

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № МК-107-14-0345300121123000123
ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В 2024-2025 ГОДУ

«02» августа 2023 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Русско-Высоцкая общеобразовательная школа», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице и.о. директора Сотникова Романа Владимировича, действующей на основании Распоряжения, с одной стороны, и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МАКСИМУС" (далее – «Исполнитель»), в лице генерального директора Аскерова Галиба Нариман Оглы, действующего на основании Устава, с другой стороны, далее совместно именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, и по результатам проведения открытого конкурса в электронной форме, объявленного Извещением от «27» июня 23 г. № 0345300121123000123 (идентификационный код закупки 233472001484747250100100080015629000), на основании Протокола подведения итогов электронного конкурса от «19» июля 2023 г. № 0345300121123000123, заключили настоящий муниципальный контракт (далее – «Контракт») о нижеследующем:

1. Предмет контракта

- 1.1. Исполнитель обязуется собственными силами своевременно оказать услуги по организации питания в 2024-2025 году (далее – «Услуги»), а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги, оказанные надлежащим образом.
- 1.2. Услуги по настоящему Контракту оказываются в соответствии с Описанием объекта закупки, являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта (Приложение № 1 к настоящему Контракту).
- 1.3. Место оказания Услуг: 188516, Российская Федерация, Ленинградская область, Ломоносовский муниципальный район, Русско-Высоцкое сельское поселение, село Русско-Высоцкое, д. ЗБ. (далее – «Место оказания услуг»).
- 1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 01.01.2024г. по 31.12.2025г.

2. Цена Контракта (Предложение о цене за право заключения Контракта)

- 2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Цена Контракта составляет 8 631 269 (Восемь миллионов шестьсот тридцать одна тысяча двести шестьдесят девять) рублей 60 копеек, без НДС на основании пп.5 п.2 ст. 149 НК РФ (далее – цена Контракта).

- 2.2. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой 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.
- 2.3. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы, другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.
- 2.4. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:
- 2.5. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте.
- 2.6. Оплата по Контракту осуществляется за счет средств: бюджета муниципального образования Ломоносовский муниципальный район Ленинградской области на 2024-2025 гг.
- 2.7. Авансовые платежи по Контракту не предусмотрены.

- 2.8. Расчет по Контракту осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 7 (Семи) рабочих дней с даты подписания Сторонами документа, подтверждающего приемку оказанных услуг.
- 2.9. Заказчик вправе удержать суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – «**Федеральный закон о контрактной системе**»), из суммы, подлежащей оплате Исполнителю по настоящему Контракту.
- 2.10. В случае уменьшения Заказчику соответствующими государственными органами в установленном порядке ранее утвержденных лимитов бюджетных обязательств, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по Контракту, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия Контракта, в том числе по цене и (или) срокам исполнения Контракта и (или) объему оказываемой услуги.
- 2.11. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить не более чем на 10% предусмотренный Контрактом объем услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен Контракт. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10% цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуг Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.
- 2.12. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе снизить цену Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий Контракта.

3. Права и обязанности сторон

- 3.1. Заказчик имеет право:
 - 3.1.1. Досрочно принять и оплатить услуги в соответствии с условиями Контракта.
 - 3.1.2. По согласованию с Исполнителем изменить объем услуг в соответствии с условиями Контракта.
 - 3.1.3. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Заказчик обязан:
 - 3.2.1. Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.
 - 3.2.2. Обеспечить приемку оказанных по Контракту услуг по объему и качеству.
 - 3.2.3. Проводить экспертизу соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Контрактом, своими силами или путем привлечения экспертов, экспертных организаций.
 - 3.2.4. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Контрактом.
 - 3.2.5. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения Контракта.
 - 3.2.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что:
 - (1) Исполнитель и (или) поставляемый товар перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Федерального закона о контрактной системе) и (или) поставляемому товару;
 - (2) при определении Исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара требованиям, указанным в подпункте (а) настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя;
 - 3.2.7. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.
 - 3.2.8. Выполнять иные обязанности, предусмотренные Контрактом.

3.3. Исполнитель вправе:

- 3.3.1. Требовать приемки и оплаты услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом.
- 3.3.2. По согласованию с Заказчиком досрочно оказать услуги.
- 3.3.3. Требовать возмещения убытков, причиненных Исполнителю по вине Заказчика в ходе исполнения Контракта.
- 3.3.4. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.4. Исполнитель обязан:

- 3.4.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.
- 3.4.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
- 3.4.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- 3.4.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.
- 3.4.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.
- 3.4.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.
- 3.4.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.
- 3.4.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.
- 3.4.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.
- 3.4.10. Оказать услуги в сроки, предусмотренные Контрактом.
- 3.4.11. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности, пожарной и экологической безопасности, а также пропускной режим.
- 3.4.12. Не предоставлять другим лицам или разглашать иным способом конфиденциальную информацию, полученную в результате исполнения обязательств по Контракту.
- 3.4.13. По требованию Заказчика своими средствами и за свой счет в срок, согласованный с Заказчиком устранить допущенные по своей вине в оказанных услугах недостатки или иные отступления от условий Контракта.

- 3.4.14. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.
- 3.4.15. По заявке Заказчика обеспечить предоставление продуктовых наборов обучающимся взамен горячего питания, переведенным на дистанционное обучение ввиду санитарно-эпидемиологической ситуации, и в результате применения иных мер, необходимых для реализации образовательной деятельности при реализации образовательных программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (обучения на дому).
- 3.4.16. Выполнять иные обязанности, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4. Порядок сдачи и приемки услуг

- 4.1. После оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику документ о приемке оказанных услуг.
- 4.2. При исполнении Контракта Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней после оказания услуг формирует с использованием единой информационной системы (далее – «ЕИС»), подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приемке в соответствии с едиными формами документов, установленных Правительством Российской Федерации, который должен содержать:
- (1) включенные в Контракт идентификационный код закупки, наименование, место нахождения Заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуги, информацию об Исполнителе, единицу измерения поставленного товара (при осуществлении закупки товара при оказании услуг), оказанной услуги;
 - (2) наименование оказанной услуги;
 - (3) наименование страны происхождения поставленного товара (при осуществлении закупки товара при оказании услуг);
 - (4) информацию о количестве поставленного товара (при осуществлении закупки товара при оказании услуг);
 - (5) информацию об объеме оказанной услуги;
 - (6) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, с указанием цены за единицу поставленного товара (при осуществлении закупки товара при оказании услуг), оказанной услуги.
- 4.3. К документу о приемке, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью.
- 4.4. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик;
- 4.5. В срок не позднее 15 (Пятнадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:
- (1) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;
 - (2) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.
- 4.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов услуг, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом о контрактной системе.
- 4.7. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

- 4.8. По решению Заказчика для приемки оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения Контракта может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из 5 (Пяти) человек.
- 4.9. В случае создания приемочной комиссии не позднее 20 (Двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием ЕИС, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и ЕИС.
- 4.10. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.
- 4.11. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения документа о приемке или мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.
- 4.12. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом 4 Контракта.
- 4.13. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.
- 4.14. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

Допускается как полная, так и частичная приемка услуг с составлением корректировочных документов о приемке.

На непринятую часть результатов оказанных услуг Заказчиком Исполнитель формирует новый документ о приемке после устранения выявленных замечаний.

5. Обеспечение исполнения Контракта

- 5.1. Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере 5 (Пять)% от начальной (максимальной) цены Контракта, что составляет 431 563,48 руб.

Исполнение настоящего Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Заказчика.

Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона о контрактной системе Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на 1 (Один) месяц, в том числе в случае его изменения.

- 5.2. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с разделом 6 настоящего Контракта.

Размер нового обеспечения исполнения Контракта может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены п.п. 5.3, 5.5 и 5.6 настоящего Контракта.

- 5.3. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения

Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 5.5 и 5.6 Контракта.

- 5.4. В случае если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения, размер обеспечения исполнения Контракта в ходе исполнения Контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 5.5 и 5.6 Контракта.
- 5.5. Размер обеспечения исполнения Контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа оказания услуг и стоимости исполненных обязательств для включения в реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона о контрактной системе (далее – «**реестр контрактов**»). Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены Контрактом. В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный в пункте 5.15 Контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.
- 5.6. Предусмотренное пунктом 5.3 и 5.4 Контракта уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с разделом 6 Контракта, а также приемки Заказчиком оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения Контракта в объеме выплаченного аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса) либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению). Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации.
- 5.7. Изменение существенных условий Контракта осуществляется при условии предоставления Исполнителем в соответствии с Федеральным законом о контрактной системе обеспечения исполнения Контракта, если такие изменения влекут возникновение новых обязательств Исполнителя, не обеспеченных ранее предоставленным обеспечением исполнения Контракта, и если при определении Исполнителя требование обеспечения исполнения Контракта установлено в соответствии со статьей 96 Федерального закона о контрактной системе. При этом:
 - 1) размер обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, предусмотренных частями 7 - 7.3 статьи 96 Федерального закона о контрактной системе;
 - 2) обеспечение исполнения Контракта может быть предоставлено путем внесения соответствующих изменений в условия ранее предоставленной Заказчику независимой гарантии;
 - 3) если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления новой независимой гарантии, возврат Заказчиком ранее предоставленной ему независимой гарантии предоставившему ее гаранту не осуществляется, взыскание по ней не производится, Заказчик признается отказавшимся от своих прав по ранее предоставленной независимой гарантии, обязательство гаранта перед Заказчиком по ранее предоставленной независимой гарантии прекращается с момента выдачи новой независимой гарантии;
 - 4) если при увеличении в соответствии со статьей 95 Федерального закона о контрактной системе цены Контракта обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств, Исполнитель вносит на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, денежные средства в размере, пропорциональном стоимости новых обязательств Исполнителя.
- 5.8. В случае уменьшения цены Контракта Заказчик возвращает Исполнителю денежные средства в размере, пропорциональном размеру такого уменьшения цены Контракта.
- 5.9. В случае изменения (уменьшения) срока исполнения Контракта по соглашению сторон устанавливается новый срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта.

- 5.10. Государственным или муниципальным заказчиком как получателем бюджетных средств изменения цены Контракта могут быть осуществлены в пределах доведенных в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации лимитов бюджетных обязательств на срок исполнения Контракта.
- 5.11. Уменьшение в соответствии с пунктом 5.3 и 5.4 Контракта размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной пунктом 5.5 Контракта информации в соответствующий реестр контрактов.
- 5.12. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.
- 5.13. В случае, если обеспечением исполнения Контракта является внесение денежных средств на указанный Заказчиком счет, Заказчик при неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем любого из обязательств по Контракту вправе удержать денежные средства.
- 5.14. В случае, если обеспечением исполнения Контракта является независимая гарантия, Заказчик при неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем любого из обязательств по Контракту вправе потребовать у гаранта уплаты денежной суммы.
- 5.15. Денежные средства возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по настоящему Контракту в течение 30 (Тридцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом. Денежные средства возвращаются на счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в Контракте.
- 5.16. В случае если предложенная в заявке Исполнителя цена снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Федерального закона о контрактной системе.
- 5.17. Положения об обеспечении исполнения Контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона о контрактной системе, об обеспечении гарантийных обязательств не применяются в случае заключения Контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

6. Ответственность сторон

- 6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

- 6.2. 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).
- 6.3. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
- 6.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.
- 6.4.1. Размер штрафа по каждому факту неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, устанавливается в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства

Российской Федерации от 15.05.2017 № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063» (далее – «**Постановление № 1042**») в следующем порядке:

- (1) 1 000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- (2) 5 000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.6. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего за днем истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

6.7. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

6.7.1. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, устанавливается в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

- (1) 10 % цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- (2) 5 % цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.7.2. Размер штрафа Исполнителя как победителя закупки (или иного участника закупки в случаях, установленных Федеральным законом о контрактной системе), предложившего наиболее высокую цену за право заключения контракта, по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, устанавливается в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

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

- (1) 10 % начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей ;
- (2) 5 % начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- (3) 1 % начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

В случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

- (1) 10 % цены Контракта в случае, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- (2) 5 % цены Контракта в случае, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- (3) 1 % цены Контракта в случае, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.7.3. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Контракте таких обязательств), устанавливается в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

- (1) 1 000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- (2) 5 000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.8. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта в отношении Контракта, такой обмен осуществляется с использованием ЕИС путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием ЕИС, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика или Исполнителя, и размещаются в ЕИС без размещения на официальном сайте.

7. Форс-мажорные обстоятельства

7.1. Стороны не несут ответственность за полное или частичное неисполнение предусмотренных настоящим Контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Контракту вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 2 (Двух) дней с даты их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

7.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть настоящий Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

7.4. Подтверждением наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является письменное свидетельство уполномоченных органов или уполномоченных организаций.

8. Антикоррупционная оговорка

8.1. Во исполнение Федерального закона от 25.12.2008 № 273-ФЗ «О противодействии коррупции»:

8.2. Стороны Контракта обязуются соблюдать применимое на территории Российской Федерации законодательство по противодействию коррупции и противодействию легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем и принятые во исполнение таких законов подзаконные акты.

8.3. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или достичь неправомерных целей.

8.4. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, либо как действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

8.5. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей антикоррупционной оговорки Контракта, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему Контракту до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (Десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

8.6. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей антикоррупционной оговорки Контракта контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающиеся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, либо в действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

8.7. В случае подтверждения нарушения Стороной обязательств воздержаться от запрещенных в настоящей антикоррупционной оговорке Контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный срок подтверждения, что нарушение обязательств не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Контракт в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона по чьей инициативе был расторгнут настоящий Контракт, в соответствии с положениями настоящей антикоррупционной оговорки Контракта, вправе требовать возмещение реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

9. Порядок разрешения споров

- 9.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.
- 9.2. Обмен претензиями осуществляется с использованием ЕИС путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием ЕИС, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика или Исполнителя, и размещаются в ЕИС без размещения на официальном сайте.
- 9.3. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор разрешается в Арбитражном суде Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

10. Расторжение контракта

- 10.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.
- 10.2. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта:
 - 1) Заказчик с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в ЕИС;
 - 2) решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее одного часа с момента его размещения в ЕИС автоматически с использованием ЕИС направляется Исполнителю. Датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель;
 - 3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с подпунктом 2 настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.
- 10.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 (Десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.
- 10.4. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.
- 10.5. В случае отмены Заказчиком в соответствии с Федеральным законом о контрактной системе не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Заказчик не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в ЕИС.
- 10.6. 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.
- 10.7. В случае принятия Исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта такое решение направляется Заказчику в следующем порядке:
 - 1) Исполнитель с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое решение в ЕИС;
 - 2) решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее одного часа с момента его размещения в ЕИС автоматически с использованием ЕИС направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик;

3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с подпунктом 2 настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

- 10.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 (Десять) дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.
- 10.9. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.
- 10.10. В случае отмены Исполнителем в соответствии с Федеральным законом о контрактной системе не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС, Исполнитель не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое извещение в ЕИС.

11. Срок действия и порядок изменения Контракта

- 11.1. Контракт вступает в силу с даты его заключения Сторонами и действует до «31» декабря 2025 года (включительно), а в части оплаты (возмещения убытков, выплаты неустойки, исполнения гарантийных обязательств) – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

Контракт считается заключенным в день размещения Контракта, подписанного усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, в единой информационной системе.

- 11.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:
- 11.2.1. при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.
- 11.2.2. если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуг, исходя из установленной в Контракте цены единицы услуг, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуг Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуг.
- 11.2.3. в случае уменьшения Заказчику соответствующими государственными органами в установленном порядке ранее утвержденных лимитов бюджетных обязательств, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по Контракту, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия Контракта, в том числе по цене и (или) срокам исполнения Контракта и (или) объему оказываемой услуги.
- 11.3. Все изменения и дополнения к Контракту оформляются письменно, в виде дополнительных соглашений, подписываются каждой из Сторон и являются неотъемлемой частью Контракта.

12. Прочие условия

- 12.1. При исполнении Контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона о контрактной системе) по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается поставка товара, выполнение работы или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.
- 12.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных статьей 95 Федерального закона о контрактной системе.
- 12.3. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 2 (Двух) рабочих дней с даты такого изменения.

- 12.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.
- 12.5. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по такому Контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.
- 12.6. Контракт составлен и подписан в электронном виде. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью. К Контракту прилагаются:

Приложение № 1: «Описание объекта закупки»

Приложение № 2: «Расчет цены контракта».

Приложение № 3: «Предложение участника конкурса о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки» (при наличии).

Приложения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

13. Реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Русско-Высоцкая общеобразовательная школа»

Адрес юридический и места нахождения: 188516,
Российская Федерация, Ленинградская область,
Ломоносовский муниципальный район, Русско-
Высоцкое сельское поселение, село Русско-
Высоцкое, д. 3Б.

ИНН/КПП 4720014847/472501001

Северо-Западный ГУ Банк России//УФК по

Ленинградской области г. Санкт-Петербург

Санкт-Петербург, ул. Варшавская, д. 63, к. 1.

БИК 044030098

кор/сч. 40102810745370000098

рас/сч. 03232643416300004500

л/сч 03936120320

Телефон/факс: 8-813-76-77-591

rus-vis_sch@lmsn.su

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МАКСИМУС"

ИНН 7816408728

КПП 781601001

Юридический адрес 192241, Г САНКТ-
ПЕТЕРБУРГ, ПР-КТ АЛЕКСАНДРОВСКОЙ
ФЕРМЫ, ДОМ 29, ЛИТЕР П, ПОМ. 14Н ОФИС
31

Адрес эл. почты Договорного отдела
andmaksimus@gmail.com

Контактное лицо Петрова Галина Борисовна +7
(911) 950-10-77

Адрес для приема заявок: maximus-as@yandex.ru

Контактное лицо Татьяна +7 (911) 716-13-44

БИК 044030778

Расчетный счет 40702810194700000023

Корреспондентский счет 30101810100000000778

Наименование банка/расчетной организации
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ ПАО
РОСБАНК

Подписи сторон

Заказчик

И.о. директора

_____/ Сотников Р.В./

ЭЦП

«__» _____ 20__ г.

Исполнитель

Генеральный директор

_____/ Аскеров Галиб Нариман Оглы/

ЭЦП

«__» _____ 20__ г.

Описание объекта закупки

[Заполняется согласно Приложению №1 к извещению, включая Приложения №№ 2,3 к нему]

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

Раздел 1. Общие требования

1. Предметом открытого конкурса в электронной форме является оказание услуг по организации питания в 2024-2025 гг.
2. Код (коды) по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2) ОК 034-2014 (КПЕС 2008) с указанием вида продукции, соответствующий) предмету конкурса: 56.29.20.120 - Услуги школьных столовых и кухонь.

Наименование Заказчика	ИКЗ
Заказчик № 14 - МОУ "Русско-Высоцкая школа"	233472001484747250100100080015629000

2. Цели и правовое основание для поставки товара (выполнения работ, оказания услуг)

1. Целями данной закупки является: организация питания учащихся в 2024-2025 году.
2. Источник финансирования: Бюджет муниципального образования Ломоносовский муниципальный район Ленинградской области на 2024-2025 год.

3. Место и сроки оказания услуг

1. Местом оказанием услуг является: в соответствии с Перечнем муниципальных образовательных учреждений Ломоносовского района Ленинградской области, в которых будет организовано питание (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки).
2. Услуги предоставляются: с момента заключения контракта, но не ранее 01.01.2024г. по 31.12.2025г.
3. Условия оказания услуг:

График приема пищи в образовательных учреждениях:

- учебный период: с 08-00 до 17-00 часов.

Организация горячего питания осуществляется из расчета: 5-ти дневной недели.

5. Порядок формирования начальной (максимальной) цены контракта.

1. Начальная (максимальная) цена контракта определена в соответствии с требованиями статьи 22 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ и методических рекомендаций по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, утвержденных приказом Минэкономразвития РФ от 02.10.2013 № 567 посредством применения следующего метода: тарифный метод.
Расчет начальной (максимальной) цены контракта приведен в Приложении № 2 к извещению.

Раздел 2. Требования к описанию объекта закупки и условий контракта в соответствии со статьей 33 Закона

6. Требования к количеству, качеству товара, к его техническим и функциональным и эксплуатационным характеристикам

1. Обеспечение горячими завтраками и обедами производится непосредственно в столовой общеобразовательного учреждения.
2. В стоимость питания включаются все затраты Исполнителя, необходимые для оказания данной услуги.
3. Приготовление пищи должно осуществляться с соблюдением технологических режимов, приемов, рецептов и норм выхода готовых блюд в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.
4. Исполнитель осуществляет строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечивает надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими

требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Исполнитель обеспечивает полную замену некачественных продуктов питания (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостачи и пересортицы за счет собственных средств, в течение 2-х календарных дней.

Молочные продукты, поставляемые по муниципальному контракту по показателям безопасности, не превышают допустимые уровни, содержания и нормы веществ, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации для продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возраста.

7. Требование к доставке продуктов:

1. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается. Доставка продуктов осуществляется транспортом Исполнителя в условиях, полностью исключающих возможность их порчи и загрязнения, обеспечивающие сохранение качества продуктов и безопасность.

2. Тара для перевозки продуктов должна быть чистая, промаркированная и отвечать санитарным требованиям.

3. Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и т.д.); иметь личные медицинские книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

8. Требования к качеству и безопасности услуг

1. В целях обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг питания Исполнитель обязан предоставить заказчику Программу производственного контроля, с указанием периодичности сдачи на исследование продовольственных товаров, сырья и готовой продукции и по требованию Заказчика предоставить договор с аккредитованной испытательной лабораторией и результаты исследований.

2. Заказчик, в лице ответственного за питание сотрудника, вправе осуществлять контроль за условиями хранения пищевых продуктов при пищеблоке Исполнителя (журнал бракеража пищевых продуктов), температурным режимом хранения в холодильных и морозильных камерах, влажностью в сухих кладовых и за ведением сопроводительной к поставкам пищевых продуктов документации: товарно-транспортные накладные, ветеринарные сопроводительные документы, декларация о соответствии.

3. Качество и безопасность оказываемых услуг, поставляемых по муниципальному контракту (гражданско-правовым договорам), должно соответствовать требованиям действующих стандартов (ГОСТов (в случаях, когда нормативными правовыми актами Российской Федерации соблюдение требований ГОСТа обязательно) и (или) техническим регламентам), утвержденных для данного вида услуг, и подтверждено наличием сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с российским законодательством, и (или) ТУ и требованиям извещения о проведении закупки.

Организация питания должна обеспечиваться на основе ряда законодательных и нормативных документов:

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

- «Правила оказания услуг общественного питания», утверждённые Постановлением РФ от 21.09.2020г № 1515;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- иными нормативным правовым актам Российской Федерации, касающимся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Технический регламент Таможенного союза №22/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 024/2011 на масложировую продукцию;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей;

Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качеству услуги, показатели, позволяющие определить соответствие оказываемой услуги потребностям заказчика указаны в приложении № 2 к Описанию объекта закупки.

Качество и безопасность услуг, должно соответствовать требованиям заказчика, установленным приложением № 2 к Описанию объекта закупки.

В случае, если один из перечисленных в конкурсной документации нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены или замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа.

9. Требования к техническим характеристикам услуг.

1. Исполнитель должен:

- Обеспечивать приготовление горячих завтраков, обедов, полдников ежедневно по утвержденному совместно с Заказчиком графику.
- Обеспечивать приготовление качественного питания, согласно утвержденного меню, при условии сохранения калорийности, качества, рациона и стоимости, согласованного с ТО ТУ Роспотребнадзора, а также сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

2. Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания для льготных категорий обучающихся.

Исполнитель обязан при организации питания поставлять продукты питания, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:

- декларация соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

При организации питания Исполнитель должен руководствоваться следующими официальными изданиями: "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" (2008 г., 2009 г.,

2011 г.), "Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах" (2006 г.).

3. Поставляемые продукты питания должны соответствовать государственным стандартам. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также, условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, в том числе скоропортящихся. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным транспортом при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

4. Для исполнения условий Контракта Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблока учреждения с имеющимся холодильным, тепловым и технологическим оборудованием. Передача помещения (кухни), оборудования, кухонной утвари осуществляется в безвозмездное пользование на срок действия Контракта. Исполнитель должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным холодильным, тепловым и технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в полном объеме в течение действия контракта. Питание учащихся в учреждении должно быть организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока. Исполнитель должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт технологического оборудования, обеспечивать пищеблоку моющими и чистящими средствами.

5. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных (в части использования технологического оборудования) и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности, самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

6. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических осмотров работников пищеблока.

7. В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении должно быть закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

8. Исполнитель должен обеспечивать наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки, и аттестации в установленном порядке. Оплачивать за счёт собственных средств и следить за своевременным прохождением работниками столовых (пищеблока) обязательных медицинских и профилактических осмотров, гигиенического обучения и аттестации.

9. Исполнитель должен обеспечивать наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре.

10. Исполнитель должен обеспечивать содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

11. Исполнитель должен обеспечить соблюдение техники безопасности на производстве. Обеспечить эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, оборудования, инвентаря, инженерных сетей с соблюдением установленных правил и требований: санитарных, технических, противопожарных. При аварии, поломке по вине работников Исполнителя, Исполнитель должен ликвидировать последствия аварии за свой счет.

12. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

13. Исполнитель должен при необходимости самостоятельно и за счёт собственных средств обеспечить полную замену некачественных продуктов питания, необходимых для приготовления.

14. Исполнитель должен поддерживать переданные для организации питания помещения столовой в надлежащем санитарном состоянии с соблюдением требований санитарных правил. Обеспечить грамотную эксплуатацию оборудования столовой, принятого Исполнителем по Акту приема-передачи. Обеспечивать сохранность имущества и материальных ценностей, переданных Исполнителю по Акту приема-передачи.

15. Исполнитель должен расходовать коммунальные услуги по электроснабжению, тепло- водоснабжению, водоотведению в той мере, в которой это необходимо для нормальной организации питания по условиям

муниципального контракта.

16. В целях профилактики и предотвращения возникновения вспышек инфекционных заболеваний при получении особого распоряжения Заказчика, обязать работников пищеблока использовать лицевые защитные повязки, а также средства личной защиты, приобретаемые за счет Исполнителя. Исполнитель обеспечивает ежедневную дезинфекцию помещений указанных организаций на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.03.2020 г. № 5 "О дополнительных мерах по снижению рисков завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)"

17. На основании письма Роспотребнадзора №02/3853-2020-27 от 10.03.2020 года. «О мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» Исполнитель обязан производить измерение температуры тела при входе в организацию и в течение рабочего дня (по показаниям) с применением приборов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте с повышенной температурой тела и (или) с признаками инфекционного заболевания/

18. В случае перевода обучающихся на обучение на дому исполнитель обязуется оказать услуги по формированию и выдачи пищевых продуктов (сухих пайков, продовольственных пайков) взамен предоставления горячего питания обучающимся образовательных организаций.

Раздел 3. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантии качества услуг.

1. Закладка исходных продуктов и приготовление пищи должны производиться в соответствии с рецептурой на утвержденное меню. Все поставляемые для организации питания учащихся пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) в момент доставки на пищеблок в учреждение должны иметь остаточный срок годности Товара на момент поставки должен составлять:

- при сроке годности 5 лет и более – не менее 24 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 2 лет и менее 5 лет – не менее 18 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 1 года и менее 2 лет – не менее 6 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 6 месяцев и менее 1 года – не менее 5 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 3 месяцев и менее 6 месяцев – не менее 2 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 2 месяцев и менее 3 месяцев – не менее 1,5 месяцев с даты фасовки;
- при сроке годности более 1 месяца и менее 2 месяцев – не менее 25 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 25 суток и менее 1 месяца – не менее 20 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 20 суток и менее 25 суток – не менее 15 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 15 суток и менее 20 суток – не менее 10 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 10 суток и менее 15 суток – не менее 7 суток с даты фасовки;
- при сроке годности более 5 суток и менее 10 суток – не менее 4 суток с даты фасовки;
- при сроке годности 3-4 суток – не менее 2 суток с даты фасовки;
- при сроке годности 2 суток – не менее 1 полных суток с даты фасовки;
- при сроке годности 1 суток и менее – не менее 12 часов с даты фасовки до окончания срока годности установленного фирмой-изготовителем. Возможна поставка Товара с иным остаточным сроком годности исключительно по письменному согласованию с Заказчиком.

2. Срок предоставления гарантий качества услуг – на весь период действия контракта.

11. Условия оказания услуг

- Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся, составление ежедневного рационально-сбалансированного меню.
- Предоставление горячего питания производится на основании заявки, составленной школой, с учетом количества питающихся, в соответствии с ежедневным меню и калькуляцией.
- С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, повторяемость блюд в один и тот же день и последующие 2 дня в примерном меню, другие требования, предусмотренные СанПин 2.3/2.4.3590-20 в рамках направляемых средств на организацию питания Учреждения.
- При составлении меню использовать Методические рекомендации N 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей школьного возраста», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34.
- на основании примерного 10-дневного или 2х-недельного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- доводить до сведения муниципального учреждения и учащихся информацию о предлагаемом перечне блюд, изделий, напитков, с указанием цены, сведений о весе порций готовых блюд и другую необходимую информацию.

- соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов, срокам хранения, условиям хранения, указанным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также в иных документах, устанавливающих требования к приемке, транспортировке и хранению продуктов питания.
- Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Блюда должны готовиться по справочнику рецептур для предприятий общественного питания.
- обеспечение поступления с рационами питания витаминов в достаточных количествах. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.
- применять наценки на продукцию в соответствии с Постановлением правительства Ленинградской области от 25.06.01 № 55 «Об установлении предельных уровней единой наценки на продукцию (товары), реализуемые на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах и учреждениях начального профессионального образования на территории Ленинградской области», в редакции правительства ЛО от 27.10.2005 г. № 267.

12. Характеристики товаров, поставляемых для оказания услуги.

При формировании рационов питания обучающихся используется следующий ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества¹:

<i>Наименование поставляемого при оказании услуги товара</i>	<i>Значения показателей поставляемого при оказании услуг товара</i>
Молоко	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Молоко питьевое пастеризованное. Консистенция: жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.</p> <p>Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет: белый. Жирность не менее 2,5%.</p> <p>Упаковка производителя, фасовка – 0,2л; 1 литр. ГОСТ 31450-2013.</p>
Кефир	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Кефир. Вкус и запах: чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус.</p> <p>Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе 2,5% жир. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. ГОСТ 31454-2012.</p>
Ряженка	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Ряженка. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет: светло-кремовый, равномерный по всей массе.</p> <p>Массовая доля жира: от 2,5 до 4% жир. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. ГОСТ 31455-2012.</p>
Йогурт	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p>

¹Приведенные ссылки на национальные стандарты и технические документы означают, что качество пищевых продуктов должно быть не ниже предусмотренного этими документами.

	<p>Йогурт фруктовый. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в ассортименте, без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Не менее жирности 2,5%. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. ГОСТ 31981-2013, ТУ производителя.</p>
Творог	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Изготовлено из цельного молока. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый, равномерный по всей массе без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок, не должна содержать растительные жиры.</p> <p>Массовая доля жира: не более 9 %. Изготовлено из цельного молока. Упаковка производителя - фольгированная бумага, кашированная фольга. Фасовка - пачка, до 0,25 кг; ГОСТ 31453-2013.</p>
Сметана	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью, допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок, не должна содержать растительные жиры. Упаковка - пластиковый стаканчик, фасовка – до 0,5 кг. ГОСТ 31452-2012.</p>
Молоко сгущенное с сахаром	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Тип продукта в зависимости от массовой доли жира: цельное сгущенное молоко с сахаром. Вкус и запах: вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Цвет: равномерный по всей массе, белый с кремовым оттенком. Фасовка – жестяная банка до 0,4 кг. ГОСТ 31688-2012</p>
Масло сливочное коровье не соленое 82,5% жир, содержащее влаги не более 16%	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Вкус и запах – Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид – плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Содержание жира в 100 гр. – 82,5%. Фасовка до 0,25кг. ГОСТ 32261-2013</p>
Сыр	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011 Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №33/2013 от 09.10.2013.</p> <p>Внешний вид: корка ровная, тонкая, без повреждений. Вкус и запах выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности. Консистенция эластичная, однородная по всей массе. Массовая доля жира 45%. Сорт высший. ГОСТ 32260-2013.</p>
Мясо: говядина	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

	от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 N034/2013. ГОСТ 31797-2012 Термическое состояние отруба: замороженное. Тип отруба: бескостный; цвет поверхности бледно-красный; запах свойственный свежему мясу. Мясо не содержит льда и снега. Срок годности не более 6 месяцев. Массовая доля жировой ткани не более 20 %. Фасовка в коробки производителя, полиэтиленовые пакеты.
Печень говяжья	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 N034/2013. ГОСТ Р 54366-2011. Термическое состояние – замороженное. Блоки должны быть монолитные, поверхность блоков твердая, цвет свойственный данному виду субпродуктов в замороженном состоянии. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега, срок годности не более 6 месяцев. Фасовка в коробки производителя, полиэтиленовые пакеты.
Птица (мясо птицы, мясо индейки)	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 31962-2013, "Мясо кур (тушки кур, цыплят - бройлеров и их части). Технические условия", ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (Тушки и их части)» Термическое состояние – замороженное. Мясо выпускается в виде целых (потрошенных) тушек и их частей. Тушка и их части должны быть хорошо обескровленными, чистыми, без посторонних включений, без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без холодильных ожогов, пятен от различной желчи. Костная система без переломов и деформации. Фасовка в коробки производителя, полиэтиленовые пакеты.
Рыба	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), ГОСТ 32366-2013. Рыба потрошенная обезглавленная. Товар должен быть чистым, ровным без ржавого оттенка. Без повторного замораживания с сохранением формы и веса после разморозки. Поверхность чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Запах свежей рыбы. Размер - средний. Фасовка в коробки или мешки. Сорт первый.
Сельдь	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Сельди соленые, ГОСТ 815-2019. Сельдь неразделанная в целом виде. Поверхность чистая, по цвету свойственному данному виду, без наружных повреждений. Вкус и запах свойственный соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха.
Изделия колбасные вареные для детского питания	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 N034/2013. ГОСТ 31498-2012. Продукты с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки. Высший сорт. Структура продукта однородная, вкус нежный, сочный, с молочным оттенком, без постороннего запаха и привкуса. не должны содержать соевый белок, пищевые добавки, усилители вкуса (глутамат натрия) и искусственные ароматизаторы
Яйцо куриное	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

пищевое 1кат. столовое,	от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 31654-2012. Пищевые столовые, 1 категории, отсутствие боя, маркированное, калиброванное, чистое, без постороннего запаха, пройденное санитарную обработку. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и не поврежденной. Содержание яиц не должно иметь посторонних запахов. Остаточный срок годности – не менее 90% основного срока годности, указанного производителем. Фасовка 30 штук в ячейке, упаковка – ящики из гофрированного картона, вместимостью 360 штук.
Овощи свежие, зелень	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Овощи свежие: корнеплоды, клубнеплоды 1 класс. ГОСТ 7176-2017; ГОСТ 32284-2013; ГОСТ 32285-2013. Поверхность гладкая, структура плотная. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Без надрезов и пятен, без гнили. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 10 до 25 килограмм. Капуста свежая: ГОСТ Р 51809-2001. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не пророщенные, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Запах и вкус характерный для ботанического сорта. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 10 до 25 килограмм. Культуры овощные луковичные: ГОСТ 34306-2017; ГОСТ 55909-2013. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 5 до 25 килограмм. Культуры овощные зеленые: ТУ производителя. Растения молодые, свежие, чистые, не вялые, зеленые, не поврежденные. Запах и вкус характерный для ботанического сорта. Фасовка – картонные короба, полиэтиленовые пакеты.
Томаты свежие (помидоры)	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 34298-2017. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичные для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные, без признаков гнили. Красного цвета. Средние по размеру. Фасовка – картонные короба.
Огурцы свежие среднеплодные	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 33932-2016. Плоды свежие, целые, чистые, не уродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой или без плодоножки., без признаков гнили. Внутреннее строение: Мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Фасовка – картонные короба.
Фрукты (плоды) свежие	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Фрукты свежие. Плоды должны быть целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. По форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода. Упаковка – картонная коробка. Фасовка – картонные короба, мешки, сетки от 5 до 25 килограмм.
Сухофрукты	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 32896-2014, целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки

	плодов. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.
Соки	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ГОСТ 32103-2013. Сок восстановленный, однородная непрозрачная жидкость, с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.
Напитки	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011 Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 32573-2013, сорт 1, «Чай черный. Технические условия». По виду и размеру чаинок чай вырабатывают трех видов: крупный (листовой), гранулированный и мелкий. Не допускается смешивание крупного (листового) чая с мелким и гранулированным. Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. В чае не допускается плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси. Массовая доля влаги не более 8,0%. Упаковка – мягкая или полужесткая, массой нетто от 100 до 250 грамм. - ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Влажность не более 7.5%. Фасовка до 1,0кг. - ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия». Порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности. Запах свойственный данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха, не содержащий в своём составе натуральный кофе Фасовка полимерные пакеты, от 100 до 250 грамм.
Хлеб	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - хлеб, изготовлен из смеси ржаной и пшеничной муки. ГОСТ 31807-2018. Вес хлеба составляет не менее 500 грамм, правильной формы, мягкий на ощупь, свежий, пропеченный, без трещин, постороннего запаха и разрыхлителей. Состав продукта: мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1 сорта, дрожжи прессованные, вода, соль пищевая. Упаковка в соответствии с ГОСТ. - хлеб пшеничный ГОСТ 31805-2018. Хлеб изготовлен из пшеничной муки высшего сорта. Вес булки составляет не менее 400 грамм, правильной формы, мягкий на ощупь, свежий, пропеченный, без трещин, постороннего запаха и разрыхлителей. Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная, высшего сорта, дрожжи прессованные, вода, соль пищевая. Упаковка в соответствии с ГОСТ.
Хлебобулочные изделия	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - сухари сдобные ГОСТ 8494-96 Форма полуовальная, без сквозных трещин и пустот. Цвет от светло-коричневого до коричневого. Вкус сладковатый с привкусом ароматизированных и вкусовых добавок, без постороннего привкуса. Сухари должны быть хрупкими. - сушки ГОСТ 32124-2013. Форма овальная, округлая, глянцевая, гладкая, без вздутий и трещин. Цвет от желто-коричневого до коричневого. Сушки должны быть хрупкими. - сухари панировочные, ГОСТ 28402-89. Панировочные сухари должны вырабатываться из хлебных сухарей. Внешний вид: крупк, достаточно однородная по размеру, цвет от светло-желтого до светло-коричневого, вкус и запах свойственный панировочным сухарям.
Крупы (злаки),	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

бобовые	<p>от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <ul style="list-style-type: none"> - крупа рисовая, ГОСТ 6292-93. Цвет –белый с различными оттенками. Запах – свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа манная, марки, ГОСТ 7022-2019 , марка М. Внешний вид и цвет – непрозрачная мучнистая крупа ровного бело-кремового цвета. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа перловая, ГОСТ 5784-60. Цвет – белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Запах – свойственный перловой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. -крупа гречневая, ГОСТ Р 55290-2012. Первый сорт. Ядрица, зерна цельные пропаренные без оболочек. Чистая, сыпучая, быстро разваривающаяся без посторонних включений, побуревших, потемневших ядер, плесени. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - хлопья овсяные (геркулес), ГОСТ 21149-93. Цвет – белый, с оттенками от кремового до желтого. Запах – свойственный овсяной крупе. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа пшено шлифованное, ГОСТ 572-2016. Цвет – желтый разных оттенков. Запах – свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - горох шлифованный, ГОСТ 6201-68. Цвет- желтый, зеленый. Запах – свойственный гороху, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - фасоль продовольственная, ГОСТ 7758-75. Цвет – зеленый, коричневый, желтый, красный(разных оттенков), без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа пшеничная, ГОСТ 276-2021. Цвет – желтый. Запах свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа ячневая, ГОСТ 5784-60. Цвет – белый или желтый с оттенками. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя. - крупа кукурузная, ГОСТ 6002-69. Цвет – белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Фасовка до 1,0 кг в упаковке производителя.
Макаронные изделия	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Изделия макаронные, ГОСТ 31743-2017. Первый сорт, группа А. Изделия однородные, стекловидные на изломе, без постороннего вкуса и запаха. Состав: мука первого сорта из твердых сортов пшеницы, вода. Фасовка - упаковка производителя.</p>
Мука	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Мука пшеничная, ГОСТ Р 26574-2017, высший сорт. Цвет белый или белый с кремовым оттенком, Запах свойственный пшеничной муке, не затхлый, не плесневелый. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Упаковка по ГОСТ 26791-2018. Фасовка в мешки весом не более 50 кг, бумажные пакеты весом 1-2 кг.</p>
Концентраты пищевые сладких блюд	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>- Кисель сухой, ГОСТ 18488-2000. Внешний вид- однородная сыпучая масса. Брикетты целые, правильной формы. Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них, с картофельным крахмалом, обогащенные витаминно-минеральным комплексом, без консервантов и искусственных добавок. Фасовка: брикетты до 0,22кг.</p>
Масло подсолнечное	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой

	<p>продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент на масложировую продукцию от 09.12.2011 №024/2011.</p> <p>- масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013. Для непосредственного употребления в пищу, рафинированное дезодорированное «Высший сорт». Прозрачное без осадка, без запаха, обезличенный вкус. Фасовка – бутылки ПЭТ, емкостью от 0,9 до 1,5 литра.</p>
Кондитерские изделия	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>- печенье ГОСТ 24901-2014. Свежее, не засохшее, без постороннего запаха и вкуса, трещин и лома, разрыхлителей, ароматизаторов и усилителей вкуса. Состав продукта: мука высшего сорта, соль, вода, сахар, сода, растительные жиры (или сливочное масло) и др. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- вафли ГОСТ 14031-2014 Вафли с начинками в виде прослоек прямоугольной формы. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Размер одинаковый. Вкус и запах свойственные данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- зефир ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия». Свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангид, резкий вкус и запах применяемых эссенций. Состав: яблочное пюре, патока, сахарный песок, яичный белок, агар или пектин, вкусовые и ароматические добавки. Глазированный, в темном шоколаде. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок Фасовка – коробка из коробочного картона, не более 1000 грамм.</p> <p>- пряники ГОСТ 15810-2014. Заварные, глазированные, без начинки, в ассортименте. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- мармелад ГОСТ 6442-2014 Вкус, запах и цвет характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p> <p>- конфеты ГОСТ 4570-2014. Конфеты должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, не должны иметь на лицевой поверхности «поседения» или повреждений. Конфеты должны быть покрыты глазурью ровным или слегка волнистым слоем или иметь рисунок на поверхности. Запах и вкус свойственный основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок</p>
Дрожжи прессованные	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Дрожжи хлебопекарные прессованные, ГОСТ Р 54731-2011.</p> <p>Равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремовый оттенок. Запах – свойственный дрожжам, не допускается плесени и другие посторонние запахи. Вкус – свойственным дрожжам, без постороннего привкуса. Фасовка до 01 кг.</p>
Лавровый лист	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Товар соответствует требованиям ГОСТ 17594-81. Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями. Запах хорошо выраженный, свойственный лавровому листу . Фасовка до 0,1 кг.</p>
Сахар белый	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>ГОСТ 33222-2015 Сахар-песок ,Вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в водном растворе. Сыпучий, без комков. Цвет белый с</p>

	блеском. Растворимость в воде: полная, раствор прозрачный без осадков. Без механических или других посторонних примесей. Фасовка в мешки весом не более 50кг, бумажные пакеты весом 1кг.
Соль йодированная	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ Р 51575-2000 «Соль поваренная пищевая йодированная», белое кристаллическое минеральное вещество, встречающееся в природе, растворяется в воде. Упаковка – герметичная светоотражающая, массой нетто 1 килограмм.
Овощи: капуста квашеная	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Капуста квашеная, приготовленная из свежей белокочанной капусты с добавлением поваренной соли, подвергнутая молочнокислому брожению и предназначенная для сети общественного питания. Равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм. Овощные и плодоовощные компоненты равномерно распределены в квашеной капусте. ГОСТ 34220-2017
Огурцы соленые	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Плоды целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода. Консистенция – крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Вкус и запах характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей. Цвет-зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. ГОСТ 34220-2017
Горошек зеленый консервированный.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Товар соответствует ГОСТ Р 34112-2017, «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия». Сорт «Высший». Горошек натуральный стерилизованный. Без ГМО. Без лишних примесей. Без допустимых дефектов, хорошего товарного вида. Вес нетто до 0,4 кг
Джем	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 31712-2012. Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями, без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Продукт стерилизованный. Фасовка до 1,0 кг.
Повидло	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 32099-2013. «Повидло. Общие технические условия». Высший сорт. Без консервантов. Продукт стерилизованный. Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей, без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок. Фасовка до 1,0 кг.
Томат-паста	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Товар соответствует требованиям ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия». 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. Без признаков «бомбажа». Без химических консервантов, красителей, искусственных пищевых добавок. Фасовка до 1,0 кг;
Аскорбиновая кислота	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

	от 09.12.2011 №021/2011. Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Аскорбиновая кислота для С- витаминизации третьих блюд. ТУ производителя.
Указание на товарные знаки:	Отсутствует

13. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенной птицы;
- мясо диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрезки, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши "самокваса";
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов, приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше

Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2

28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

14. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью описания объекта закупки

1. Приложение № 1 - Перечень муниципальных образовательных учреждений Ломоносовского района Ленинградской области.
2. Приложение №2 - Характеристики и объем оказываемых услуг.
3. Приложение №3 - Примерное меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд (см. отдельным файлом).

ПЕРЕЧЕНЬ МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ЛОМОНОСОВСКОГО РАЙОНА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

БИК [044030098](#)

№ /п	Наименование Учреждения	Платежные реквизиты для перечисления денежных средств для обеспечения исполнения контракта	Юридический, фактический адрес	ФИО Руководителя	Тел. 8 (813)76
14	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Русско-Высоцкая общеобразовательная школа» (МОУ «Русско-Высоцкая школа»)	Казн/сч 03232643416300004500 в СЕВЕРО-ЗАПАДНОЕ ГУ БАНКА РОССИИ//УФК по Ленинградской обл. г. Санкт-Петербург кор/сч 40102810745370000098 УФК по Ленинградской области (МОУ «Русско-Высоцкая школа», л/сч 05453005570) ИНН 4720014847 КПП 472501001	Российская Федерация, 188516, Ленинградская область, Ломоносовский район, с. Русско-Высоцкое, дом 3-Б rus-vis_sch@lmn.su	И.о. директора Сотников Роман Владимирович	77-591

Приложение №2 к Описанию объекта закупки

Характеристики и объем оказываемых услуг

1.	Понятие организации питания:	Под организацией питания понимается приобретение и доставка до места оказания услуг набора необходимых продуктов, приготовление и раздача готовых блюд и других видов готовой продукции, выработанных из сырья Исполнителя по настоящему Муниципальному контракту, содержание предоставляемых Заказчиком помещений, кухонного оборудования, кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, весоизмерительного оборудования, содержание пищеблоков в соответствии с требованиями действующего законодательства.
2.	Документы, регламентирующие оказание услуги	<ul style="list-style-type: none"> – Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». – Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 от «Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утверждёнными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко 24 августа 2007 года)
3.	Срок оказания услуг:	Питание должно быть организовано в дни работы образовательного учреждения с 01.01.2024 г. по 31.12.2025 г.
4.	Режим питания:	<p>В течение 2024-2025 года на усмотрение администрации муниципального общеобразовательного учреждения, которая руководствуется законодательством Российской Федерации:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Завтрак; – Обед; – Выдача бесплатного молока
5.	Количество человека/дней (льготные категории):	<p>Категории:</p> <ul style="list-style-type: none"> – количество человека/дней: – имеющих право на бесплатное питание, – имеющих право на бесплатное питание 1-4 класс, – количество учащихся 1– 4 классов, получающих молоко.
6.	Стоимость питания на бесплатной основе:	<ul style="list-style-type: none"> – одного обучающегося, имеющего право на бесплатное питание – 125,00 рублей в день; – одного обучающегося, имеющего право на бесплатное питание 1-4 класс – 125,00 рублей в день; – стоимость молока на одного обучающегося 1– 4 классов (0,2 литра) – не более 14,80 рублей в день.
7.	Требование к оказанию услуг	<p>1. Обеспечение за счет средств исполнителя:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приобретение и организации доставки продуктов питания, необходимых для оказания услуги питания, в столовую образовательного учреждения; – прохождения санитарного минимума, медосмотра работников столовой; – приобретения моющих и дезинфицирующих средств; – уборка производственных помещений и обеденных залах пищеблока; – сбор и вывоз мусора и пищевых отходов, образовавшегося в результате оказания услуг по организации питания, а также в производственных помещениях и обеденных залах пищеблока; – экономию электроэнергии, горячей и холодной воды и их расходование только для нужд Заказчика;

		<ul style="list-style-type: none"> – расходов на поверку и клеймение весов; – расходов на проведение санитарно-эпидемиологического контроля (замеры Роспотребнадзора), – бактериальные исследования и т.д., контроля за качеством блюд и изделий (договор с санитарно-технологической лабораторией); – расходов на оплату за услуги банка; – расходов на канцтовары, приобретение бланков; – расходов на оплату за разработку технико-технологических карт на продукцию питания. <p>2. Организация в течение 2024-2025 года платного двухразового питания (завтрак, обед), по согласованию с директором учреждения, организация платного дополнительного обслуживания (буфет). При этом приоритетным является организация питания по условиям, установленным в пунктах 11, 12 Описания объекта закупки. Оказание платных услуг производится только при условии надлежащей организации питания льготных категорий.</p>
8.	Требования к персоналу, непосредственно оказывающему услуги по организации питания:	<ul style="list-style-type: none"> – К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. – Стаж работы (подтверждённый записями в трудовой книжке) в системе детского питания не менее двух лет за последние пять лет; – Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация должна быть пройдена не более двух лет назад, руководитель – не более года назад. – Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Медицинская книжка должна содержать отметки о прививках в соответствии с национальным календарем прививок – Регламентируемые прививки персонала: дифтерия, столбняк, гепатит А, гепатит В, корь, брюшной тиф. – Обеспечение работающего персонала спецодеждой (три комплекта) и нескользящей обувью.
9.	Требования к продуктам и блюдам:	<p>Все продукты по каждой партии (поставке) должны иметь полный перечень необходимых документов, удостоверяющих качество (сертификацию) продуктов с указанием даты выработки и сроков годности. Наличие ветеринарных свидетельств на продукты животноводства на каждую партию (поставку) обязательны.</p> <p>Не допускается поставка продуктов и приготовление блюд, запрещенных при организации детского питания. Необходимо обеспечивать приготовление завтраков и обедов высокого качества. Приготовление блюд производится непосредственно в столовой. Приготовление блюд для реализации за пределами школы не допускается.</p> <p>Приготовление блюд из замороженных полуфабрикатов (технологии «Chillandcook» и тому подобные) не допускаются.</p> <p>Исполнитель должен проводить витаминизацию блюд, включаемых в меню –III (третьи) блюда.</p>
10.	Соблюдение бракеража пищи:	<p>Обеспечение ежедневного бракеража пищи в соответствии с требованиями действующего Положения о бракераже пищи в предприятиях общественного питания.</p> <p>Обеспечение строгого соблюдения правил приемки поступающего</p>

		сырья, а также условий и сроков хранения и реализации продуктов. Обеспечение надлежащего санитарного содержания производственных помещений, обеденных залов пищеблока, оборудования, инвентаря.
11.	Доставка продуктов:	Доставка продуктов должна осуществляться исполнителем своими силами и средствами на транспорте, специально оборудованном для перевозки продуктов.
12.	Ведение документации:	Исполнитель должен осуществлять ведение следующей учетной документации: - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - журнал бракеража готовой пищевой продукции; - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - ведомость контроля за рационом питания.
13.	Отбор проб:	Осуществление ежедневного отбора суточных проб.
14.	Помещения, инженерные сети:	Помещения и оборудование передаются Заказчиком по акту приема-передачи. Исполнитель самостоятельно заключает договор на вывоз пищевых отходов. Помещения, передаваемые Заказчику соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям предъявляемым к пищеблокам общеобразовательных учреждений и требованиям пожарной безопасности
15.	Сдача-приемка оказанных услуг, оплата по контракту:	Сдача-приемка оказанных услуг оформляется актом выполненных услуг за подписью директора, счетами, документом о приемке. Оплата услуг производится ежемесячно с учетом представленных «Исполнителем» документов: актов оказанных услуг (с разбивкой по категориям питающихся, указанием количества детодней, стоимости питания.), счетов. Оплата производится в течение 7 (семи) рабочих дней с момента подписания Заказчиком документа о приемке.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

См. отдельным файлом

Заказчик
И.о. директора
_____/ Сотников Р.В./
ЭЦП
«_» _____ 20__г.

Исполнитель
Генеральный директор
_____/ Аскеров Галиб Нариман Оглы/
ЭЦП
«_» _____ 20__г.

Расчет цены контракта

Обоснование начальной (максимальной) цены контракта на оказание услуг по организации питания в 2024-2025 году для нужд МОУ «Русско-Высоцкая школа»					
№ п/п	Наименование услуги	Период предоставления услуг.	Количество человека/дней	Цена стоимости чел/дня, руб. 1	НМЦК на 2024-2025 год, руб.
1	Организация питания обучающихся на бесплатной основе	2024 – 2025 год	8466	125,00	1058250,00
2	Организация питания обучающихся на бесплатной основе 1-4 классов	2024 – 2025 год	52290	125,00	6536250,00
3	Обеспечение обучающихся 1-4 классов молоком	2024 – 2025 год	70052	14,80	1036769,60
	ИТОГО:				8631269,60

Валюта, используемая для формирования начально-максимальной цены контракта и расчетов с поставщиком: Российский рубль

И.о. директора _____ / Сотников Р.В./

М.П.

Валюта, используемая для формирования начально-максимальной цены контракта и расчетов с поставщиком: Российский рубль

Заказчик

Исполнитель

И.о. директора

_____ / Сотников Р.В./

ЭЦП

«__» _____ 20__ г.

Генеральный директор

_____ / Аскеров Галиб Нариман Оглы/

ЭЦП

«__» _____ 20__ г.

Предложение участника конкурса о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки

[заполняется в соответствии с предложением победителя конкурса о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки (при предоставлении победителем такого предложения)]

Заказчик
И.о. директора

_____/ Сотников Р.В./
ЭЦП
«_» _____ 20__г.

Исполнитель
Генеральный директор

_____/ Аскеров Галиб Нариман Оглы/
ЭЦП
«_» _____ 20__г.