли сухим способом. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без черешков, корнеплоды гладкие, правильной формы, без боковых корешков, не побитые. Мякоть сочная, тёмно-красная. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру [5,0-10,0]* см.
31.	Лук репчатый	ГОСТ Р 51783-2001 Свежий. не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Качества 1 класса. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной [не более 1]* см. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру [не менее 40]# мм.
32.	Томаты	ГОСТ Р 55906-2013. Свежие. не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Качество не ниже 1 класса. Выращенные в открытом и (или) защищённом грунте. Красной степени зрелости. Плоды плотные, полной биологической зрелости, характерной для ботанического сорта окраски. [До 50]* % поверхности плода желтовато-бурой окраски. Мякоть плода светло-розовая с белесовато-бурыми пятнами. Округлой и (или) удлинённой формы. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной

		для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру [не менее 5,0]# см.
33.	Огурцы	ГОСТ 54752-2011 или ГОСТ 1726-85. Урожая не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Среднеплодные. Выращенные в открытом и (или) защищённом грунте. Плоды свежие, целые, не уродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Изогнутость плода [не более 0,2]*. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми семенами. Плоды мытые или очищенные сухим способом, без излишней внешней влажности. Размер плодов: длина [не более 25,0]* см, наибольший поперечный диаметр [не более 5,5]* см.
34.	Кабачки	ГОСТ 31822-2012. Урожая не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Качество - не ниже 1 сорта. Плоды правильной формы. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие и (или) ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Плодоножка аккуратно отрезана длиной [не более 3]* см. Размер плодов по длине без плодоножки (между местом соединения плодоножки с плодом и окончанием верхушки плода) [от 7,0 до 18,0]* см. Масса плодов [от 50 до 300]* г.
35.	Продукт томатный концентрированный	ГОСТ Р 54678-2011. Томатная паста, несолёная. С массовой долей сухих веществ 25%. Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без тёмных включений, остатков кожицы, семян и грубых частиц плодов. Массовая доля растворимых сухих веществ – [23-37]* %.
36.	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ Р 54050-2010. Качество не ниже высшего сорта. Мозговых сортов. Зёрна целые, без примесей оболочек зёрен и кормового гороха коричневого цвета. Наличие белых зёрен [не более 6]* %. Цвет зёрен светло-зелёный и (или) оливковый. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым и (или) оливковым оттенком. Массовая доля горошка от массовой доли консервов, указанной на этикетке – [не менее 65]# %. Содержание поваренной соли [не более 0,6]* %. Массовая доля хлоридов – [0,8 – 1,5]* %.
37.	Икра овощная	ГОСТ Р 51926-2002. Из кабачков. Однородная, из вареных (не жареных) овощей, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущая и (или) слегка зернистая. Без уксуса и жгучих специй. Массовая доля сухих веществ [не менее 19]# %. Содержание поваренной соли [не более 0,6]* %.
38.	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70. Из целых стручков или разрезанных на части. Стручки без плодоножек, не лопнувшие, сохранившие свою форму, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без механических повреждений. Заливка прозрачная, не содержащая взвешенных частиц. Стручки в стадии молочной зрелости, с зёрнами,

		не выделяющимися рельефно на поверхности стручка, без грубых волокнистых нитей и внутренней кожистой плёнки, нежные и не разваренные. Массовая доля стручковой фасоли, от массы нетто консервов, указанной на этикетке [не менее 60]# %.
39.	Томаты консервированные	ГОСТ Р 54678-2011 или ГОСТ Р 54648-2011. Степень зрелости - красные и (или) розовые. Качество 1 сорта. Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, не уродливые, без плодоножек. Плоды целые, с легкой морщинистостью, мякоть плода мягкая, не расползшаяся. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру [не менее 4]# см. Без уксуса и жгучих специй.
40.	Огурцы консервированные	ГОСТ 31713-2012. Корнишоны I или II группы. Длина плода [до 11]* см, диаметр [не более 5,5]* см. Отношение длины к наибольшему поперечному диаметру [не менее 2,2]#. Без уксуса и жгучих специй. Огурцы целые, соответствующие хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Огурцы удлиненной правильной формы. Огурцы крепкие. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.
41.	Капуста квашеная	ГОСТ 55463-2013 или по техническим условиям. Шинкованная или рубленная. Качество 1 сорта. Равномерно нашинкованная полосками [не шире 5]* мм или нарубленная в виде частиц [не более 12]* мм в наибольшем измерении. Без крупных частиц кочерыги, кусков листьев. Овощные и плодоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Без уксуса и жгучих специй. Морковь, перец сладкий и свекла нарезаны соломкой шириной [3-5]* мм или кружочками толщиной [не более 3]* мм и диаметром [не более 40]* мм. Консистенция сочная, плотная, хрустящая. Массовая доля капусты (после свободного стекания сока) по отношению к общей массе с соком – [85– 90]* %.
42.	Бананы	ГОСТ Р 51603-2000. Свежие. не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Не ниже 1 класса качества. Плоды потребительской степени зрелости. Плоды одного помологического сорта. Плоды в кистях чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без признаков порчи, без механических повреждений, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая и (или) желтая. Плоды с зеленовато-желтой и (или) желтой окраской кожуры, не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру – [3.0-4.0]* см, по длине – [не менее 19]# см. Количество плодов в кисти [от 4 до 9]* шт.
43.	Апельсины	ГОСТ 4427-82 Урожая не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Первой или второй помологической группы. Размер II категории. Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру [не менее 50]# мм.
44.	Груши	ГОСТ 21713-76 поздних сортов созревания и (или) ГОСТ 21714-76 ранних сортов созревания. Свежие. Урожая не ранее 2019г. ранний и (или) поздний. Качества не ниже 1 сорта. Плоды I помологической группы. Плоды (в том числе

		отборные) типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, без механических повреждений, без признаков порчи, с целой и (или) сломанной плодоножкой и (или) без неё, без повреждений кожицы плода. Плоды однородные по степени зрелости, съемной степени зрелости (не перезревшие). Размер по наибольшему поперечному диаметру [не менее 55]# мм.
45.	Лимоны	ГОСТ 4429-82. Урожая не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Размер II категории. Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, не вырванной плодоножкой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру [не менее 42]# мм.
46.	Мандарины	ГОСТ 4428-82. Урожая не ранее 2020г. ранний и (или) поздний. Размер II категории. Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, не вырванной плодоножкой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру [не менее 38]# мм.
47.	Яблоки	ГОСТ 16270-70. Свежие. Ранних сортов созревания. Урожая не ранее 2019г. Первого сорта качества. Степень зрелости – потребительская. Плоды целые, чистые, развившиеся, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой и (или) без неё, без повреждений кожицы плода. Плоды не перезревшие. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру [не менее 55]# мм.
48.	Яблоки	ГОСТ Р 54697-2011. Свежие. Поздних сортов созревания. Урожая не ранее 2019г. Качества не ниже 1 сорта. Степень зрелости – потребительская. Плоды целые, чистые, развившиеся, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой и (или) без неё, без повреждений кожицы плода. Плоды однородные по степени зрелости, не перезревшие. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру: плоды круглой формы – [не менее 60]# мм, овальной формы – [не менее 50]# мм.
49.	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не повреждённые вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зелёные и сероватые с серебристым оттенком. Длина листа [не менее 3]# см.
50.	Повидло	ГОСТ 32099-2013. Плодовое и (или) ягодное и (или) купажированное. Стерилизованное. Сорт высший. Однородная протертая масса без семян, семенных гнёзд, косточек и не протертых кусочков кожицы и растительных примесей. Консистенция – густая мажущая масса не растекающаяся на горизонтальной поверхности, не засахаренная. Массовая доля растворимых сухих веществ [не менее 61]# %.
51.	Мука пшеничная	ГОСТ Р 52189-2003. Хлебопекарная. Качество не ниже высшего сорта. М 45/23 или М

		55/23 или МК 55/23. Цвет белый и (или) с кремовым оттенком. Массовая доля золы в расчете на сухое вещество [не более 0,55]* %, массовая доля сырой клейковины [не менее 28]# %.
52.	Хлопья овсяные	ГОСТ 21149-93. «Геркулес» или «Экстра» или лепестковые. Цвет белый с кремовым оттенком. Зольность (в пересчете на сухое вещество) – [не более 2,1]* %. Развариваемость – [не более 20]* мин.
53.	Крупа	ГОСТ 5784-60 или по техническим условиям. Перловая или ячневая. №1 или №2. Ядра освобождённые от цветковых плёнок, хорошо отшлифованные. Цвет крупы белый с желтоватым и (или) зеленоватым оттенком. Доброкачественное ядро [не менее 99,6]# %.
54.	Крупа пшено	ГОСТ 572-60 или по техническим условиям. Шлифованное. Качество не ниже 1 сорта. Доброкачественное ядро [не менее 98,7]# %.
55.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60 или по техническим условиям. «Артек». Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша, плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Доброкачественное ядро [не менее 99,2]# %.
56.	Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93 или по техническим условиям. Рис шлифованный. Качество не ниже высшего сорта. Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса I и (или) II типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Доброкачественное ядро [не менее 99,7]# %.
57.	Крупа гречневая	ГОСТ Р 55290-2012 или по техническим условиям. Крупа-ядрица. Быстроразваривающаяся. Качество первого сорта. Выработанная из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. Цвет коричневый. Доброкачественное ядро [не менее 98,4]# %.
58.	Горох шлифованный	ГОСТ 6201-68 или по техническим условиям. Горох колотый, качество 1 сорт.
59.	Крупа манная	ГОСТ 7022-97. Марки М или МТ. Зольность в пересчете на сухое вещество [не более 0,70]* %.
60.	Крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69 или по техническим условиям. Шлифованная не ниже №3. Цвет белый и (или) желтый. Запах, свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус, свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность [не более 14]* %. Зольность в пересчете на сухое вещество [не более 0,95]* %. Содержание мучки [не более 1,5]* %, содержание сорной примеси [не более 0,3]* %.
61.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р-53876-2010. Качество не ниже высшего сорта. Цвет белый с кристаллическим блеском. Массовая доля зольности в пересчете на сухое вещество [не более 0,05]* %.
62.	Соки фруктовые прямого отжима	В соответствии с Решением от 09.12.2011 № 882 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» и ГОСТ 32103-2013. Апельсиновый и (или) вишнёвый и (или) грушевый (из культурных сортов) и (или) персиковый и (или) яблочный (из культурных сортов). С сахаром. Осветлённые и (или) не осветлённые и (или) с мякотью.

63.	Сахар-песок	ГОСТ 33222-2015. Размер кристаллов [от 0,2 до 2,5]* мм. Сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет белый, без комков. Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество) [не менее 99,75]# %.
64.	Какао- порошок	ГОСТ 108-2014. Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Без серого оттенка. Массовая доля влаги [не более 7,5]* %.
65.	Изделия кондитерские пастильные	ГОСТ 6441-2014 или по техническим условиям. Зефир. Без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир, растительный жир), консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию.
66.	Мармелад	ГОСТ 6442-2014. Фруктово-ягодный или желейно-фруктовый. Резной, неглазированный. Форма правильная, с четкими гранями, без деформаций, без маргарина, гидрогенизированных жиров, жиров без указания состава (обозначенных как кондитерский жир, растительный жир).
67.	Макаронные изделия	ГОСТ 31743-2012. Для детского питания. Группа А. Высшего сорта. Обогащенные микронутриентами и (или) с добавками из растительного (плодового и овощного) сырья. С содержанием белка [не менее 10]# %.
68.	Чай черный байховый	ГОСТ 32573-2013 или по техническим условиям. Листовой. Средний или мелкий. Качество не ниже высшего сорта. Чай имеет нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный, цвет однородный коричнево-красный. Внешний вид ровный, однородный, скрученный. Массовая доля водорастворимых эстрактивных веществ [не менее 35]# %.
69.	Плоды протёртые	ГОСТ Р 54681-2011. Яблоки протёртые с сахаром. Однородная протёртая масса плодов без косточек, остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности.
70.	Ягоды протёртые	ГОСТ Р 54681-2011. Ягоды протёртые с сахаром: брусника и (или) голубика и (или) ежевика и (или) клубника и (или) клюква и (или) крыжовник и (или) малина и (или) слива и (или) смородина красная. Однородная протёртая масса ягод без косточек, остатков семенных гнёзд и плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности.
71.	Напиток кофейный растворимый	ГОСТ 50364-92. «Цикорий растворимый». Порошкообразной консистенции, без комков.
72.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ 54845-2011 или по техническим условиям. Цвет дрожжей равномерный, без пятен, светлый с сероватым или кремовым оттенком. Консистенция плотная, дрожжи легко ломаются и не мажутся.
73.	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ 54845-2011 или по техническим условиям. Качество высшего сорта. Формы вермишели и (или) гранул и (или) мелких зерен и (или) кусочков и (или) порошка и (или) крупообразные.
74.	Кисель	ГОСТ 18488-2000 или по техническим условиям. На плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков. Без вкусовых и ароматических добавок. Однородная сыпучая масса.
75.	Фрукты косточковые	ГОСТ 32896-2014. Абрикосы сушеные. Качество не ниже высшего сорта. Половинки

	сушеные	плодов. Группа Б. Необработанные или обработанные сернистым ангидридом. Половинки плодов правильной круглой или овальной формы, со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповреждённой кожицей, не слипшиеся при сжатии. Цвет однородный от светло желтого до оранжево-красного. Не имеют признаков спиртового брожения и плесени. Массовая доля дефектных плодов [не более 7]* %.
76.	Виноград сушеный	ГОСТ 6682-88. Изюм светлый. Качество не ниже 1 сорта. Фрукты необработанные или обработанные сернистым ангидридом. Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования, ягоды без плодоножек. Цвет светло-зелёный с золотистым оттенком. Масса 100 ягод [не менее 107]# г. Массовая доля растворимых сухих веществ [не менее 81]# %.
77.	Петрушка коренья	ГОСТ 32065-2013. Сушеные, первого сорта, белые коренья в виде стружки или кубиков или пластинок или брикеты правильной формы с ровной поверхностью. Без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый или белый с желтоватым оттенком.
78.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 Пищевая. Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Кислая, без постороннего привкуса и запаха. Сыпучая и сухая, на ощупь не липкая.
79.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 Кристаллический порошок, от белого до светло-желтого цвета, с запахом ванили.
80.	Меланж	ГОСТ 56382-2015. Смесь яичная. Однородный продукт без посторонних примесей, без остатков скорлупы, пленок. Консистенция твердая в замороженном состоянии или жидкая в охлаждённом (размороженном) состоянии или порошкообразная. Комочки легко разрушаются при надавливании. Цвет [от светло-желтого до желтого]*, с вкраплениями добавок в соответствии с рецептурой. Запах свойственный яичным продуктам без посторонних запаха и вкуса.
81.	Петрушка зелень	ГОСТ 32065-2013. Сушеная, россыпью, первого сорта. В виде пластинок листьев, частей листьев или листьев с черешками, длиной [не более 3]* см. Цвет зелёный.
82.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 Голубоватый и (или) серый и (или) серо-голубой. Семена в здоровом не греющемся состоянии, без постороннего запаха и вкуса, без примесей. Семена целые, сухие, чистые, доброкачественные, не прогорклые. Без проросших семян, семян испорченных самосогреванием, сушкой, обуглившихся, прогнивших, заплесневевших.
83.	Чеснок	ГОСТ Р 55909-2013. Урожая 2018г. и (или) 2019г. Луковицы вызревшие, твердые и плотные, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими кроющими чешуями, с обрезанными сухими листьями длиной [не более 50]* мм, с остатками сухих корешков и (или) без них. Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру [не менее 25]# мм.

Пищевые продукты, используемые при оказании услуг не содержат химические консерванты: бензоат натрия, сернистый ангидрид и пищевые добавки с цифровыми кодами INS [E200-E266]# и [E280-E283].

В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) используются только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре и(или) порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноиды (E160a), рибофлавин (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E140, E160, E161, E162, E163).

В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей, не входят уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота.

Содержание нитритов (E250) только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах [не более 30 мг/кг].

Пищевые продукты не содержат внесенные в качестве пищевой добавки фосфаты и фосфорные кислоты.

В качестве разрыхлителя используется только питьевая сода (гидрокарбонат натрия).

Содержание поваренной соли в пищевых продуктах ограничивается в соответствии с санитарными правилами (при отсутствии в них соответствующих нормативов, как правило, содержание поваренной соли в продукте [не должно быть выше 0,6-0,9 %]). В составе пищевых продуктов для детей и подростков используется только йодированная соль, обогащенная йодатом калия (KIO3).

Мясо птицы выработано из птицы, выращенной без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотосодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств. Не допускается выработка мяса птицы из тушек, произведенных с использованием погруженного охлаждения в воде с содержанием хлора, превышающим нормативы, установленные для питьевой воды централизованного водоснабжения.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ

1. Пищевые продукты без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, несоответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птиц, рыба, непрошедшие ветеренарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) повреждённой скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевые продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14.Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша -"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.

20.Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме солёной), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24.Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочные продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

9. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (буфетная продукция).

N п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления

5.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
6.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами(витами низированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
8.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5 и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
9.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
10.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
11.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции- заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с	100	Молоко питьевое с массовой долей	100

массовой долей жира 3,2%		жира 2,5%	
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жирности 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зелёный	40
		Горошек зелёный консервированный	64
		Кабачки	300
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты: Яблоки Чернослив Курага Изюм	 12 17 8 22

11.Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов

11.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Получателем услуг на территории образовательного учреждения.

11.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, отвечающих требованиям санитарных норм и правил.

11.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз).

11.4. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

11.5. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

12. Требования соответствия нормативным документам (лицензии, допуски, разрешения, согласование)

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с установленными требованиями, в том числе в соответствии со следующими документами:

- Конституции Российской Федерации.
- Федеральный закон № 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 г № 44- ФЗ.
- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
-Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
-Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон РФ от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
- Федеральный закон РФ от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании".
- Федеральный закон РФ от 07.02.1992 № 2300-I "О защите прав потребителей".
- Федеральный закон РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ «Трудовой кодекс РФ».
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-I "О защите прав потребителей".
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 №4979-1 «О Ветеринарии».
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления предпринимательской деятельности».

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 16.09.2020 №1479.

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
-СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста».

- СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
-СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов;
-СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)»;
-СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

-СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
-ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
-ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
-ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
- приказ Минсельхоза РФ от 27.12.2016 №589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка, оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» ;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного Союза на соковую продукцию из фруктов и овощей».
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Технический регламент на масложировую продукцию».
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- ГОСТ Р 54659-2011 «Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации услуг (работ)».
- ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» утвержден от 12.11.2015.
- МР 2.4.0162-19.2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).
- Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» утвержден от 12.11.2015г.

В случае, если нормативно - правовой документ, применяемый в настоящем техническом задании, утратил силу или заменен, то на момент исполнения контракта используется действующий норматив. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых актов.

Примечание:

- двухнедельное меню может корректироваться (холодные закуски, салаты) в зависимости от сезонности, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ;

- количество обучающихся может изменяться в зависимости от фактической посещаемости общеобразовательной организации;

- Заказчик оставляет за собой право приостановить работу пищеблока (оказание услуги по организации горячего питания) в связи с ремонтными работами, а также иными случаями приостановки функционирования Заказчика, уведомив об этом Исполнителя заблаговременно.

Директор МБОУ Школа № 26 _____ Т.Н. Кудрявцева

Приложение № 1
к Техническому задвнию
от _____ № _____

Акт приема-приема передачи недвижимого имущества (помещений)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 26», именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице директора Кудрявцевой Татьяны Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны **Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» города Дзержинска»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице **директора Кузнецова Олега Венедиктовича**, действующего на основании Устава**,** именуемый в дальнейшем **Исполнитель,** с другой стороны, составили настоящий Акт приема-приема передачи недвижимого имущества (помещений), расположенного в здании по адресу: 606024, Нижегородская область, город Дзержинск, ул.Ватутина, дом 54

В соответствии с настоящим актом приема-приема передачи недвижимого имущества (помещений) Заказчик передает Исполнителю, а Исполнитель принимает для оказания услуг по обеспечению организации горячего питания обучающихся Заказчика согласно условиям контракта на оказание услуг от _____ № следующее недвижимое имущество (помещения):

11/11	Реквизиты помещения (наименование помещения, площадь, на каком этаже расположено — по экспликации	Техническое состояние
1.	Помещение № 40, столовая; общая полезная площадь 89,3 м^2 расположена на 1 этаже	Состояние стен — удовлетворительно Состояние пола — удовлетворительно Состояние потолка — удовлетворительное Состояние окон — удовлетворительное Состояние других конструкций удовлетво ительное
2.	Помещение № 41, тамбур, общая полезная площадь — 2,1 м^2, расположен на 1 этаже	Состояние стен — удовлетворительно Состояние пола — удовлетворительно Состояние потолка — удовлетворительное Состояние окон — удовлетворительное Состояние других конструкций удовлетво ительное

Настоящий акт приема-приема передачи недвижимого имущества (помещений) составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон, имеющих равную юридическую силу.

Заказчик: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 26»	**Исполнитель:**
Директор_____ Т.Н.Кудрявцева	_____

Приложение к техническому заданию № 2

от _____ № _____

Акт приема-передачи движимого имущества (оборудования, мебели)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 26», именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице директора Кудрявцевой Татьяны Николаевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и **Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» города Дзержинска», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Кузнецова Олега Венедиктовича, действующего на основании Устава,** именуемый в дальнейшем **Исполнитель,** с другой стороны, составили настоящий Акт приема-приема передачи движимого имущества (оборудования, мебели), находящегося по здании адресу: 606024, Нижегородская область, город Дзержинск, ул.Ватутина, дом 54.

В соответствии с настоящим актом приема-передачи движимого имущества (оборудования, мебели) Заказчик передает Исполнителю, а Исполнитель принимает для оказания услуг по обеспечению организации горячего питания обучающихся Заказчика согласно условиям контракта на оказание услуг от _____ № ____ следующее движимое имущество (оборудование, мебель):

№ п/п	Наименование движимого имущества (оборудования, мебели), инвентарный номер	Количество
1	Ванна моечная 04.09.09г. (ОЦ) (10389) Реестр № 53712	1
2	Ванна моечная 04.09.09г.(ОЦ) (10389/1) Реестр № 53714	1
3	Ванна моечная 04.09.09г.(ОЦ) (10389/2) Реестр № 53715	1
4	Ванна моечная 04.09.09г.(ОЦ) (10390/1) Реестр № 53717	1
5	Ванна моечная 04.09.09г.(ОЦ) (10389/3) Реестр № 53716	1
6	Ванна моечная 04.09.09г.(ОЦ) (10390) Реестр № 53713	1
7	Ванна моечная 5-ти секционная 04.09.09г. (10374) (ОЦ) №43676	1
8	Витрина холодильная ВХСд-1.3 Полюс 25.12.07 (ОЦ) (132023) РЕЕСТР № 38270	1
9	Водонагреватель Thermex (ВА1085) от 02.12.2013 Р№64985	2
10	Водонагреватель ВАЭ-50 (ВА1033) от 03.10.2013 Р№31182	2
11	Водонагреватель накопит. 04.07.2011 (ВА783) Р№31182	1
12	Водонагреватель накопит. 04.07.2011 (ВА786) Р№31182	1
13	Горка пристенная для буфета с прилавками 04.09.09г. (10380) Реестр 43682	1
14	Диван угловой кухонный (ВА586) РЕЕСТР№ 31182	1
15	Кипятильник КНЭ-100м 04.09.09г. (10365) Реестр №43670	1
16	Кипятильник КНЭ-100м 04.09.09г. (10365/1) Реестр №43670	1
17	Мармит для первых блюд электрич. 04.09.09г. (10352)(ОЦ) Реестр №43659	1
18	Мармиты для вторых блюд электрич.04.09.09г. (10353) (ОЦ) Реестр №43660	1

19	Машина посудомоечная 25.12.07 (132022) ИН 010011 РЕЕСТР № 38271	1
20	Машина универсальная УКМ-0,6 04.09.09г.(10363) (ОЦ) Реестр №43668	1
21	Машина универсальная УКМ-01 04.09.09г. (10362) (ОЦ) Реестр№ 43667	1
22	Мойка из нерж. стали 04.09.09г. (10375) (ОЦ)Реестр № 43677	1
23	Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ВМ ТМ "Abat"(ВА1089) от 02.12.2013 Р№64978	1
24	Плита электрическая ПЭ-0,48мп 04.09.09г.(ОЦ)Реестр №43662	1
25	Плита электрическая ПЭ-0,48мп 04.09.09г.(ОЦ)Реестр №73745	1
26	Подставка под пароконвектомат ППКА 6-10 (ВА1088) от 02.12.2013 Р№64979	1
27	Прилавок для горячих напитков 04.09.09г. (10354) (ОЦ) Реестр №43661	1
28	Стеллаж производственный 04.09.09г. (10377) (ОЦ) Реестр № 43679	1
29	Стеллаж производственный 04.09.09г. (10377/1) (ОЦ) Реестр № 73251	1
30	Стеллаж производственный 04.09.09г. (10377/2) (ОЦ) Реестр № 73252	1
31	Стеллаж на колёсах 04.09.09г. (10379) (ОЦ)Реестр №43681	1
32	Стеллаж на колёсах 04.09.09г. (10379/1) (ОЦ)Реестр №73171	1
33	Стол для приборов и подносов 04.09.09г. (10350) (ОЦ) Р№ 43657	1
34	Стол для сбора остатков пищи 04.09.09г. (ОЦ) (10391) Р№ 53781	1
35	Стол кухонный с бортиком 04.09.09г. (ОЦ) (10387/4) Р№ 53791	1
36	Стол кухонный с бортиком 04.09.09г.(ОЦ) (10387) Р№ 53782	1
37	Стол кухонный с бортиком 04.09.09г.(ОЦ) (10387/2) Р№ 53789	1
38	Стол кухонный с бортиком 04.09.09г.(ОЦ) (10387/3) Р№ 53790	1
39	Стол кухонный с бортиком 04.09.09г. (ОЦ) (10387/1) Р№ 53788	1
40	Стол подсобный 04.09.09г. (10382) (ОЦ) Р№ 43684	1
41	Стол на металлокаркасе (ВА736) Р№31182	1
42	Стол производственный для мяса 04.09.09г. (10372/1) (ОЦ) Р№ 73245	1
43	Стол производственный для мяса 04.09.09г. (10372/2) (ОЦ) Р№ 73246	1
44	Стол производственный для мяса 04.09.09г. (ОЦ) (10372) Р№43674	1
45	Стол производственный для овощей 04.09.09г. (10373) (ОЦ) Р№ 43675	1
46	Стол производственный для овощей 04.09.09г. (10373/1) (ОЦ) Р№ 73250	1
47	Установка доочистки питьевой воды (132021) РЕЕСТР№ 6223	1

48	Устройство механической вентиляции (ВА1097) от 11.07.2014 Р№67732	1
49	Шкаф для посуды 04.09.09г. (ОЦ) (10393) Р№ 53783	1
50	Шкаф для посуды 04.09.09г.(ОЦ) (10393/1) Р№ 53792	1
51	Шкаф для сухих продуктов 04.09.09г.(ОЦ) (10397) Р№53784	1
52	Шкаф для сухих продуктов 04.09.09г.(ОЦ) (10397/1) Р№53793	1
53	Шкаф для хлеба 04.09.09г. Реестр № 43685	1
54	Шкаф жарочный ШЖЭ-3 ТМ "Abat"(ВА1090) от 02.12.2013 Р№64981	1
55	Шкаф расстойный с эл.подпгревом 04.09.09г. (10366) (ОЦ) Р№ 43671	1
56	Шкаф холодильный ШХ-0,71м 04.09.09г. (10367)(ОЦ) Р№43672	1
57	Шкаф холодильный ШХ-0,81м 04.09.09г. 10370(ОЦ) Реестр №43673	1
58	Шкаф холодильный ШХ-0,81м 04.09.09г. 10371(ОЦ) Реестр №73248	1
59	Шкаф холодильный ШХ-0,81м 04.09.09г.10369 (ОЦ) Реестр №73249	1
60	Шкафы холодильные ШХ-0,71м 04.09.09г.(10368) (ОЦ) Реестр №73247	1
61	Стол обеденный 4-х местный	4
62	Стол обеденный 6-х местный	19
63	Стул кож. зам.	95

Состояние вышеуказанного имущества на момент его передачи характеризуется следующим состоянием: оборудование и мебель в рабочем, удовлетворительном состоянии.

Настоящий акт приема-приема передачи приема-передачи движимого имущества (оборудования, мебели) составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон, имеющих равную юридическую силу.

Заказчик: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 26»	**Исполнитель:**
Директор_____ Т.Н.Кудрявцева	_____