**Контракт №** [**01093000430190000720004**](https://app.rts-tender.ru/customer/lk/App504/#/Contracts/View/102892175)

**на оказание услуг по организации питания обучающихся школьного возраста в муниципальном общеобразовательном учреждении г.о. Саранск**

**«Средняя общеобразовательная школа № 9»**

**(Идентификационный код закупки:** 193132613737013260100100150015629000**)**

г.о. Саранск от «17» февраля 2020 г.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 9»** (МОУ «Средняя школа № 9»), именуемый в дальнейшем «Заказчик», действующий на основании Устава, в лице директора Иконниковой И.М., с одной стороны и **Общество с ограниченной ответственностью «Мордовская кейтеринговая компания»** (сокращенное наименование – ООО «МКК»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», действующее на основании Устава, в лице Генерального директора Фалеевой Елены Александровны, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с нормами Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», с соблюдением требований ГК РФ, по результатам проведения конкурса с ограниченным участием в электронной форме (Протокол №ППИ1 от «03» февраля 2020 г.) заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

**1. Предмет контракта**

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя оказание услуг по организации питания обучающихся школьного возраста в МОУ «Средняя школа № 9», в соответствии с Техническим заданием (Приложение №1 к настоящему Контракту) и условиями настоящего Контракта (далее – Услуги), а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в сроки и в порядке, указанные в настоящем Контракте.

1.2. Оказание услуг осуществляется в соответствии с требованиями настоящего Контракта.

1.3. Под услугами организации питания обучающихся школьного возраста в контракте понимается:

1.3.1. Закупка и поставка пищевых продуктов в ассортименте и с качественными характеристиками, определенными в Примерном ассортиментном перечне пищевых продуктов (Приложение №2) для их дальнейшего использования при непосредственной организации питания (с соблюдением требований Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»).

1.3.2. Поставка пищевых продуктов к месту оказания услуг с соблюдением требований законодательства РФ к транспортировке пищевых продуктов (СанПиН 2.4.5.2409-08, 2.3.2.1324-03, 2.3.6.1079-01 и иных нормативных правовых актов).

* + 1. Хранение пищевых продуктов с соблюдением требований законодательства РФ к хранению сырья и продуктов (СанПиН 2.4.5.2409-08, 2.3.2.1324-03, 2.3.6.1079-01) и иных нормативных правовых актов.
    2. Приготовление готовой пищи из поставляемых пищевых продуктов в соответствии с двухнедельными меню, с учетом сезонности, согласованными с Заказчиком и территориальным органом Роспотребнадзора и технологическими картами на каждое блюдо, согласованными с Заказчиком и территориальным органом Роспотребнадзора (по форме Приложения № 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08).
    3. Отпуск готовой пищи в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и иных нормативных правовых актов.
    4. Содержание помещений, оборудования, мебели, столово-кухонной посуды, инвентаря и иного имущества, переданного по акту Исполнителю в безвозмездное пользование для хранения пищевых продуктов, приготовления и отпуска готовой пищи, в надлежащем санитарном и техническом состоянии, в соответствии с требованиями настоящего Контракта и иными действующими руководящими документами.

1.4. Оказание услуг, осуществляемое согласно настоящему Контракту для муниципальных нужд, должно соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации, а продукция, подлежащая в соответствии с законодательством Российской Федерации обязательной сертификации, должна иметь сертификат и знак соответствия.

1.5. Место оказание услуг: г.Саранск, ул.Московская, д.68.

1.6. Срок оказания услуг: с момента заключения настоящего Контракта до 29.05.2020 г.

**2. Права и обязанности Сторон**

2.1. **Заказчик обязан**:

2.1.1. До начала оказания услуг передать в безвозмездное временное пользование Исполнителю на срок, указанный в п. 1.6 настоящего Контракта, помещения для приготовления пищи, складские помещения, укомплектованные оборудованием, столово-кухонной посудой, мебелью и инвентарем, а также иное имущество, необходимое для оказания услуг по настоящему Контракту, с составлением соответствующего акта (Приложение №3 к настоящему Контракту).

2.1.2. В период оказания услуг предоставлять оборудование, мебель, столово-кухонную посуду, инвентарь и иное имущество по ежемесячным заявкам Исполнителя в объемах с учетом сроков эксплуатации имущества и оборудования.

2.1.3. В период оказания услуг в местах оказания услуг обеспечивать снабжение Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой и работоспособными коммуникациями.

2.1.4. Ежедневно до 15 часов текущего дня письменно заявкой сообщать Исполнителю данные о необходимом количестве порций завтраков, обедов, полдников (с разбивкой по 1-4 класс и 5-11 класс) на следующий день.

2.1.4. Обеспечить возможность прохода работников Исполнителя на территорию объектов в места оказания услуг, въезда автомобильного транспорта, доставляющего пищевые продукты и другие материальные средства Исполнителя на территорию Заказчика в места оказания услуг.

2.1.5. Обеспечивать оплату оказанных услуг, осуществляемых для Заказчика, в соответствии с разделом 4 настоящего Контракта.

2.1.6. Осуществлять контроль за исполнением настоящего Контракта, в том числе за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды.

2.1.7. Ежемесячно проводить сверку расчетов с Исполнителем.

2.1.8. Для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом, провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.2. **Исполнитель обязан**:

* + 1. Осуществлять поставку и использовать для приготовления готовой пищи пищевые продукты, отвечающие качественным характеристикам, указанным в Примерном ассортиментном перечне пищевых продуктов (Приложение № 2), обеспеченные документами, подтверждающими их качество и безопасность, (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, удостоверения о качестве и безопасности, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства или ветеринарные справки).
    2. Обеспечивать соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.
    3. Обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным меню и меню-раскладки и с учетом сезонности, согласованными с Заказчиком и территориальным органом Роспотребнадзора и технологическими картами, согласованными с Заказчиком и органом Роспотребнадзора (по форме Приложения № 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08). По потребности образовательной организации разработать и обеспечить приготовление пищи по отдельному меню для детей с хроническими заболеваниями.
    4. Осуществлять транспортировку и хранение пищевых продуктов, предназначенных для приготовления пищи, с соблюдением соответствующих нормативных правовых актов, в том числе СанПиН 2.4.5.2409-08, 2.3.2.1324-03, 2.3.6.1079-01.
    5. Представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе, пищевой ценности, назначении, об условиях применения и хранения пищевых продуктов, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) пищевых продуктов, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг), а так же любую иную информацию по требованию Заказчика. Информация предоставляется в течение одного дня с момента получения Исполнителем запроса Заказчика о предоставлении информации.
    6. По требованию Заказчика представлять на проверку качественного состояния пищевые продукты, хранящиеся в переданных Исполнителю помещениях, предназначенные для организации питания, документы, подтверждающие их качество и безопасность (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, удостоверения о качестве и безопасности, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства или ветеринарные справки), документы, связанные с транспортировкой пищевых продуктов и иные документы, связанные с исполнением настоящего контракта.
    7. По требованию Заказчика предъявлять для проверки продовольственные товары, выданные с продовольственного склада для приготовления пищи и сопроводительные документы на них (накладные), для проверки соответствия данных указанных в сопроводительных документах (накладных) фактическому наличию продовольственных товаров.
    8. Обеспечивать организацию производственного контроля пищеблока, включающий лабораторно-инструментальные исследования
    9. В случае проведения Заказчиком в порядке производственного контроля лабораторных испытаний отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб поставляемой продукции и установлении несоответствия продукции требованиям качества, безопасности и пищевой ценности, Исполнитель возмещает расходы на проведенные лабораторные испытания.
    10. В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Исполнитель обязан обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день (в течение 2 часов).
    11. Обеспечивать по месту оказания услуги приготовление питания, уборку и мытье посуды, уборку помещений пищеблока, переданных Исполнителю в безвозмездное пользование, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01.
    12. Подтверждать необходимыми расчетами замену в исключительных случаях одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания питающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»). О каждом случае замены пищевых продуктов Исполнитель письменно отчитывается перед Заказчиком, срок предоставления отчета- 1 рабочий день со дня применения замены.
    13. К работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием допускать работников, прошедших инструктаж по технике безопасности.
    14. Допускать к работе только работников, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих личные медицинские книжки установленного законодательством РФ образца.
    15. Обеспечить обслуживающий персонал единообразной специальной санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами и организовать регулярную смену специальной санитарной одежды обслуживающим персоналом.
    16. Обеспечить обслуживающий персонал моющими и дезинфицирующими средствами для посуды и оборудования в необходимых количествах.
    17. Обеспечивать за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой (пищеблока, подсобных помещениях) оборудования и инвентаря, содержать в надлежащем порядке обеденный зал, производить уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.
    18. За свой счет обеспечить восполнение утраченного или преждевременно изношенного оборудования, мебели, столово-кухонной посуды, инвентаря и иного имущества, переданного Исполнителю в безвозмездное пользование, в случае их утраты (выхода из строя) по вине Исполнителя.
    19. Обеспечить столовую Получателя посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, недостающим технологическим оборудованием в соответствии с действующими нормами оснащения. Обеспечивать за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой (пищеблока, подсобных помещениях) оборудования и инвентаря, содержать в надлежащем порядке обеденный зал, производить уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.
    20. Обеспечить собственными силами и за счет собственных средств сохранность технологического оборудования, и иных материальных средств, находящихся в переданных в пользование помещениях.
    21. Обеспечить сохранность и техническую исправность оборудования, мебели столово-кухонной посуды инвентаря и иного имущества, переданного Исполнителю в безвозмездное пользование для оказания услуг по настоящему Контракту.
    22. Производить ремонт технологического и холодильного оборудования за счет собственных средств.
    23. Обеспечивать проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, а также поверке весов.
    24. Использовать переданные в безвозмездное пользование помещения только в целях выполнения обязательств по настоящему Контракту. Обеспечивать содержание и сохранность предоставляемого Заказчиком оборудования в соответствии с техническими условиями, указанными в инструкциях по эксплуатации, и производить необходимый ремонт и своевременное профилактическое обслуживание, а также по мере необходимости, но не реже одного раза в год, обеспечивать проведение ремонтных работ (текущего ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока (ремонтные работы не должны проводиться в период обслуживания обучающихся общеобразовательного учреждения).
    25. При использовании помещений выполнять требования антитеррористической безопасности, предъявляемые действующим законодательством в отношении объектов образования.
    26. Обеспечить ведение учетной документации пищеблока согласно нормам и требованиям СанПиН.
    27. Не реже одного раза в квартал совместно с Заказчиком проводить инвентаризацию переданного в пользование оборудования, мебели, столово-кухонной посуды, инвентаря и иного имущества с составлением описи.
    28. Осуществлять за счет собственных средств своевременный вывоз мусора, пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
    29. В течение дня, следующего за днем окончания оказания услуг вернуть по акту Заказчику помещения, оборудование, мебель, столово-кухонную посуду, инвентарь и иное имущество, переданные Исполнителю для оказания услуг по настоящему Контракту, в исходном состоянии и соответствующим требованиям санитарных правил и норм и иным нормам законодательства РФ.
    30. Исполнитель обеспечивает за счет собственных средств функционирование безналичной системы оплаты за оказание услуг на питание через терминал.

2.3. **Заказчик вправе**:

2.3.1. В любой момент провести проверку исполнения Исполнителем обязательств по контракту, соблюдения Исполнителем действующих норм и правил при перевозке, хранении продуктов питания и приготовления пищи, проверить соблюдение Исполнителем санитарных норм и правил.

2.3.2. Отказаться от приемки оказанных услуг в случаях, предусмотренных контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случаях обнаружения неустранимых недостатков.

2.3.3. В случае несоответствия органолептических свойств готовой пищи оформлять претензионные требования в течение одного часа с момента его обнаружения и направлять в адрес Исполнителя.

2.3.4. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями настоящего контракта и приложениями к нему, представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему контракту, а также своевременного устранения выявленных недостатков оказанных услуг.

2.3.5. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе исполнения обязательств по контракту, сведения и документы, необходимые для надлежащего исполнения принятых на себя обязательств.

2.3.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды.

2.3.7. Осуществлять проверку соответствия качества продуктов, используемых Исполнителем для приготовления питания, качества приготовленного питания, процесса приготовления блюд требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, контрактом и приложениями к нему.

2.3.8. Пользоваться иными правами, предоставленными контрактом, приложениями к нему, и законодательством Российской Федерации.

2.4. **Исполнитель вправе**:

2.4.1. Требовать от Заказчика своевременную приемку оказанных услуг и их оплату в соответствии с условиями настоящего контракта.

2.4.2. Направлять Заказчику запросы в письменном виде и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания услуг в рамках настоящего контракта.

2.4.3. Требовать от Заказчика надлежащего исполнения его обязательств по настоящему контракту.

**3. Порядок приемки оказанных услуг**

3.1. Приемка оказанных Исполнителем услуг по организации питания осуществляется Заказчиком ежемесячно, с подписанием соответствующего акта приемки оказанных услуг (далее - Акт) (Приложение № 4), на основании которых Исполнителем выставляются счета и счета-фактуры для оплаты оказанных услуг Заказчиком.

3.2. Акт подписывается Заказчиком в течение 2 (двух) рабочих дней в 2-х экземплярах, первый экземпляр для Исполнителя, второй - для Заказчика.

3.3. В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Исполнитель обязан обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день (в течение 2 часов).

3.4. В случае отказа Заказчика от подписания Акта, Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ Заказчика от подписания акта в течение 2 (двух) рабочих дней.

3.5. Акты, счета и счета-фактуры предоставляются не позднее пятого числа месяца, следующего за отчетным периодом.

3.6. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

3.7. Приемка оказанных услуг оформляется актом приемки оказанных услуг, который подписывается Заказчиком и Исполнителем.

**4. Стоимость услуг, порядок расчетов**

4.1. Цена настоящего Контракта составляет 745360 (Семьсот сорок пять тысяч триста шестьдесят) рублей 00 коп, НДС не облагается.

4.2. Оплата производится по факту оказания услуг в течение 30 (Тридцати) дней, со дня подписания Заказчиком Акта приемки оказанных услуг, путем перечисления денежных средств на расчётный счет Исполнителя.

4.3. Источник финансирования: бюджет городского округа Саранск.

4.4. Цена настоящего контракта включает в себя расходы на разработку меню, приобретение и хранение продуктов питания, приготовление питания, доставку продуктов питания, погрузочно-разгрузочные работы, а также прочие расходы, которые в соответствии с условиями контракта и действующим законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при выполнении обязательств по контракту*.*

4.5. Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

Цена контракта может быть изменена по соглашению Сторон в следующих случаях:

- при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий контракта;

- если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги 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 услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги;

- в случаях, предусмотренных [пунктом 6 статьи 161](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_169460/?dst=3179) Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств;

- в иных случаях, предусмотренных статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.6. В случае, если Контракт заключается с юридическим или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, цена Контракта уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с [законодательством](http://mobileonline.garant.ru/#/document/10900200/entry/1) Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

4.7. При изменении расчетного счета Исполнитель уведомляет Заказчика о новых реквизитах расчетного счета в течение 2 рабочих дней. В случае несвоевременного уведомления все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный при заключении настоящего Контракта счет, несет Исполнитель.

**5. Качество услуг**

5.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказываемой услуги в соответствии с действующими стандартами, утвержденными в отношении данного вида товара использованного в рамках оказания услуг, и наличием документов удостоверяющих качество, обязательных для данного вида товара, оформленных в соответствии с действующим Российским законодательством, а также иные документы.

5.2. Качество услуг должно соответствовать требованиям, установленным условиями контракта, приложениями к нему, законами или иными нормативными правовыми актами.

5.3. Объем предоставления гарантий качества услуг: на весь объем оказываемых услуг.

**6. Порядок осуществления контроля за исполнением настоящего контракта**

6.1. Администрация городского округа Саранск и должностные лица, уполномоченные Главой Администрации городского округа Саранск, вправе осуществлять контроль за исполнением настоящего Контракта, в том числе проводить экспертные проверки оказания услуг.

**7. Ответственность Сторон**

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

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

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается настоящим Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом. Размер штрафа устанавливается настоящим Контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации от 30 августа 2017 г. №1042.

7.4. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

7.5. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену настоящего Контракта.

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

7.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.8. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом. Размер штрафа устанавливается настоящим Контрактом в [порядке](consultantplus://offline/ref=FD4F5BB8D38771CA4D6FBAAD7FDE5AF31C4DA8685EE38D8A523697668FC52D0081A7E91423E0CFA478B200E3A1601AE211C73A8BC05F20DDx1s6N), установленном постановлением Правительством Российской Федерации от 30 августа 2017 г. №1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.9. Размер штрафа устанавливается настоящим Контрактом в соответствии с пунктами 3-9 постановления Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. №1042, за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 указанного Постановления, в том числе рассчитывается как процент цены настоящего Контракта, или в случае, если настоящим Контрактом предусмотрены этапы исполнения настоящего Контракта, как процент этапа исполнения настоящего Контракта (далее - цена контракта (этапа).

7.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства) предусмотренных настоящим Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4-8 постановления Правительством Российской Федерации от 30 августа 2017 г. №1042:

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

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

7.11. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (непредставление счет - фактуры), размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

7.13. Требование об уплате неустойки (штрафа, пени, процентов за пользование чужими денежными средствами) должно быть оформлено и направлено Стороне в письменном виде и подписано полномочным представителем Стороны. В случае отсутствия надлежаще оформленного требования неустойка (штраф, пени, процентов за пользование чужими денежными средствами) не начисляются и не уплачиваются.

7.14. Заказчик не отвечает за задержки платежей, возникающих по вине банковских и иных учреждений, осуществляющих выплаты и переводы денежных средств Исполнителю.

7.15. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

**8. Обстоятельства непреодолимой силы.**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непредотвратимое при данных условиях обстоятельство (обстоятельство непреодолимой силы): стихийные бедствия, эпидемии, военные действия, а также обстоятельства, ставшие следствием предписаний, приказов или иного административного вмешательства со стороны органов власти, административных или правительственных ограничений, препятствующих выполнению обязательств сторонами по настоящему контракту.

8.2. При возникновении и прекращении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих выполнению обязательств по настоящему контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону в течение пяти дней с момента возникновения и прекращения таких обстоятельств в письменном виде или по факсу с последующим подтверждением не позднее трех дней с момента оповещения по факсу в письменном виде.

8.3. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана предоставить для их подтверждения документ компетентного государственного органа.

8.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 8.2 и 8.3 настоящего Контракта, то вторая Сторона праве не принимать во внимание наступление обстоятельств непреодолимой силы при предъявление обстоятельств непреодолимой силы при предъявлении претензий в связи с неисполнением и(или) ненадлежащим исполнением условий Контракта.

**9. Срок действия настоящего контракта, его изменение и расторжение**

9.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до полного исполнения Сторонами принятых обязательств.

9.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, действительны при условии, если они совершены в письменной форме, подписаны уполномоченными на то представителями Сторон и скреплены печатями Сторон.

9.3. Внесение изменений в настоящий контракт при его исполнении допускается в случаях, установленных статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.4. Стороны обязаны письменно, с предоставлением необходимых документов, уведомлять друг друга об изменении своего наименования, местонахождения, иных реквизитов, а также при наступлении событий, имеющих существенное значение для определения юридического статуса и идентификации Сторон, в течение 2 (двух) рабочих дней со дня внесения соответствующих изменений.

9.5. Расторжение настоящего контракта в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований частей 8 - 25 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

**10. Обеспечение исполнения Контракта**

10.1. Контракт заключается только после предоставления участником конкурса с ограниченным участием в электронной форме с которым заключается Контракт безотзывной банковской гарантией выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона №44-ФЗ от 05.04.2013 г или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими заказчику, в размере обеспечения исполнения Контракта, установленном в документации о проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме. Способ обеспечения исполнения Контракта, гарантийных обязательств, из указанных выше способов, а также срок действия банковской гарантии определяются Исполнителем самостоятельно в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ от 05.04.2013 г.

10.2. Если участником закупки, с которым заключается Контракт, является казенное учреждение предоставления обеспечения исполнения Контракта не требуется.

10.3. Срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со [статьей 95](consultantplus://offline/ref=208DE436701FC22B6E2172E92FEE4567B48C7159FD512934D1B0B4B5E559AF7771C853B7AF93B19092A1322AC25B834144906BF28217AB2DGB73F) Федерального закона №44-ФЗ от 05.04.2013 г.

10.4. Обеспечение исполнения настоящего Контракта устанавливается в размере 5 % от начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении о проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме и составляет 37268 (Тридцать семь тысяч двести шестьдесят восемь) руб. 00 коп.

Если при проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме участником закупки, с которым заключается Контракт, предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта, Контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере, превышающим в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанной в конкурсной документации о проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме, что составляет 55902 (Пятьдесят пять тысяч девятьсот два) руб. 00 коп. или информацию, подтверждающую добросовестность такого участника на дату подачи заявки, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в конкурсной документации о проведении конкурса с ограниченным участием в электронной форме.

Банковские реквизиты Заказчика:

Наименование Заказчика: МОУ «Средняя школа № 9»

л/с 20096U52870

ИНН 1326137370 КПП 132601001

р/с 40701810622021007002 УФК по РМ в Отделении - НБ Республики Мордовия, БИК 048952001

Назначение платежа: оказание услуг по организации питания обучающихся школьного возраста в МОУ «Средняя школа № 9».

10.5. К информации, подтверждающей добросовестность участника закупки, относится информация, содержащаяся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающая исполнение таким участником в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов (с учетом правопреемства), исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). При этом цена одного из таких контрактов должна составлять не менее чем двадцать процентов начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

10.6. В случае, если в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта Исполнителем были внесены денежные средства на расчетный счет Заказчика, Заказчик обязан вернуть указанные денежные средства на расчетный счет Исполнителя в течение 10 календарных дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом.

10.7. В ходе исполнения настоящего Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения настоящего Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения настоящего Контракта новое обеспечение исполнения настоящего Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 10.7.2 и 10.7.3 настоящего Контракта. Исполнитель вправе изменить способ обеспечения гарантийных обязательств и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения гарантийных обязательств новое обеспечение гарантийных обязательств.

10.7.1. В случае, если настоящим Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения настоящего Контракта, в ходе исполнения данного контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены [пунктами 10.7.2](#Par4) и 10.7.3 настоящего Контракта.

10.7.2. Размер обеспечения исполнения настоящего Контракта уменьшается посредством направления заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по выполнению работы (ее результатов) или об исполнении им отдельного этапа исполнения настоящего Контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный [статьей 103](consultantplus://offline/ref=5F08ED85A84248D826864369A994E7FF1165D3E173A5CA512F77237FB3F4B94D9C5BA8D183F86D315E308B6A80C1B80B788E7C12089118FDs4ZAF) Федерального закона №44-ФЗ от 05.04.2013 г. Уменьшение размера обеспечения исполнения настоящего Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены настоящим Контрактом. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления банковской гарантии, требование заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения настоящего Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении настоящего Контракта, размещенной в соответствующем 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 соответствии с [частью 27 статьи 34](consultantplus://offline/ref=5F08ED85A84248D826864369A994E7FF1165D3E173A5CA512F77237FB3F4B94D9C5BA8D182F96C3D0E6A9B6EC994B6157B9762171692s1Z1F) Федерального закона №44-ФЗ от 05.04.2013 г. настоящим Контрактом срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения настоящего Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении настоящего Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

10.7.3. Предусмотренное [пунктами](#Par0) 10.7 и [10.7.1](#Par2) настоящего Контракта уменьшение размера обеспечения исполнения настоящего Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федерального закона №44-ФЗ от 05.04.2013 г., а также приемки Заказчиком выполненной работы (ее результатов), результатов отдельного этапа исполнения контракта в объеме выплаченного аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса). 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.

10.8. В случае отзыва в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=3FB7980610A797EC9204EEDEFF3C8C2B1BCD8EFA281931939E36046A2B87D934247D097C2A455F5FD62B7835907C199C62F3C1B52BB70F80GDe4O) Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения настоящего Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены [пунктами](consultantplus://offline/ref=3FB7980610A797EC9204EEDEFF3C8C2B1BCE8DFA291631939E36046A2B87D934247D097C2B45575C82716831D929178261EADFB035B4G0e6O) 10.7, 10.[7.1](consultantplus://offline/ref=3FB7980610A797EC9204EEDEFF3C8C2B1BCE8DFA291631939E36046A2B87D934247D097C2B445E5C82716831D929178261EADFB035B4G0e6O), 10.[7.2](consultantplus://offline/ref=3FB7980610A797EC9204EEDEFF3C8C2B1BCE8DFA291631939E36046A2B87D934247D097C2B445F5C82716831D929178261EADFB035B4G0e6O) и 10.7.3. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного п. 10.8, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с п.7.8 настоящего контракта.

**11. Прочие условия**

11.1. 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.

11.2. Прием-передача помещений, оборудования, мебели, столово-кухонной посуды, инвентаря и иного имущества Заказчика в безвозмездное пользование Исполнителю для исполнения обязанностей по настоящему Контракту, оформляется актом приема-передачи объектов и имущества, в котором, в том числе, отражаются данные, позволяющие определенно установить имущество, подлежащее передаче.

11.3. Для проверки соответствия качества оказываемых по настоящему Контракту услуг Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

11.4. Все уведомления и сообщения по настоящему Контракту, за исключением указанные в настоящем пункте, должны направляться в письменной форме.

11.5. В случае изменения у какой-либо из сторон места нахождения, наименования, банковских или других реквизитов, в т.ч. расчетного счета, она обязана в течение двух рабочих дней письменно известить об этом другую сторону, указав новые данные. В противном случае соответствующая сторона несет риск наступления неблагоприятных последствий не совершения соответствующих действий. При этом такое извещение становится неотъемлемой частью контракта, и составление дополнительного соглашения не требуется.

11.6. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного электронными цифровыми подписями Сторон.

11.7. Приложения к контракту:

Приложение №1 Техническое задание на 1 л.

Приложение №2 Примерный ассортиментный перечень пищевых продуктов на 14 л.





Приложение №2 к Контракту

№ [01093000430190000720004](https://app.rts-tender.ru/customer/lk/App504/#/Contracts/View/102892175)

от «17» февраля 2020 г.

Примерный ассортиментный перечень пищевых продуктов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Документ, требованиям которого должен соответствовать продукт** | **Дополнительные требования** |
| 1 | 2 | 3 |
| **1. Хлеб и хлебобулочные изделия** | | |
| Хлеб пшеничный из муки  1 сорта |  | Не допускается: содержание химических консервантов, химических разрыхлителей, искусственных ароматизаторов, признаков недоброкачественности.  В потребительской упаковке. |
| Батон нарезной из муки первый сорт или в/с |  | Не допускается: содержание химических консервантов, химических разрыхлителей, искусственных ароматизаторов, признаков недоброкачественности.  В потребительской упаковке. |
| Изделия хлебобулочные слоёные в ассортименте |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Изделия хлебобулочные сдобные мелкоштучные в ассортименте из пшеничной муки в/с и 1с |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Хлеб из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки |  | Не допускается: содержание химических консервантов, химических разрыхлителей, искусственных ароматизаторов, признаков недоброкачественности.  В потребительской упаковке. |
| Мука пшеничная хлебопекарная, в/с и 1сорт. |  | Не допускается: истекший срок годности, признаков недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| **2. Мука, крупы, бобовые, макаронные изделия** | | |
| Мука для продуктов детского питания |  | Мука 1 или 2 сортов - для использования в составе кулинарной продукции, булочных, высшего и 1 сорта - для использования в составе булочных изделий.  Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Сухари панировочные |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крахмал картофельный |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа гречневая, ядрица 1 или 2 сорта |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Горох шлифованный 1 или 2 сорт |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Фасоль продовольственная, белая, тип 1 цветная однотонная или пестрая, тип 2,3 |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа манная М или МТ |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа пшеничная |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа пшено шлифованное  высшего и 1 сорта. |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Рис шлифованный 1 сорта |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крупа ячменная (перловая № 1, ячневая № 1) |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Макаронные изделия группы А высшего сорта, не менее 3 видов |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Хлопья овсяные (Экстра или Геркулес) и хлопья быстрозавариваемые из других видов злаков (для приготовления каш и крупяных блюд) |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| **3. Рыба и нерыбные продукты промысла** | | |
| Лососи дальневосточные соленые. Рыба соленая красная. |  | Не допускается: истекший срок хранения, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке. |
| Хек серебристый мороженый  потрошёный обезглавленный 1 сорта |  | Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных поврежденийотобъячеивания, нобезповреждениймяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Горбуша морож. потрошен.с/г , 1 сорт |  | Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных поврежденийотобъячеивания, нобезповреждениймяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Треска мороженая потрошенная обезглавленная, 1 сорт |  | Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных поврежденийотобъячеивания, нобезповреждениймяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Минтай мороженый потрошёный обезглавленный  1 сорта |  | Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных поврежденийотобъячеивания, нобезповреждениймяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Филе (с кожей или без кожи) высшей категории, рыбное охлажденное и мороженное (полуфабрикаты из филе) |  | Поверхность чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида. После размораживания пожелтение мясапод не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков |
| Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, фасованное в бутылки из полимерных материалов |  | Масло подсолнечное должно быть прозрачное без осадка. Без запаха, обезличенный вкус  Не допускается: истекший срок годности, нарушение герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», деформировенные, без этикеток.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Масло коровье крестьянское сладкосливочное несолёное, жирность не менее 72,5% |  | Показатели идентификации масла коровьего сливочного: массовая доля жира- не менее 72,5%. Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. Выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Допускается слабокормовойпривкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. |
| Молоко питьевое пастеризованное (ультрапастеризованное) 2,5 – 3,2 % жир.срок хранения 5-10 суток |  | молоко коровье: массовая доля жира – 2,5-3,2%. Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах. Герметичная упаковка. |
| Сливки питьевые пастеризованные с массовой долей жира 10% |  | массовая доля жира – 10%; Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах. Герметичная упаковка. |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% жирности |  | Вязкая однородная масса. Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Сметана 15,20% жирности |  | массовая доля жира- 10-15%. Однородная густая масса с глянцевой поверхностью, запах чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла, цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. Герметичная упаковка. |
| Творог 5,9% жирности |  | Творог должен быть изготовлен из натурального или нормализованного молока, или их смеси, без химических консервантов, искусственных ароматизаторов, пищевых добавок  Предпочтительно: творог, обогащенный витаминно-минеральными комплексами для детского питания |
| Сыр сычужный твердый (полутвердый)  ( кроме острых сортов -Голландского и Латвийского) |  | мякоть нежно-желтого цвета и большим количеством глазков, имеет традиционный вкус, умеренно выраженный сырный слегка кисловатый. Жирность-45%Гирметичная упаковка |
| Кисломолочные продукты жидкие (кефир, ацидолакт, йогурт, ацидофилин, простокваша, ряженка) |  | массовая доля жира- 2,5-3,2%.  Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.  Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Герметичная упаковка. |
| **6. Мясо, птица, яйцо и продукты их переработки охлажденные** | | |
| Полуфабрикаты мясные из говядины, охлажденные |  | мясо, подвергшееся после разделки охлаждению до +4оС, поверхность мяса неувлажненная; мышцы эластичные; запах свойственный свежему мясу; массовая доля жировой и соединительной ткани не выше 20% |
| Колбаса вареная |  | Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без посторонних примесей. Консистенция упругая. Цвет и вид  фарша на разрезе розовый или светло-розовый, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон. Без посторонних привкуса и запаха |
| Колбасы полукопченые для детского питания. |  | Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки. Без посторонних примесей. Консистенция упругая. Без посторонних привкуса и запаха |
| Мясо птицы охлажденное (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. |  | мясо, подвергшееся после разделки охлаждению до +4оС; должно быть чистым , хорошо обескровленным; тушки потрошеные, мышцы хорошо развиты, запах свойственный свежему мясу птицы. Цвет: мышечной ткани - от бледно-розового до розового; кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него; подкожного жира – бледно-желтый. Оперение полностью удалено. Кожа чистая без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин. Костная система без переломов и деформаций. Масса тушки свыше 850 гр.; массовая доля жира не более 18%. |
| Яйца куриные столовые 1 категории |  | Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной скорлупой. Содержимое яйца не должно иметь посторонних запахов |
| Яйца куриные пищевые диетические |  | Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной скорлупой. Содержимое яйца не должно иметь посторонних запахов |
| **7. Сахар, повидло, варенье, джем** | | |
| Сахар (песок) рафинированный |  | Сыпучий, белый, вкус сладкий, без посторонних вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе, раствор сахара должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических или других посторонних примесей. |
| Фрукты семечковые сушеные |  | Яблоки, груши нарезанные цвет от светло-желтого до светло-кремового, допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок. Не допускаются фрукты загнившие, пораженные вредителями, с признаками брожения и плесени. Не допускаются плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами. Без постороннего вкуса и запаха. |
| Повидло, джемы |  | Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Вкус – кисловато-сладкий, запах свойственный пюре, из которых изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет свойственный пюре или смеси пюре, из которых изготовлено повидло. Консистенция густая мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.. |
| Варенье |  | Запах свойственный варенья, из которых изготовлено. Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет свойственный варенья или смеси варенья, из которых изготовлено Засахаривание не допускается. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Фрукты косточковые сушеные, без косточки, 1 и высшего сорта |  | Цвет айвы от желтого до светло-коричневого. Цвет урюка однородный, от светло желтого до оранжево-красного  Не допускаются фрукты загнившие, пораженные вредителями, с признаками брожения и плесени. Не допускаются плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами. Без постороннего вкуса и запаха. |
| Компотная смесь из сухофруктов |  | Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Яблоки, груши нарезанные цвет от светло-желтого до светло-кремового, допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок. Цвет айвы от желтого до светло-коричневого. Цвет урюка однородный, от светло желтого до оранжево-красного  Не допускаются фрукты загнившие, пораженные вредителями, с признаками брожения и плесени. Не допускаются плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами. Без постороннего вкуса и запаха. |
| **8.Соковая продукция из фруктов и овощей** | | |
| Соки фруктовые прямого отжима |  | Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшие тепловую обработку. Не допускается посторонние привкусы и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету плодов или ягод, из которых изготовлен сок. Допускается более темные оттенки в соках из светлоокрашенных плодов и ягод и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Чай черный байховый, 1 и высший сорт |  | Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. Высевки и крошка в качестве компонента не допускается. Достаточно нежный аромат, средний терпкости вкус. Настой яркий прозрачный , «средний». |
| Компоты в/сорт и.1 сорт в ассортименте. |  | Не допускается посторонние привкусы и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету плодов или ягод, из которых изготовлен компот. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Томат - паста в/с, содержание сухих веществ не менее 25%, сорт экстра |  | Однородная концентрированная масса, без семян, остатков кожицы и других грубых частиц плодов. Вкус –свойственный концентрированный томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и запах. Цвет красный, оранжево-красный, ярко выраженный, растворимый по всей массе. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| **9.Кондитерские изделия:** | | |
| Вафли с начинкой в ассортименте |  | Поверхность с четким рисунком, край с ровным обрезом без подтеков. Вафли должны иметь одинаковый размер правильную форму. Начинка в вафлях не должна выступать за края. Поверхность без пузырей, пятен и трещин. Цвет от светло-желтого до желтого. Начинка распределена равномерно. Начинка однородной консистенции, без крупинок и комочков. Без синтетических ароматизаторов и красителей. |
| Зефир, пастила |  | Вкус и запах, свойственные для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха. Цвет равномерный. Консистенция мягкая, затяжная, легко поддающаяся разламыванию. Структура равномерная, мелкопористая. Поверхность без грубого затвердения. Без примесей, синтетических ароматизаторов и красителей. |
| Ирис мягкий |  | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кексы в ассортименте |  | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кондитерские изделия, обогащенные витаминно-минеральными комплексами |  | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Конфеты «Коровка» |  | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Крекер (сухое печенье) I гр. |  | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Конфеты шоколадные с начинкой в ассортименте |  | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Мармелад желейный, желейно-фруктовый, фруктово-ягодный  неглазированный |  | Вкус, запах и цвет, характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студнеобразная. Форма правильная, с четкими формами, без деформаций, допускаетсяналичие деформированных изделий не более 4% к массе. Без синтетических ароматизаторов и красителей.  Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Печенье овсяное |  | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Шоколад обыкновенный с добавками, без добавок |  | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Печенье из пшеничной муки высшего сорта |  | Форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин. Содержания надломленного печенья менее 5%. Цвет равномерный, допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов. Вкус свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса.  Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Пряники заварные, глазированные, без начинки в ассортименте |  | Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Рулеты бисквитные в ассортименте для детского питания, без крема |  | без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| **10. Напитки: кофейные, какао, кисели, чай.** | | |
| Какао порошок |  | Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Вкус и запах свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запахов. |
| Кисель обогащённый витаминно-минеральными комплексами без консер-вантов и искусственных пищевых добавок |  | Однородная сыпучая масса. Допускается неплотно слежавшиеся комочки. Вкус должен быть без посторонних привкусов и запахов. Консистенция вязкая, однородная без комочков. Без синтетических ароматизаторов и красителей. |
| Кисель плодово-ягодный на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков |  | Однородная сыпучая масса. Допускается неплотно слежавшиеся комочки. Вкус должен быть без посторонних привкусов и запахов. Консистенция вязкая, однородная без комочков. Цвет и запах свойственный виду концентрированных соков. Без синтетических ароматизаторов и красителей. |
| Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе) |  | Порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности. Вкус и запах свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запахов. |
| Фиточай в ассортименте |  | без искусственных ароматизаторов. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Чай черный байховый, 1 и высший сорт |  | Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. Высевки и крошка в качестве компонента не допускается. Достаточно нежный аромат, средний терпкости вкус. Настой яркий прозрачный , «средний». |
| **11.Картофель, овощи, зелень свежая и сушеная, плоды свежие, орехи, плодоовощные консервы** | | |
| Апельсины |  | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съемной зрелости окраски с небольшой прозеленью, с ровно срезанной у основания плодоножкой. |
| Бананы свежие |  | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта. Плоды в кистях здоровые, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристого. Плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, мякоть кремовая. |
| Виноград свежий столовый |  | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями. Не допускаются загнившие и подмороженные плоды. |
| Горошек зеленый консервированный |  | Внешний вид- зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, допускается наличие битых зерен не более 6%, по отношению к массе горошка;  Цвет зерна горошка – зеленый, светло –зеленый или оливковый, однородный в одной банке;  Вкус и запах – натуральные, свойственные молодому нежному некрахмаленому консервированному зеленому горошку. Посторонние привкус и запах не допускаются;  Консистенция – мягкая, неоднородная;  Качество заливной жидкости – прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается слабая мутность, небольшой осадок;  Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков), не более 1 шт. на 100 г. консервов. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.  Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Груши свежие поздних сортов созревания |  | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой Допускаются плоды зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, на площади не более 2% поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 1 см2. Не допускаются загнившие и подмороженные плоды. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее 55 мм |
| Зелень петрушки, сель-дерея и укропа сушеная |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке |
| Кабачки (патиссоны) свежие |  | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний запах и вкус, характерной для съемной зрелости. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные. |
| Капуста белокочанная |  | Капуста белокочанная, свежая, технической зрелости. |
| Капуста белокочанная квашеная, рубленная, |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности. В потребительской упаковке |
| Капуста цветная свежая отборная |  | Капуста белокочанная, свежая, технической зрелости. |
| Картофель свежий |  | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Консервы овощные (пюре овощное или икра овощная) для детского и диетического питания |  | Из вареных овощей (кабачков, баклажанов, моркови, тыквы и др.), без уксуса и жгучих специй, с содержанием поваренной соли не более 0,6 %  Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кукуруза сахарная консервированная из целых церенв.сорта |  | Консистенция густая мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Лимоны свежие |  | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съемной зрелости окраски с небольшой прозеленью, с ровно срезанной у основания плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой, нажимами от упаковки, зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, следами сажистого гриба и щитовки на площади не более 1/4 поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 2 см2. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные. |
| Свекла молодая свежая столовая |  | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Лук репчатый свежий |  | *плоды* свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Лук свежий зеленый |  | Лук Зеленый-перо, технической зрелости, |
| Мандарины |  | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съемной зрелости окраски с небольшой прозеленью, с ровно срезанной у основания плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой, нажимами от упаковки, зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, следами сажистого гриба и щитовки на площади не более 1/4 поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 2 см2. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные. |
| Морковь столовая свежая или очищенная в вакуумной упаковке |  | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Огурцы свежие |  | Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съемной зрелости. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные. |
| Огурцы соленые |  | Только для блюд с тепловой обработкой с содержанием поваренной соли не более 0,6% Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. |
| Томаты соленые розовые 1 сорт |  | Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.  Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Консервы овощные для детского питания в ассортименте |  | Без синтетических ароматизаторови красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.  Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Редис свежий обрезной |  | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Редька свежая |  | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Репа столовая свежая |  | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Свекла столовая свежая 1кл. |  | Свёкла столовая, красная, овощная. Корнеплод шаровидно-уплощённой, шаровидно-овальной или уплощённой формы, имеющий тёмно-красную, бордовую, красно-фиолетовую мякоть. |
| Томаты свежие1кл. |  | плоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями |
| Икра кабачковая |  | Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.  Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Икра баклажанная |  | Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичностьбанок,бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.  Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Зелень свежая |  | *Салатные культуры овощные укроп, петрушка, технической зрелости* |
| Яблоки |  | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой. |
| Яблоки свежие |  | Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой |
| **12.Соль, специи, дрожжи, пищевые добавки** | | |
| Соль поваренная пищевая йодированная1 сорт помол № 1. |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской герметичной светонепроницаемой упаковке промышленного производства. |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Дрожжи хлебопекарные сушеные |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кислота лимонная пищевая |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Ванилин |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Желатин пищевой |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Лавровый лист сухой |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |
| Кориандр |  | Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачественности.  В потребительской упаковке промышленного производства. |