МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 4/20
на оказание услуг по организации горячего питания

с. Новая Отрадовка «01» ноября 2020г.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Новая Отрадовка муниципального района Стерлитамакский район Республики Башкортостан (МОБУ СОШ с.Новая Отрадовка), именуемое в дальнейшем «Заказчик», лице вр.и.о. директора Булгаковой Ларисы Викторовны действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Магнат» (ООО «Магнат»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Хисамова Роберта Раилевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», (ИКЗ 203024200497402420100100030000000000), заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания в соответствии с условиями Контракта, Технического задания (Приложение №1 к Контракту) являющегося неотъемлемой частью Контракта и согласно цикличному меню на основании суточной нормы потребления в соответствии с действующими СанПин 2.4.5.2409-08 и СанПин 2.4.1.3049-13, исходя из: 39 дней питания для обучающихся в МОБУ СОШ с.Новая Отрадовка (с возможностью корректировки дето-дней питания по предварительному уведомлению Заказчика), из расчета стоимости питания на одного ребенка:

1. стоимости бесплатного горячего питания на одного ребенка в МОБУ СОШ с.Новая Отрадовка для обучающихся, получающих начальное общее образование с 1-4 класс 55 рублей в день, обучающихся, получающих начальное общее образование с 1-4 класс льготных категорий из многодетных малоимущих семей 55 рублей в день, двухразовое горячее питание для обучающихся, получающих начальное общее образование с 1-4 класс с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся детей-инвалидов на 100 рублей в день;

2. стоимости горячего питания на одного ребенка в МОБУ СОШ с.Новая Отрадовка для обучающихся с 5-11 класс 60 рублей в день, обучающихся льготных категорий из многодетных малоимущих семей с 5-11 класс 60 рублей в день, обучающихся с 5-11 класс с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся детей-инвалидов на 100 рублей в деньв соответствии с требованиями норм действующего законодательства Российской Федерации и Республики Башкортостан, а Заказчик обязуется принять их и оплатить.

1.2. Оказать услуги по организации горячего питания в сроки в соответствии с п. 4.1. Контракта, качественно и в соответствии с действующими СанПин 2.4.5.2409-08 и СанПин 2.4.1.3049-13.

1.3. Оказание услуг осуществляется силами Исполнителя на базе пищеблока Заказчика, находящегося по адресу:
453140, Республика Башкортостан, Стерлитамакский район, с. Новая Отрадовка, ул. Школьная, д.6.

1.4. Передача Исполнителю Заказчиком необходимых помещений для оказания услуг осуществляется на основании договора между Заказчиком, Исполнителем и Комитетом по управлению собственности Министерства земельных и имущественных отношений Республики Башкортостан по Стерлитамакскому району.

1.5. График выдачи готового питания устанавливается по согласованию сторон.

1.6. Передача Заказчиком Исполнителю оборудования и инвентаря, необходимых для оказания услуг осуществляется по акту приема-передачи.

1.7. Предоставленные помещения, оборудование и инвентарь должны использоваться Исполнителем только для оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

1.8. Организовать работу выдачу продуктовых наборов обучающимся, имеющим право на обеспечение бесплатным питанием в период их обучения в дистанционной форме, в рамках выделенного финансирования.

2. Цена контракта и порядок оплаты

2.1. Цена Контракта составляет: 299000,00 руб.(Двести девяносто девять тысяч) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, при этом может быть изменена в случаях предусмотренных настоящим Контрактом.

2.3. Цена Контракта формируется с учетом расходов Исполнителя и причитающегося ему вознаграждения, в том числе расходов на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов, других обязательных платежей.

2.4. Оплата **фактически оказанных** услуг осуществляется Заказчиком в порядке и сроки, определённые настоящим Контрактом, при выполнении Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней со дня подписания акта сдачи-приемки части оказанных услуг, с учетом пункта 4.2. настоящего Контракта.

2.5. Оплата услуг по настоящему Контракту осуществляется в рублях.

2.6. Оплата по настоящему Контракту осуществляется Заказчиком за счет средств федерального бюджета, бюджета Республики Башкортостан, за счет средств бюджета муниципального района Стерлитамакский район.

2.7. Оплата оказанных услуг по настоящему Контракту осуществляется путем безналичного расчета.

2.8. Условия оплаты услуг: оплата производится на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг.

2.9. В случае если Контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате физическому лицу, 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.

2.10. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени)и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны подписывают Акт взаимосверки обязательств по Контракту, в котором, в том числе,

указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по Контракту, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта, размер неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

2.11. В случае подписания Сторонами Акта взаимосверки обязательств по Контракту оплата оказанной услуги осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков согласно указанному Акту и на основании представленного Исполнителем счета. При этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в доход бюджета возлагается на Заказчика.

2.12. Все финансовые расходы по перечислению родительской платы, возлагается на Исполнителя по организации горячего питания.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1.Принимать по акту оказанные Исполнителем Услуги или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки;

3.1.2. Своевременно оплачивать услуги Исполнителя в порядке, предусмотренным настоящим контрактом;

3.1.3. Предоставлять Исполнителю информацию, необходимую последнему для качественного и своевременного оказания услуг по настоящему Контракту, а также письменную заявку с указанием наименования, состава и объема услуг;

3.1.4. Утверждать режим работы пищеблоков.

3.1.5. Обеспечить беспрепятственный доступ работников Исполнителя к месту оказания услуг, которые осуществляют контроль качества, норм выхода и ассортимента готовых блюд в соответствии с меню, при условии соблюдения работниками Исполнителя правил пропускного режима, действующего у Заказчика.

3.1.6. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

3.1.7. Предоставлять в пользование производственные, складские, административно-бытовые и другие помещения на основании Договора между Заказчиком, Исполнителем и Комитетом по управлению собственности Министерства земельных и имущественных отношений Республики Башкортостан по Стерлитамакскому району.

3.1.8. Ежедневно проводить бракераж продукции с участием представителя Заказчика и Исполнителя в соответствии с действующим у Заказчика «Положением о бракераже». В случае отсутствия представителей Исполнителя бракераж продукции производится Заказчиком самостоятельно.

3.1.9. Разработать и утвердить программу производственного контроля.

3.1.10. Осуществлять контроль за организацией питания обучающихся соответственно программе производственного контроля, утвержденного руководителем Заказчика.

3.1.11. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя;

3.1.12. Организовать контроль:

- качества пищи, путем снятия проб ответственным лицом с внесением записив журнал снятия проб;
- за снятием суточных проб и их хранением;
- за правильностью поступления блюд согласно меню и раздаточной ведомости.

3.1.13. Производить ежемесячно до 5 числа сверку документов бухгалтерского учета (акты оказанных услуг, счет-фактура), отчет по выполнению натуральных норм питания.

3.1.14. Не реже 1 раза в полгода проводить инвентаризацию имущества переданному исполнителю.

3.1.15. Осуществлять контроль за оказанием услуг, на любом этапе исполнения услуги;

3.1.16. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.1.17. Заказчик своими силами реализует пищевые отходы.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Вносить изменения в меню в соответствии с нормативной базой для обеспечения питания, уведомив письменно об изменениях Исполнителя в течение семи дней со дня принятия решения об изменении.

По согласованию с Исполнителем изменить объем услуг;

3.2.2. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям задания, в соответствии с настоящим Контрактом;

3.2.3. Контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Контракта;

3.2.4. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;

3.2.5. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.2.6. Привлекать для проверки предоставленных Поставщиком результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, экспертов, экспертные организации;

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Разработать цикличное меню в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, с учетом сезонности и суточной нормой потребления.

(для обучающихся общеобразовательных школ 10 - дневное меню).

3.3.2. Выполнить обязательства предусмотренные настоящим Контрактоми передать Заказчику результаты, в предусмотренный настоящим Контрактом срок;

3.3.3.Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 часа с момента его устного уведомления, при этом расходы по продуктам и по приготовлению готовой пищи осуществляется за счет Исполнителя.

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

3.3.5. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта;

3.3.6. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности. В случае изменения состава обслуживающих лиц своевременно сообщать Заказчику о данных изменениях;

3.3.7. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.3.8. Обеспечить приготовление блюд, кулинарных изделий с соблюдением технологии приготовления пищи, санитарных норм и правил на производстве, температурного режима, требований к кулинарной обработке сырья и норм закладки;

3.3.9. Осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд:

3.3.10. Производить выдачу готовых рационов только после бракеража готовой пищи, отбора суточных проб;

3.3.11. Ежедневно оставлять суточные пробы и обеспечить им надлежащее хранение в течение 48 часов;

3.3.12. Принимать участие в работе бракеражной комиссии;

3.3.13. Допускать ответственных лиц, определенных Заказчиком для контроляза процессом приготовления блюд;

3.3.14. При каждой выдаче готового блюда обеспечивать наличие трех дополнительных (сверх сводного порционника) порций каждого блюда:

– для бракеража готовой пищи представителям Заказчика и Исполнителя;

- для отбора суточных проб;

3.3.15. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений пищеблока, столовой, овощехранилищ, подсобных и складских помещений, оборудования и инвентаря; Проводит дератизацию помещений, оплачивает расходы по коммунальным услугам (электроэнергию, водоснабжение, водоотведение, теплоэнергию).

3.3.16. Исполнитель привлекает к работе в помещениях столовой работников, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие непосредственный контакт с несовершеннолетними, должны иметь справку об отсутствии судимости согласно ст. 351.1. Трудового кодекса РФ.

3.3.17. Обеспечивать сохранность, правильную эксплуатацию и содержаниев исправном состоянии оборудования, инвентаря, мебели, находящегося в пищеблоке и в складских помещениях, переданных Заказчиком;

3.3.18. Исполнитель доставляет продукты в столовую специализированным транспортом, имеющим санитарный документы.

3.3.19. Исполнитель несет расходы по:

–содержанию переданных помещений в надлежащем состоянии, осуществляет текущий ремонт занимаемых помещений;

–вывозу мусора и содержание контейнерной площади и прилегающей территории;

–по оплате коммунальных услуг в соответствии с показаниями счетчиков (в случае невозможности установки прибора учета оплата проводится пропорционально занимаемой площади), дератизации, дезинфекции;

–эксплуатации переданного оборудования (техническое обслуживание, текущий ремонт, поверка средств измерений, замер сопротивления изоляции и иные технические обслуживания, предусмотренные законодательством);

–оплате услуг связи на переданной площади;

–снабжению столовой в соответствии с СанПин хозяйственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии;

–эксплуатации, содержанию и ремонту инженерных коммуникаций на переданной площади;

–проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;

–проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством;

–стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

–снабжению сотрудников столовой спецодеждой.

3.3.20. Осуществлять контроль за своевременным прохождением сотрудниками

3.3.21. Укомплектовать столовую, подсобные и складские помещения оборудованием, инвентарем необходимым для надлежащего и своевременного исполнения контракта;

3.3.22. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции и входной контроль качества продуктов питания;

3.3.23. Осуществлять оказание услуг с проведением производственного лабораторного контроля в аккредитованной лаборатории и предоставлять Заказчику копии протоколов лабораторных исследований не реже одного разав квартал;

3.3.24. При выполнении услуг привлечение соисполнителей не допускается;

3.3.25. Формировать документы бухгалтерского учета (акты оказанных услуг, счета-фактуры и т.д.) и предоставлять ответственному лицу Заказчика до 5 числа каждого месяца;

3.3.26. Обеспечить работников столовой санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технических средств;

3.3.27. Осуществлять приготовление диетических блюд персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию и личные (санитарные) книжки установленного образца.

3.3.28. Ежедневно, перед началом работы персонала, представитель Заказчика проводит осмотр сотрудников пищеблока Исполнителя с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья» (форма №2-ЛП), а также Исполнитель обеспечивает специалистам Заказчика свободный доступ к «Журналу здоровья» для ознакомления.

3.3.29. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного меню согласовать с ответственным

лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

3.3.30. Обеспечить хранение и сохранность продукции в соответствиис температурным режимом, реализацию производить в соответствии со сроками хранения **в** случае отсутствия у Заказчика соответствующего условия (помещения, оборудования).

3.3.31. Количество проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) составляет не менее 1 раза в квартал, количество проб (образцов) готовой продукции, направляемых для проведения лабораторных испытаний составляет не менее 5 в квартал. Отбор проб, указанных в настоящем пункте, осуществляется в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории. При осуществлении отбора проб, направляемых, для проведения лабораторных испытаний Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории;

3.3.32. Производить ремонт, техническое обслуживание торгово-технологического оборудования, замену оборудования, выслужившего установленные сроки и непригодного к дальнейшей эксплуатации, за счет собственных средств. Проводить ежегодный косметический ремонт кухонного зала.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Требовать приемки услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом;

3.4.2. Требовать от Заказчика своевременной и полной оплаты оказанных в соответствии с настоящим Контрактом услуг;

3.4.3. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.5. Исполнитель гарантирует:

3.5.1. Соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, оказывающим услуги, являющиеся объектом закупки.

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

3.5.3. При осуществлении закупок исходных продуктов для организации горячего питания, приоритетное значение уделять поставщикам, зарегистрированным в Республике Башкортостан (местные производители).

4. Сроки оказания услуг

4.1. Сроки оказания услуг по организации питания составляет с 01.11.2020г. по 31.12.2020г. включительно. Услуги оказываются на основании заявки Заказчика по количеству питающихся поданной не позднее 09.00 часов текущего дня.

4.1.1. Заказчик направляет заявку одним из следующих способов: по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо любым иным способом.

4.2. В п. 10.1 Контракта указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением обязательств по оплате услуг, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафа, пени), Стороны после наступления указанной даты не вправе требовать исполнения Контракта в части оказания услуг и их приемки. При наступлении указанной даты (в случае, если она установлена) Заказчиком в двух экземплярах составляется Акт взаимосверки обязательств по Контракту, в котором указываются сведения о прекращении действия Контракта; сведения о фактически исполненных обязательствах по Контракту; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта.

4.2.1. Исполнитель обязан подписать Акт взаимосверки обязательств. В случае уклонения Исполнителя от подписания данного акта Заказчик проставляет в нем соответствующую отметку. Акт взаимосверки обязательств является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами.

5. Качество услуг. Гарантия качества услуг.

5.1. Качество, результаты услуг, их безопасность должны соответствовать требованиям действующего законодательства, принятых в соответствии с ним нормативных документов и условиям Контракта и гарантировать отсутствие в питании больных субпродуктов, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

5.2. Доставка продуктов питания осуществляется в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и санитарных правил и норм СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПин 2.4.1.3049-13.

5.3. Доставка продукции производится в таре (упаковке, контейнере), обеспечивающей ее сохранность при транспортировке, а также с наличием маркировки, соответствующей действующему законодательству и действующим санитарным и иным требованиям для продукции этого рода.

5.4. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

5.5. Исполнитель предоставляет Заказчику всю необходимую документациюна поставляемую продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

5.6. Гарантии качества распространяются на все оказанные Исполнителем услуги.

6. Место и порядок сдачи и приемки услуг

6.1. Оказание услуг осуществляется по адресу:453140, Республика Башкортостан, Стерлитамакский район, с. Новая Отрадовка, ул. Школьная, д.6.

6.1.1. Доставка, погрузка и разгрузка поставляемой продукции для оказания услуг осуществляется силами Исполнителя.

6.2. По факту оказания услуг по настоящему Контракту Заказчик и Исполнитель ежемесячно подписывают акт сдачи-приемки, подтверждающий факт выполнения обязательств по настоящему Контракту(указать в акте с проведением лабораторных исследований/без проведения лабораторных исследований).

6.3. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится в течение двух рабочих дней с момента получения акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного со стороны Исполнителя.

В случае принятия решения о проведении независимой экспертизы, приемка оказанных услуг продлевается на время проведения экспертизы.

6.4. Исполнитель в день исполнения обязательств извещает любым доступным способом Заказчика о готовности услуг к сдаче и одновременно передает акт сдачи-приемки услуг, подписанный со своей стороны.

6.5. Заказчик вправе создать бракеражную комиссию, состоящую из не менее трех человек, для проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным Контрактом. Проверка соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Контрактом, может также осуществляться, по желания Заказчика, с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Допускается выборочная (частичная) проверка оказанных услуг на соответствие их объему требований, установленных контрактом с распространением результатов проверки качества на весь объем услуг, предусмотренных настоящим контрактом.

По результатам проверки комиссии (экспертизы) составляется акт (заключение) о соответствии или несоответствии оказанных услуг условиям контракта, что будет подтверждением нарушения условий контракта, в дальнейшем результат проверки будет основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков услуг, по требованию любой из сторон должна быть назначена независимая экспертиза. Расходы по проведению независимой экспертизы несет Исполнитель за исключением случаев, когда независимой экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем условий настоящего контракта.

6.6. Заказчик подписывает акты сдачи-приемки услуг по факту выполнения заявки в сроки, предусмотренные п. 6.3 Контракта.

6.7. В случае обнаружения недостатков в объеме и качестве оказанных услуг, Заказчик направляет Исполнителю уведомление в порядке, предусмотренном п. 6.8 Контракта.

6.8. Обо всех нарушениях условий Контракта об объеме и качестве услуг Заказчик уведомляет Исполнителя не позднее 90 рабочих дней с даты обнаружения указанных нарушений. Уведомление о невыполнении или ненадлежащем выполнении Исполнителем обязательств по Контракту составляется Заказчиком в письменной форме, содержит все замечания и перечень необходимых доработок, сроков их выполнения, и направляется Исполнителю по почте, факсу, электронной почте нарочным либо иным другим доступным средством. Доработки выполняются без дополнительной оплаты.

6.9. Исполнитель в установленный в уведомлении согласно п. 6.8 Контракта срок, обязан устранить все допущенные нарушения. Если Исполнитель в установленный срок не устранит нарушения, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков услуг, если такие действия осуществлялись Заказчиком и (или) направить решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7. Ответственность Сторон

7.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту, за исключением действий Заказчика, размер штрафа устанавливается в размере:

7.1.1. В отношении Исполнителя:

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

7.1.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа составляет:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

7.1.3. В отношении Заказчика:

а) 10 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

7.2.В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафа, пени).

7.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки в размере 1 процента от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных исполнителем.

7.4. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.5.Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать одну сотую цены контракта.

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

7.7. Уплата неустойки (пени, штрафа) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств, если не принимается решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.8. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло по вине другой стороны.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

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

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

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

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами в связи с исполнением обязательств по Контракту, разрешаются с соблюдением обязательного досудебного претензионного порядка. Сторона, получившая претензию, обязана рассмотреть и дать ответ в срок не позднее 5 рабочих дней со дня получения последнего адресатом.

9.2. В случае если Стороны не придут к соглашению, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

10. Срок действия и порядок расторжения Контракта

10.1. Контракт считается заключенным и вступает в силу с 01.11.2020г. и действует до 31.12.2020 г. включительно.

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

10.3. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, и в случае одностороннего отказа от исполнения контракта Заказчиком.

10.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаееоднократного нарушения контракта Исполнителем.

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

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

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

11. Конфиденциальность

11.1. Стороны гарантируют соблюдение конфиденциальности сведений и информации, ставших известными Сторонам в ходе исполнения настоящего Контракта. В случае передачи указанных сведений третьим лицам, разглашении информации ограниченного доступа какой-либо Стороной, виновная Сторона несет имущественную ответственность как за ненадлежащее исполнение обязательств.

11.2. Заказчик заявляет и Исполнитель осознает, что конфиденциальная информация Заказчика является информацией, доступ к которой ограничивается действующим законодательством Российской Федерации. В целях обеспечения ее неразглашения Заказчиком могут быть использованы различные способы защиты, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Конфиденциальная информация Заказчика предоставляется Исполнителю Заказчиком исключительно для целей исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

11.4. Сторона вправе использовать конфиденциальную информацию другой Стороны исключительно для целей исполнения настоящего Контракта. Сторона не вправе раскрывать, разглашать и передавать, соответственно, обязуется не раскрывать, не разглашать и не передавать Конфиденциальную информацию другой Стороны каким бы то ни было третьим лицам без прямого предварительного письменного согласия такой Стороны, кроме случаев вынужденного раскрытия по требованию уполномоченных государственных органов на основании законного и мотивированного требования таких органов (предъявленного с соблюдением установленного законом порядка) в объеме и в случаях, прямо предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

11.5. Исполнитель обязуется принять все необходимые меры для сохранения в тайне конфиденциальной информации Заказчика.

11.6. Обязательства Сторон по соблюдению конфиденциальности, вытекающие из настоящего Контракта, сохраняют свою силу в течение 5-ти лет после окончания выполнения обязательств по настоящему Контракту.

12. Прочие условия

12.1. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту действительны, если они совершены в письменной форме и подписаны Сторонами.

12.2. При изменении юридического адреса, банковских реквизитов и формы собственности Сторона в двухнедельный срок обязана письменно известить об этом другую Сторону.

12.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя.

12.4. Недействительность какого-либо из условий Контракта не влечет за собой недействительность других его условий или всего Контракта в целом.

12.5. Контракт составлен в форме бумажного документа, подписан обеими Сторонами в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации. Стороны вправе изготовить копию на бумажном носителе в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

12.6. Во всем ином, что не урегулировано настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13. Случаи изменения условий Контракта

13.1 Заказчик имеет право изменить условия Контракта по соглашению сторон в следующих случаях:

13.1.1. цена в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств может изменяться. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объем оказания услуг предусмотренных Контрактом;

13.1.2. цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта.

13.1.3. при согласовании с Исполнителем Заказчик вправе увеличить или уменьшить предусмотренные Контрактом количество (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 или услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуг стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

13.1.4. изменение качественных, технических и функциональных характеристик оказываемых услуг на улучшенные, по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Техническом задании.

14. Приложение

14.1. Приложение №1 к Контракту – «Техническое задание»;

15. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик:
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Новая Отрадовка муниципального района Стерлитамакский район Республики Башкортостан
Юридический адрес: 453140, Республика Башкортостан, Стерлитамакский район, с. Новая Отрадовка , ул. Школьная, д. 6
Почтовый адрес: 453140, Республика Башкортостан, Стерлитамакский район, с. Новая Отрадовка , ул. Школьная, д. 6
ИНН 0242004974, КПП 024201001
Расчетный счет 40701810300001000553
Отделение-НБ Республика Башкортостан
БИК 048073001
УФК по Республике Башкортостан (ФУ администрации МР Стерлитамакский район РБ - МОБУ СОШ с. Новая Отрадовка л/с 20300000220, 21300000220)

_____ Л.В.Булгакова
М.П.

Исполнитель:
Общество с ограниченной ответственностью «Магнат»
Юрид. адрес:453130, Россия, Республика Башкортостан, Стерлитамакский район,
с.Кармаскалы, ул.Первомайская, дом1а,
Электр.адрес magnat.str@mail.ru
ИНН 0242010304
КПП 024201001
ОГРН 1160280070664
ОКПО 01228449
ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) г. Москва
БИК044525411
К/с 30101810145250000411
Р/с 40702810500490029906

_____ Р.Р. Хисамов
М.П.

Приложение №1

Техническое задание
на оказание услуг по организации горячего питания

Наименование услуг: оказание услуг по организации горячего питания

Сроки оказания услуг: с 01.11.2020г. по 31.12.2020г. в рабочие дни:

1.1. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания обучающихся, в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к

организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам, требованием Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» на базе пищеблока Заказчика из расчета 5-ти дневной недели с понедельника по пятницу, (суббота, воскресенье, праздничные и каникулярные дни - выходной) по меню-раскладке (меню-требование).

Примерное меню для, обучающихся, обучающихся льготных категорий из многодетных малоимущих семей (обед) и двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального района Стерлитамакский район Республики Башкортостан (завтрак, обед) на период не менее 10 дней (10-дневное) разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Услуги оказываются на основании заявки Заказчика, по количеству питающихся, поданной не позднее 09.00 часов текущего дня. Заказчик направляет заявку одним из следующих способов: по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо любым иным способом.

1.2. Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом Исполнителя.

1.3. Работники Исполнителя при оказании услуг, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данной услуги (санитарные книжки, санитарный минимум).

Исполнитель в срок, не позднее 3 (трёх) рабочих дней со дня заключения договора обязан представить на утверждение Заказчику списочный состав предлагаемых работников, прикладывая трудовой договор (либо договор ГПХ), справку об отсутствии судимости, медицинские книжки работников с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

1.4. Исполнитель ведет и хранит документацию на бумажных и электронных носителях, подтверждающую соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим заданием.

1.5.Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания из своих продуктов и сырья на базе пищеблока Заказчика, в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для питания. Повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Основными технологическими регламентами в общественном питании являются: нормативы, включенные в сборники технологических нормативов (1996, 1997, 2000, 2004 годов издания), Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания (2002, 2013 годов издания), сборники рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий (1986,1998, 1999 годов издания), Сборник «Торты, пирожные, кексы, рулеты» (1978, 2000 года издания). Стандарты предприятий на продукцию и услуги разрабатываются непосредственно самим предприятием общественного питания и утверждаются его руководителем.

1.6. Исполнитель собственными силами и за счет собственных средствосуществляет доставку продуктов питания с 09.00 до 17.00 ч.Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. У сопровождающих (шофер, экспедитор) продукты питания в организацию, необходимо иметь при себе санитарную книжку с отметками о периодическом медицинском осмотре. Транспорт должен быть специализированным для перевозки молочных, мясных продуктов с графиком обработки дезинфицирующими средствами.

1.7. Исполнитель оказывает услуги согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с использованием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды и других предметов материально-технического оснащения, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с проведением добровольной сертификации услуг, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием и выполнением технического задания.

1.8. Исполнитель осуществляет контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество и ветеринарную безопасность (приказ Министерства сельского хозяйства РФ №648 от 18.12.2015г. «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»). Продукты, которые будут использоваться при приготовлении пищи должны иметь декларации соответствия, наличие электронных ветеринарных документов ФМ№ 2,4, оформленных в системе ФГИС «Меркурий», согласно приказа №589 от 26.12.2016г., на каждую партию поставленного сырья животного происхождения, мяса переработки и молочной продукции (мясо говядины, мясо птицы, яйцо, колбасные изделия, печень, рыба свежемороженая, масло сливочное, сыр, молоко, вся кисломолочная продукция) с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Наличие удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов и изделий от производителя, протоколы испытаний на соответствие Техническому регламенту (ТР ТС 033\2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»), об отсутствии ГМО на масло сливочное, кисломолочную продукцию, сыр, овощи. Гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства на овощи, фрукты, сухофрукты, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате, на товарном ярлыке упаковки всей используемой продукции в образовательных организациях. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. В ветеринарных сопроводительных документах должны быть указаны номера и даты товарно-транспортных накладных для возможности определения поступления продукции. Поступающие продукты

питания должны поступать в чистой таре и соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации. Все сопровождающие документы хранятся в учреждениях 3 года.

По письменному запросу Заказчика Исполнитель обязан в течение 1 рабочего дня предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производится приготовление пищи.

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

Кратность приема пищи и режим питания учащихся всех категорий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) определяется временем пребывания детей и режимом работы общеобразовательной организации, что составляет 5-6 часов и включает в себя: завтрак, обед (2-х разовое питание) соответственно.

1.10. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи для детей дошкольного возраста в %: завтрак (20-25%), 2 завтрак (5%), обед (30-35%), полдник (10-15%), ужин (20-25%).

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи для учащихся в %: завтрак (20-25%), обед (30-35%)

1.11. Исполнитель должен выполнять натуральные нормы питания с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах обучающихся всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, которые он несет при организации горячего питания.

1.12. Исполнитель осуществляет формирование документации по организации горячего питания с предоставлением Заказчику: примерного меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, которое утверждается Заказчиком и меню-раскладки, с указанием выхода блюд для разного возраста. На основании перспективного меню ежедневно составляет меню-требование (раскладка) (в 2 экземплярах), являющаяся документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по расходу продуктов на блюда в отдельные приемы пищи. Один экземпляр передается повару, другой остается у Заказчика. В меню-раскладке (на завтрак) проставляют дату, фактическое количество питающихся учащихся, находящихся в организации в данное время. Выход порции должен соответствовать объему блюда. В специальной графе перечисляются блюда на каждый прием пищи и указывается расход продуктов для их приготовления.

Вывешивает ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

Пакет документов (меню-требование, накладные, счет - фактуры, акт выполненных работ, табель посещаемости) предоставляется в бухгалтерию Заказчика в срок до 5 числа каждого месяца (не считая выходных и праздничных дней).

1.13. Исполнитель осуществляет ежедневное приготовление горячего питания с учетом санитарных требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате.

Не допускает замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре (кроме сухого пайка для детей определенной категории, обучающихся на дому).

1.14. Исполнитель предоставляет Заказчику (учреждению): накладные на поставленные продукты питания, ежедневное меню с указанием выхода блюд, и калькуляции расчета цены на блюдо для обучающихся, с учетом пищевых веществ, энергетической ценности, меню-раскладку-требование Ф№0504202, с расчетами блюд для чащихся (7-11лет, старше 11 лет) утвержденное и заверенное печатью составителя.

1.15. Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель использует посуду, изготовленную из нержавеющей пищевой стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и безопасных для здоровья детей. Разделочные доски только из дерева. Ножи маркированные, производственный инвентарь, разделочные столы, ванны. Все имеющееся оборудование, кухонная посуда должна быть маркирована. Режим мытья посуды соблюдать подействующим санитарным правилам (СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Наличие недостающей столовой и кухонной посуды, производственного вспомогательного инвентаря за счет средств Исполнителя. Исполнитель обеспечивает сохранность оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся в столовой, правильно их эксплуатирует и содержит в исправном состоянии, обеспечивает пищеблок учреждения достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также необходимым количеством кухонной посуды и разделочного инвентаря; обеспечить персонал пищеблока санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем в соответствии с требованиями нормативных документов.

1.16. Исполнитель использует в рационе витаминизированные напитки промышленного производства в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации не менее одного раза в неделю.

1.17. Исполнитель производит выдачу готовой пищи на пищеблоке Заказчика, в соответствии с графиком выдачи пищи, согласованным с Заказчиком и суммарным объемом блюд по приемам пищи.

1.18. Исполнитель обеспечивает при каждой выдаче горячего питания наличие трех дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, а другая - для двухсуточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования, третья – в качестве контрольного блюда.

1.19. Исполнитель производит отборсуточной пробы готовой продукции (на все готовые блюда) в объеме не менее 100 г. стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с

плотно закрывающимися металлическими 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.

1.20. Исполнитель обеспечивает ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» документации: «журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «журнал витаминизации», «журнал здоровья».

1.21. Исполнитель выдает готовую пищу только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, с обязательным присутствием представителя Заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Исполнитель допускает ответственных лиц образовательного учреждения в помещения пищеблока для контроля за процессом приготовления пищи в соответствующей одежде и обуви.

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

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

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

1.24. Приготовление блюд заранее с последующим их разогревом запрещается. Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне не допускается. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

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

1.26. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

1.27. Исполнитель для приготовления пищи не использует: генно-модифицированные продукты; замороженное мясо говядины, продуктивных животных, мясо птицы механической обвалки; замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты; рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения;продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок, химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты); а также продукты. В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (Е160а), рибофлавина (Е101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS Е-140, Е-160-163); не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003.

1.28.Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь товарно-транспортную накладную, сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре. Упаковочные ярлыки должны находиться в таре поставщика.

1.29. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

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

1.31. Исполнитель допускает к работе в помещении пищеблока Заказчика квалифицированных работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры с наличием медицинской книжки в соответствии с

Приказом Минздравсоцразвития России № 302-Н и гигиенической подготовки, имеющим профилактические прививки (в соответствии с возрастом) и аттестации в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством Российской Федерации, допуск к работе.

Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде менять ее по мере загрязнения (организовать ее стирку);
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте).

Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика.

1.32. Исполнитель организовывает за счет собственных средств проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического, помещений и иного оборудования, принадлежащего Заказчику и переданному Исполнителю по акту приема-передачи.

1.33. Исполнитель обеспечивает вывоз мусора образовавшихся в результате оказания услуги по организации горячего питания, в соответствии с требованиями санитарного и ветеринарного законодательства. Пищевые отходы утилизирует Заказчик.

1.34. Исполнитель оплачивает расходы по возмещению коммунальных услуг (водоснабжение горячее и холодное, электроэнергию, вывоз мусора, водоотведение, тепловую энергию) согласно показаний счетчиков и занимаемой площади пищеблока. По действующим тарифам, или по представленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

Исполнитель обеспечивает рациональное использование производственных ресурсов.

1.35. Исполнитель за счет собственных средств, проводит мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации всех производственных помещений. Проведение уборки, мойки, производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

1.36. Исполнительназначает ответственных лиц для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, предоставляет Заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон.

1.37. Исполнитель обеспечивает надлежащую сохранность предоставляемых в пользование помещений, имущества Заказчика, и их правильную эксплуатацию, соблюдает требования противопожарной безопасности, соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика; обеспечивает содержание данных помещений, имущества в надлежащем санитарном состоянии, производит их уборку после приготовления пищи силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя. При нарушении правил пользования помещением и имуществом ущерб, причиненный Заказчику по вине Исполнителя, подлежит возмещению в полном объеме. Исполнитель обеспечивает возможность проведения Заказчиком мероприятий по инвентаризации имущества. Обеспечивает беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на пищеблок (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора.

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

1.39. Исполнитель обязан своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по договору, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора.

1.40. Исполнитель сдает помещения пищеблока в нерабочее время под охрану Заказчика в порядке, установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем.

1.41. Исполнитель обеспечивает производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производит входной контроль качества продуктов (сырья используемого для приготовления продукции).

1.42. Исполнитель обеспечивает мероприятия контроля качества, указанные в п. 1.42 не реже 1 раза в квартал за счет собственных средств, а также при первом требовании Заказчика (при наличии жалоб на качество питания от родителей (законных представителей учащихся), что будет считаться как грубым нарушением исполнения требований технического задания). При этом количество проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) должно составлять не менее 1 раза в квартал, количество проб (образцов) готовой продукции, направляемых для проведения лабораторных испытаний должно составлять не менее 5 в квартал. Отбор проб, указанных в настоящем пункте, осуществляется в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории. При осуществлении отбора проб, направляемых для проведения лабораторных испытаний Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории.

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

1.44. Исполнитель предоставляет на утверждение Заказчика согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РБ меню до начала оказания услуг: - примерное меню не менее чем на 2 недели,

разработанное в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел 6 п.6.5.; СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

1.45. Заказчик обязан совместно с Исполнителем утвердить:

- режим работы пищеблока, выдачу готовой продукции по графику,
- предоставить Исполнителю в пользование помещения, технологическое и холодильное оборудование, необходимые для оказания услуги по организации горячего питания.

1.46. Заказчик обязан не реже одного раза в полгода проводить инвентаризацию имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи.

1.47. Заказчик осуществляет контроль за организацией и обеспечением питанием обучающихся, а именно назначает ответственных лиц для снятия бракеража готовой пищи перед ее раздачей.

1.48. Заказчик проводит обследование технического состояния вентиляции специализированными организациями через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет с осуществлением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Мясо и мясопродукты:
- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошеная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:
- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:
- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое (на основе растительных жиров);
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:
- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы,
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;

- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие пищевые продукты:
Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта (ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные.Технические условия»). Требования к качеству: Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой. Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.
Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта (ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий.Технические условия»). Требования к качеству: Форма хлеба должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска хлеба из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки равномерная, от светло- коричневой до темно-коричневой. Вкус и запах хлеба должны быть характерными для данного вида товара.
Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.
Молоко питьевое коровье пастеризованное, классическое с массовой долей жира 3,2%, нормализованное, (ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое.Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.
Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.
Цвет: белый.
Продукты молочные. Йогурты.Жирность 2,5%, 3,2% (ГОСТ 31981-2013 «Йогурты.Общие технические условия»). Требования к качеству: консистенция однородная, в меру вязкая. При добавлении загустителей или стабилизирующих добавок — желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов.
Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц.
Творог классический, из нормализованного молока, с массовой долей жира 5% (ГОСТ 31453-2013 «Творог.Технические условия»). Требования к качеству: цвет творога белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция творога мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов.
Сметана 20% жирности, классическая (ГОСТ 31452-2012 «Сметана.Технические условия»). Требования к качеству: цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.
Масло сливочноекрестьянское несоленое 72,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок монолит (ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное.Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид: цвет от белого до желтого, однородный по всей массе. Консистенция плотная, пластичная, однородная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Вкус и запах: выраженные сливочный, без посторонних привкусов и запахов. Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем. Упаковано в индивидуальную упаковку.
Сыр неострый, твердых сортов, не менее 45% жирности (ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид: поверхность ровная, без повреждений. Цвет от белого до слабо - желтого, однородный по всей массе. Консистенция пластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная, на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе. Вкус и запах: выраженный сырный с наличием легкой остроты и кисловатости, без посторонних запахов и привкусов. Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.
Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории (ГОСТ Р 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»). Требования к качеству. **Вес каждого яйца не** менее 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета. На каждом яйце должна быть четкая, легкочитаемая маркировка. Маркировка осуществляется средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Белок – достаточно плотный, светлый, прозрачный. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.
Мясо цыплят-бройлеров 1 сорта, не замороженное без вложения комплекта потрохов (ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части).Технические условия»). Требования к качеству. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием изготовителем.

Мясо - говядины не замороженное в полутушах и четвертинах 1 категории, нежирное, высшей упитанности (ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"). Требования к качеству: Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения. Цвет - присущий данному виду мяса. Остаточный срок годности мяса - говядины на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного заводом - изготовителем.

Рыба мороженая, потрошеная, без головы, 1-го сорта (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая.Технические условия»). Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность рыбы чистая, свойственная данному виду рыбы; без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Рыба мороженая, потрошеная, с головой, 1-го сорта (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая.Технические условия»). Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность рыбы чистая, свойственная данному виду рыбы; без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Картофель свежий продовольственный (ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный.Технические условия). Требования к качеству:

Корнеплоды целые, здоровые, чистые, без излишней влажности; не проросшие, не увядшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие.

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

Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее: 35 – 45 мм (у корнеплодов округло-овальной формы); не менее 30 мм (у корнеплодов удлиненной формы).

Капуста белокочанная свежая, 1-ый сорт (ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству.

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

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

Морковь столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ Р 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству**: к**орнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода.

Масса корнеплодов 75,0 - 275,0 г. Размер по длине – не менее 10 см.

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

Свекла столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ Р 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Лук репчатый свежий, 1 сорта (ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий.Технические условия»). Требования к качеству: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5.0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца.

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

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

Чеснок свежий, 1 сорта (ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия»). Требования к качеству: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.

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

Размер луковиц не менее 30 мм по наибольшему поперечному диаметру.

Огурцы, помидоры свежие (ГОСТ1726-85 «Огурцы свежие», ГОСТ 1725-85 «Томаты свежие» Технические условия. Требования к качеству огурцов свежих: внешний вид - плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской.

Требования к качеству помидор свежих: внешний вид плодов - свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов.

Яблоки свежие поздних сроков созревания 1 сорта (ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле.Технические условия»). Требования к качеству: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности,

типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование разгрузку и доставку к месту назначения. Состояние мякоти: Мякоть доброкачественная.

Лимоны свежие (ГОСТ 4429-82 «Лимоны.Технические условия»). Требования к качеству: плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска: от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметр не менее 50мм.

Апельсины свежие (ГОСТ 4427-82 «Апельсины.Технические условия»). Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждении, без повреждении вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметр не менее 50мм.

Крупа овсяная (ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная.Технические условия») высшего сорта, плющеная, пропаренная (хлопья). Требования к качеству: внешний вид: цвет серовато-желтый различных оттенков, доброкачественного зерна не менее 99,0%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных хлопьев, зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный овсяной пропаренной крупе без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус: свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов. Остаточный срок годности крупы овсяной на момент поставки должен составлять не менее 70/о от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа манная марки «М» из мягкой пшеницы (ГОСТ 7022-97 «Крупа манная.Технические условия»). Требования к качеству: внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. *Не допускается* генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных частиц крупы, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

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

Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании

крупы не должно ощущаться хруста. Остаточный срок годности крупы манной на момент поставки должен составлять не менее /0/о от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа рисовая высшего сорта, выработанная из шлифованного круглозерного риса (ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая.Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет - белый, красные и нешелушеные ядра риса не допускаются, доброкачественное

ядро не менее 99,7%. *Не допускается*: генетически модифицированная продукция, зараженность вредителями или наличие следов зараженности. Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени. Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности крупы рисовой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа пшено шлифованное высшего сорта (ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: цвет желтый разных оттенков, доброкачественное ядро не менее 99,2%; испорченные ядра не более 0,2%; нешелушеные зерна не боле 0,3%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени. Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы пшено на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа гречневая из ядрицы быстроразваривающаяся первого сорта (ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая.Технические условия»). Требования к качеству. Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6х20мм, содержание доброкачественного ядра не мене 99,2%, содержание нешелушеных зерен, не более 0,3%; содержание испорченных ядер, не более 0,2%; содержание сорной примеси, не более 0,4%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения.Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени; Вкус: свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горького и других посторонних привкусов. Остаточный срок годности крупы гречневой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горох колотый шлифованный первого сорта, с разделенными семядолями (ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный.Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: цвет желтый, зеленый. В горохе одного цвета допускается примесь гороха других цветов не более 7%. *Не допускается*: генетически модифицированная продукция, а также наличие сечки и мучки, зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, без запаха плесени или иного постороннего запаха. Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности гороха колотого на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Макаронные изделия в ассортименте, высшего сорта группа А, В (ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия). Требования к качеству: Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непромеса. *Не допускается:* наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников.

Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»). Требования к качеству: Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Не допускается - загрязненность и зараженность вредителями. Цвет - белый или белый с кремовым оттенком.

Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»). Требования к качеству: Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок. Консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться. Запах - свойственный дрожжам.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, марки «Премиум» (ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное.Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид масла подсолнечного - прозрачное, без осадка. Масло подсолнечное должно быть без запаха, вкус обезличенный.

Остаточный срок годности масла подсолнечного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Сахар-песок из сахара-сырца (ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый.Технические условия»). Требования к качеству: внешний вид: однородная сыпучая масса кристаллов; для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Чистота раствора: раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Запах и вкус: свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет - белый.

Соль поваренная пищевая йодированная, экстра (ГОСТ Р51575-2000 Соль поваренная пищевая йодированная.Методы определения йода и тиосульфата натрия). Требования к качеству:

Вкус - соленый, без постороннего привкуса. Внешний вид - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Цвет - белый.

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

Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.

Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия хлебобулочные бараночные (ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные.Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: сушки в виде кольца. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута. Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Глянцевитая, гладкая поверхность, без вздутий и трещин. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца. Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Сушки должны быть хрупкими. Остаточный срок годности изделий хлебобулочных, бараночных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Изделия пряничные. Общие технические условия»). Требования к качеству. Вкус и запах: Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха. Структура: Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. Цвет: От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. Остаточный срок годности кондитерских изделий пряничных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Печенье овсяное ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»). Требования к качеству. Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Форма: круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: Гладкая или шероховатая с извилистыми трещинками. Цвет: Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Соки и нектары фруктовые, кисели сухие в ассортименте (яблочно-виноградный осветленный, нектар из смеси фруктов с мякотью, яблочный осветленный, яблочно-грушевый с мякотью, яблочно-абрикосовый с мякотью, яблочно-виноградный осветленный, яблочно-персиковый с мякотью) для детского питания. Требования к качеству: Нектары однородные по всей массе, цвет, свойственный цвету используемых фруктов. Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные используемому сырью или смеси компонентов. Посторонние привкус и запах не допускаются. Остаточный срок годности соков и нектаров на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Огурцы консервированные (ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации

или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Вкус и запах: Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Цвет: с оттенками от зеленого до оливкового, однородный, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Томатная паста, экстра или высший сорт (ГОСТ 3343-2017 ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные.Общие технические условия). Требования к качеству: Внешний вид: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Вкус и запах: ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.

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

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Виноград сушеный (изюм) высшего сорта (ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный.Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: масса ягод сушеного винограда (изюма) одного вида, сыпучая, без комкования; ягоды после заводской обработки, без плодоножек, без косточек. Количество плодов в 100г. от 34 до 36 шт. *Не допускается* наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых-вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически. Вкус и запах: свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет: изюм окрашенный - из окрашенных сортов винограда (от золотистого до светло-коричневого, коричневый с бурым оттенком).

Остаточный срок годности изюма на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Абрикосы сушеные (курага) высшего сорта (ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные.Общие технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид и форма: целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Вкус и запах: Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Цвет: однородный ярко-оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Остаточный срок годности кураги на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Кофейный напиток ячменный без кофеина, растворимый. Требования к качеству: цвет - коричневый. Внешний вид - сухая, рассыпчатая, однородная, порошкообразная масса. *Не допускается:* комки, следы порчи, включения, не свойственные данному продукту. Запах - характерный запах обжаренных зерен ячменя и ржи, без добавления кофейных зерен.

Чай черный отборный среднелистовой высшего сорта. Требования к качеству: Внешний вид - сухая рассыпчатая масса, состоящая из отдельных, закрученных и высушенных листьев, без частей стебля, без грубых растительных включений, без фруктовых и ароматических добавок. *Не допускается:* комки, следы порчи, включения несвойственные данному продукту. Цвет - темно-коричневый или черный. Запах - присущий данному продукту.

Какао-порошок (ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок.Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид – Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок. Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов.

Крахмал картофельный, экстра или высший сорт. (ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»). Требования к качеству. Цвет - белый. Запах свойственный крахмалу без посторонних запахов. Внешний вид: Однородный порошкообразный продукт.

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

Внешний вид: мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. Масса медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Вкус и запах: хорошо выраженный, сладкий, кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Для джема из сухофруктов допускается слабовыраженный вкус и запах с наличием легкого привкуса карамелизованного сахара. Цвет: свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем. Остаточный срок годности джемов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем. *Не допускается:* посторонних привкуса и запаха, добавления консерванта - сорбиновой кислоты.

Колбасные изделия в ассортименте для дошкольного и школьного питания (Технический регламент Таможенного союза 034/2013). Требования к качеству. Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красноватого, без темных пятен и пустот. Запах и вкус: приятный, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый. Форма, размер и вязка батонов: Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона.

Заказчик:
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Новая Отрадовка муниципального района Стерлитамакский район Республики Башкортостан
Юридический адрес: 453140, Республика Башкортостан, Стерлитамакский район, с. Новая Отрадовка , ул. Школьная, д. 6
Почтовый адрес: 453140, Республика Башкортостан, Стерлитамакский район, с. Новая Отрадовка , ул. Школьная, д. 6
ИНН 0242004974, КПП 024201001
Расчетный счет 40701810300001000553
Отделение-НБ Республика Башкортостан
БИК 048073001
УФК по Республике Башкортостан (ФУ администрации МР Стерлитамакский район РБ - МОБУ СОШ с. Новая Отрадовка л/с 20300000220, 21300000220)

_____ Л.В. Булгакова
М.П.

Исполнитель:
Общество с ограниченной ответственностью «Магнат»
Юрид. адрес:453130, Россия, Республика Башкортостан,
Стерлитамакский район,
с.Кармаскалы, ул.Первомайская, дом1а,
Электр.адрес magnat.str@mail.ru
ИНН 0242010304
КПП 024201001
ОГРН 1160280070664
ОКПО 01228449
ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) г. Москва
БИК 044525411
К/с 30101810145250000411
Р/с 40702810500490029906

_____ Р.Р. Хисамов
М.П.