

**Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения № 1044
на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима
обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения города Москвы «Воробьевы горы»**

г. Москва

«16» декабря 2015 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы «Воробьевы горы», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Шашкова Андрея Анатольевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Школьник-ЮЗ»** (ОГРН 1027700130204, 115407, Москва, ул. Якорная, д. 6), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Яковлева Виктора Александровича, действующего на основании устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации и города Москвы, на основании результатов определения исполнителя способом закупки конкурс с ограниченным участием, протокол от 27.11.2015 г. №ПРО1, заключили настоящий Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения № 1044 от «16» декабря 2015г. (далее – Контракт) о нижеследующем:

Статья 1. Предмет Контракта.

1.1. Исполнитель обязуется по заявкам Заказчика оказывать услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (далее – Услуги) в соответствии с требованиями Контракта и Технического задания (приложение 1 к Контракту) (далее – Техническое задание), Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных Контрактом.

Статья 2. Цена Контракта и порядок расчетов.

2.1. Начальная (максимальная) цена Контракта составляет 47 853 330 (сорок семь миллионов восемьсот пятьдесят три тысячи триста тридцать) рублей 74 (семьдесят четыре) копейки. НДС не облагается (далее – Цена Контракта).

На основании протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием установлено снижение сводной цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, в размере 2%.

Цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, определены с учетом снижения сводной цены единиц услуг и указаны в приложении № 1 к Техническому заданию.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена Контракта, цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, включают в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, связанные с исполнением настоящего Контракта.

2.4. Цена контракта является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ч.1 ст.95 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.5. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком исходя из фактического объема оказанных услуг по ценам единиц услуг, но в размере, не превышающем начальной (максимальной) цены контракта, в следующем порядке:

2.5.1. Ежемесячная стоимость услуг определяется путем умножения фактического объема оказанных услуг на цены единиц услуг.

2.5.2. Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Контрактом, ежемесячно путем перечисления стоимости услуг, определенной в соответствии с п. 2.5.1 настоящего Контракта, на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в ст. 15 настоящего Контракта, на основании выставленного Исполнителем счета на оплату и надлежаще оформленного и подписанного Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, составленного по форме приложения 2 к Контракту, в течение 5 (пяти) банковских дней с даты подписания Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг за истекший календарный месяц.

2.5.3. В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, оплата по Контракту может быть осуществлена Заказчиком путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустоек (пеней, штрафов) при условии перечисления в установленном порядке неустоек (штрафов, пеней) в доход бюджета города Москвы на основании платежного документа, оформленного Заказчиком, с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (пеней, штрафов) в соответствии с условиями Контракта. При принятии решения об оплате за оказанные услуги за вычетом сумм неустоек (штрафов, пеней) Заказчиком должен быть учтен срок рассмотрения Исполнителем претензионных требований и добровольной оплаты неустойки в соответствии с пунктом 11.3.1 Контракта. (Условие о перечислении в установленном порядке неустоек (штрафов, пеней) в доход бюджета города Москвы применяется в случае, если Заказчик является казенным учреждением).

2.5.4. До 20 числа последнего календарного месяца года Заказчик по гарантийному письму Исполнителя производит выплату авансового платежа за услуги, оказываемые в последнем календарном месяце года (в размере, не превышающем суммы обеспечения исполнения Контракта и размера остатка целевой субсидии, выделенной на текущий календарный год, на покрытие расходов на оказание услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся) в безналичном порядке путем перечисления денежных средств со своего лицевого счета в Московском городском казначействе на расчетный счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в статье 15 Контракта. (пункт применяется в случае установления Заказчиком требования об обеспечении исполнения Контракта)

2.6. Обязательства Заказчика по оплате услуг, принятых Заказчиком, считаются исполненными с момента списания денежных средств с лицевого счета Заказчика, указанного в статье 15 Контракта.

2.7. В случае отказа Исполнителя от исполнения принятых на себя по настоящему Контракту обязательств по оказанию услуг аванс, выплаченный Заказчиком Исполнителю в порядке, установленном настоящим Контрактом, возвращается Исполнителем Заказчику в течение 5 (пяти) календарных дней со дня направления Заказчиком соответствующего требования о возврате аванса Исполнителю. Отказ Исполнителя от исполнения своих обязательств возможен только в установленном законом порядке и только в связи с существенными нарушениями условий Контракта Заказчиком.

Статья 3. Сроки оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг по Контракту установлены в соответствии с Графиком оказания услуг (Календарным планом), являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта

(Приложение 3 к настоящему Контракту): с «01» января 2016 г. по «30» июня 2017 г. (указывается совокупный срок оказания услуг подготовительного и основного этапов).

Статья 4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. Фактический объем оказанных Услуг ежедневно указывается в Абонементной книжке (приложение № 5), где Исполнитель и Заказчик (уполномоченный представитель Заказчика на объекте Заказчика) в конце каждого приема пищи и после приемки комплектов бутилированной воды подтверждают факт оказания Услуг.

4.2. В корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания и комплектов бутилированной воды, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем (уполномоченным представителем Исполнителя), остается у Заказчика и служит отчетным документом. Талон подписывается Заказчиком (уполномоченным представителем Заказчика), остается у Исполнителя и служит отчетным документом.

4.3. Приемка Заказчиком комплектов бутилированной воды по количеству и качеству производится в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и постановлениями Госарбитража при Совете Министров СССР в инструкциях:

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 г. № П-7 (далее – Инструкция № 7);

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по количеству» утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6 (далее – Инструкция № 6).

4.4. В течение первых двух рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) Реестры талонов (приложение № 6) по каждому объекту Заказчика, составленные на основании талонов Абонементной книжки, в трех экземплярах.

4.5. Заказчик в течение двух рабочих дней производит сверку Реестра талонов за отчетный месяц с корешками Абонементной книжки и, при отсутствии расхождений подписывает Реестр талонов в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.

4.6. В случае расхождения сведений, указанных в Реестре талонов и корешках Абонементной книжки, Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку Реестра талонов. По результатам сверки оформляется Акт разногласий по Реестру талонов, о чем в Реестре талонов делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает Реестр талонов, а подписывает Акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает Акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема Услуг, который подтвержден в Акте разногласий.

4.7. На основании оформленных Реестров талонов Исполнитель формирует Сводный отчет (приложение № 8) об Услугах, оказанных в отчетном месяце, который является основанием для оформления Акта сдачи-приемки услуг.

4.8. Для приемки и оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель в течение трех рабочих дней с момента подписания Реестров талонов по всем объектам Заказчика предоставляет Заказчику комплект документов: счет, счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика). В течение пяти рабочих дней Заказчик производит проверку документов, сверку расчетов по оказанным Услугам и подписывает Акт сверки расчетов и Акт сдачи-приемки услуг, либо направляет Исполнителю обоснованный отказ с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения.

4.9. В случае внедрения на объекте Заказчика и объекте Исполнителя информационной системы «Проход и питание» (далее – «ИС ПП»), Заказчик и Исполнитель обеспечивают формирование отчетных документов с учетом указанной системы. Предоставление комплекта отчетных документов Заказчику осуществляется Исполнителем в соответствии с пунктом 4.8 Контракта.

4.10. При повторном предоставлении Исполнителем комплекта документов, указанного в п. 4.8 или 4.9 настоящего Контракта, после устранения выявленных Заказчиком недостатков, Заказчик производит его рассмотрение в срок установленный пунктом 4.8 настоящего Контракта.

4.11. В случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте Заказчика, Заказчик оформляет Претензионный акт, подписывает его у уполномоченного представителя Исполнителя на пищеблоке и передает ему под расписку. При этом копия Претензионного акта незамедлительно направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты.

В случае, если уполномоченный представитель Исполнителя на объекте Заказчика отказывается подписывать и принимать Претензионный акт, в акте делается соответствующая пометка с указанием причин отказа и он направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением.

4.12. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по оценке качества оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций.

Статья 5. Права и обязанности Сторон

5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и иными нормами, регулирующими данную сферу деятельности, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием.

5.1.4. Письменно запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг. На данный запрос Исполнитель предоставляет ответ в письменной форме в течение пяти рабочих дней.

5.1.5. Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объема и стоимости этих услуг, по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами и организациями проверок использования средств бюджета города Москвы.

5.1.6. При обнаружении уполномоченными контрольными органами и организациями несоответствия объема и стоимости оказанных Исполнителем услуг Технического задания и Акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.1.7. Требовать от Исполнителя организовать платное питание и буфетное обслуживание на объектах Заказчика.

5.1.8. Заключение с Исполнителем договора на оказание услуг по организации питания (в том числе буфетного обслуживания) сотрудников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).

5.1.9. Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов и организаций (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, МосГИК, ГКУ Служба финансового контроля Департамента образования города Москвы), Управляющего совета Заказчика, независимых экспертов. Лица, осуществляющие проверку на пищеблоке, должны соблюдать требования санитарного законодательства Российской Федерации.

5.1.10. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием Исполнителем ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения).

5.1.11. Во внесудебном порядке обратиться за взысканием на средства, представленные в качестве обеспечения исполнения контракта. (Если внесены средства на счет в качестве способа обеспечения исполнения контракта).

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. При обнаружении недостатков в ходе оказания услуг Исполнителем незамедлительно оформить претензионный акт в соответствии с п.4.11.

5.2.2. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием.

5.2.3. При получении от Исполнителя уведомления, предусмотренного п. 5.4.4 настоящего Контракта, рассмотреть вопрос о целесообразности и порядке продолжения оказания услуг с учетом положений пункта 8.1 настоящего Контракта.

5.2.4. В течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения настоящего Контракта направить Исполнителю два экземпляра акта с указанием следующих сведений:

режим работы Заказчика (время работы организации, расписание звонков);

режим питания обучающихся (с указанием времени подачи Рационов питания (горячее питание за счет средств бюджета и за плату) по отдельным приемам пищи, времени работы буфета);

место доставки комплектов бутилированной воды, место сбора пустых бутылей и использованных стаканчиков;

уполномоченные должностные лица Заказчика (на каждом объекте) с указанием полномочий и их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).

5.2.5. Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование на движимое и недвижимое имущество пищеблока (производственные, складские, административные помещения, их оборудование), имеющееся на объекте (пищеблоке) Заказчика, находящееся в рабочем состоянии, и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Контракта.

5.2.6. Обеспечить на период оказания Услуг Исполнителем электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания по настоящему Контракту.

5.2.7. Организовать на территории Заказчика и предоставить Исполнителю место для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Контракту, либо заключить договор о возмещении Исполнителем расходов Заказчика в случае принятия обязательств по хранению и вывозу отходов Заказчиком.

5.2.8. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

5.2.9. Проводить комиссионную приемку готовности пищеблоков Заказчика к новому учебному году.

5.2.10. Объем услуг, указываемых в Заявках, определять с учетом анализа фактической посещаемости объектов Заказчика за истекший период, сведений о предстоящем плановом отсутствии обучающихся, иных сведений.

5.2.11. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему

Контракту. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций (при условии оплаты их услуг за счёт средств законных представителей обучающихся в возможно короткие сроки). Решение о привлечении к контролю за исполнением Контракта независимых экспертов принимается Управляющим советом Заказчика или иным уполномоченным органом Заказчика.

5.2.12. Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания Услуг.

5.2.13. Отказаться от приемки Рационов питания и питьевой воды в случае их несоответствия требованиям Контракта и Технического задания, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта и Претензии, требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных нарушений и недостатков.

5.2.14. Обеспечивать беспрепятственный доступ сотрудников Исполнителя на объекты (пищеблоки) Заказчика для осуществления контроля с соблюдением требований внутриобъектового и пропускного режимов.

5.2.15. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством, настоящим Контрактом и Техническим заданием.

5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в п. 4.8 настоящего Контракта.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии со статьей 2 настоящего Контракта.

5.3.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Контракту других лиц - соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) услуг, предусмотренных в Технической документации. При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями.

Привлечение соисполнителей не влечет изменение Цены Контракта и/или объемов услуг по Контракту. 5.3.4. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

5.3.5. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями Контракта.

5.3.6. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с требованиями Технического задания и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

5.4.2. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

5.4.3. Обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных в ходе оказания услуг в сроки, установленные Заказчиком в претензионном акте, за свой счет.

5.4.4. Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств по настоящему Контракту.

5.4.5. В случае если законодательством Российской Федерации предусмотрено лицензирование вида деятельности, являющегося предметом настоящего Контракта, а также в случае если законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, установлено требование об их обязательном членстве в саморегулируемых организациях, Исполнитель обязан обеспечить наличие документов, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в течение всего срока исполнения Контракта. Копии таких документов должны быть переданы Исполнителем Заказчику по его требованию в течение двух рабочих дней.

5.4.6. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

5.4.7. В случае привлечения соисполнителя незамедлительно уведомить Заказчика и предоставить Заказчику, заверенную Исполнителем копию договора, заключенного между Исполнителем и Соисполнителем, не позднее 10 (десяти) дней с момента заключения такого договора.

5.4.9. В случае установления уполномоченными контрольными органами или организациями фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

5.4.10. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством и Контрактом.

5.4.11. Обеспечить беспрепятственный доступ в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта:

- на предприятие Исполнителя представителей органов государственного контроля и надзора, а так же сопровождающих их представителей Заказчика.

- в помещения пищеблоков Заказчика представителей органов государственного контроля и надзора, представителей Заказчика, а так же представителей ГКУ Дирекция по эксплуатации, движению и учету основных фондов Департамента образования города Москвы и ГКУ Служба финансового контроля Департамента образования города Москвы при наличии документа на право проверки, оформленного указанными учреждениями.

Лица, допущенные на предприятие Исполнителя и на пищеблоки Заказчика, должны соблюдать требования санитарного законодательства Российской Федерации и ведомственных регламентов проведения контрольных мероприятий.

5.4.12. Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам и организациям при проведении контрольных мероприятий.

5.4.13. Обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока. По окончании срока оказания Услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества.

5.4.14. Заключить по требованию Заказчика договор на оказание услуг по организации питания сотрудников и обучающихся за плату (за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей)).

В соответствии с условиями такого договора Исполнитель обеспечивает возможность приобретения на пищеблоках Заказчика:

- рационов питания соответствующих по составу, качеству и цене Рационам питания настоящего Контракта (согласно Примерных меню, указанных в приложениях к Техническому заданию);

- готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий из состава Рационов питания по настоящему Контракту;

- дополнительного ассортимента готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий скомплектованных как в составе наборов, так и отдельно. Ассортимент должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Заказчика.

Исполнитель, Заказчик совместно проводят периодический (не реже раза в полугодие) анализ пищевых предпочтений обучающихся и корректируют (при необходимости) ассортимент продукции общественного питания, реализуемой за плату.

5.4.15. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах Заказчика. Соблюдать требования внутриобъектового и пропускного режима на территории Заказчика.

5.4.16. Устранить выявленные недостатки в части касающейся количества и/или качества оказания Услуг, в сроки, согласованные с Заказчиком.

5.4.19. Обеспечивать на объектах Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

5.4.20. Оказывать услуги по настоящему Контракту с привлечением работников имеющих необходимую квалификацию, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

5.4.21. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов в соответствии с требованиями действующего законодательства. По запросу Заказчика предоставлять такие документы.

5.4.22. В случае внедрения на объекте Заказчика информационной системы «Прогод и питание» (ИС ПП), использовать ИС ПП в ходе оказания услуг по настоящему Контракту, обеспечить перевод расчетов за предоставление услуг платного питания в безналичную форму с использованием ИС ПП, а также участвовать в мероприятиях по обучению своих сотрудников работе с ИС ПП. Вносить в ИС ПП сведения об используемых Примерных меню, ассортименте дополнительного питания, реализуемого за плату, в целях доведения данной информации до общественности.

5.4.23. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в срок, указанный Заказчиком.

5.4.24. Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Контракта за свой счет. В случае согласования Сторонами условия о принятии обязательств по хранению и вывозу отходов Заказчиком заключить договор о компенсации расходов Заказчика.

5.4.25. Своевременно по запросу Заказчика предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по Контракту, в том числе об объективных обстоятельствах, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств.

5.4.26. Производить отбор и хранение (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.4.27. Принимать участие в комиссионной приемке готовности пищеблоков Заказчика к новому учебному году.

Статья 6. Гарантии

6.1. Исполнитель гарантирует качество услуг в соответствии с требованиями, указанными в Контракте и Техническом задании.

6.2. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения.

Статья 7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате за услуги, принятые Заказчиком в соответствии с пунктом 4.8 Контракта Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства по оплате. Размер такой неустойки устанавливается с учетом одной трехсотой действующей ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации на день уплаты неустойки.

7.3. В случае ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств Исполнитель вправе взыскать с заказчика штраф в размере 957 066 рублей 61 копейка.

7.3.1. Применение штрафных санкций к Заказчику возможно в следующих случаях:

7.3.1.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ от приемки оказанных услуг;

7.3.1.2. Не исполнение обязательств Заказчика, предусмотренных пунктом 5.2.5 настоящего Контракта, в части предоставления Исполнителю помещений, оборудования, технической документации пищеблока.

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

7.5. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере, определенном в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063, но не менее чем 1/300 действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от Цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, и определяется по формуле:

$P = (C - B) \times S$ (где C - цена контракта; B - стоимость фактически исполненного в установленный срок Подрядчиком (Исполнителем) обязательства по Контракту, определяемая на основании документа о приемке результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов; S - размер ставки).

Размер ставки определяется по формуле $S = СЦБ \times ДП$ (где $СЦБ$ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента K ; $ДП$ - количество дней просрочки).

Коэффициент K определяется по формуле $K = ДП/ДК \times 100\%$ (где $ДП$ - количество дней просрочки; $ДК$ - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней)).

При К, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

7.6. За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Заказчиком, Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере 2 392 666 рублей 54 копейки.

Перечень случаев ненадлежащего исполнения Контракта Исполнителем указан в Техническом задании.

7.7. При непредставлении Заказчику информации, указанной в п. 5.4.7 Контракта, (В случае, если начальная (максимальная) цена контракта превышает размер, установленный постановлением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2013 г. № 775 об установлении размера начальной (максимальной) цены контракта при осуществлении закупки товара, работы, услуги, при превышении которой в контракте устанавливается обязанность поставщика (подрядчика, исполнителя) предоставлять заказчику дополнительную информацию) Исполнителю начисляется пеня в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от Цены Контракта, заключенного Исполнителем с соисполнителями пеня подлежит начислению за каждый день просрочки такого обязательства.

7.8. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.9. В случае неисполнения условия о привлечении к исполнению настоящего Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в соответствии с п. 5.4.8 настоящего Контракта, Исполнителю начисляется пеня в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от Цены Контракта, заключенного Исполнителем с соисполнителями, пеня подлежит начислению за каждый день просрочки такого обязательства. (в случае закупки на определения исполнителя с обязанностью привлечения СМП как соисполнителей).

7.10. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

7.11. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по Контракту, Заказчик может предъявлять информацию, полученную с камер видеонаблюдения, зафиксировавших допущенные Исполнителем нарушения условий Контракта.

Статья 8. Порядок расторжения Контракта

8.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;
- в одностороннем порядке в следующих случаях:
в случаях, предусмотренных пунктом 8.2. Контракта.

8.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения контракта:

8.2.1. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

8.2.1.1. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных контрактом, включая график оказания услуг.

8.2.1.2. Исполнитель не приступает к исполнению Контракта в срок, установленный Контрактом, или нарушает график оказания услуг, предусмотренный Контрактом, или оказывает услуги так, что окончание их оказания к сроку, предусмотренному Контрактом, становится явно невозможно, либо в ходе оказания услуг стало очевидно, что они не будут оказаны надлежащим образом в установленный Контрактом срок.

8.2.1.3. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми.

8.2.1.4. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленной документацией о закупке, указанной в преамбуле настоящего Контракта, требованиям к участникам данной закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.2.1.5. В случае если Исполнитель отказывается от согласования новых условий Контракта при наступлении обстоятельств, указанных в пункте 2.8 Контракта.

8.2.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Исполнителя:

8.2.2.1. Неоднократные (от двух и более раз) нарушения Заказчиком сроков оплаты оказанных услуг, допущенные по вине Заказчика, при условии своевременно доведения лимитов финансирования до Заказчика.

8.2.2.2. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания Акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.2.2.3. Заказчик необоснованно отказывается оплатить услуги, оказанные Исполнителем с надлежащим качеством в соответствии с требованиями настоящего Контракта и Технического задания.

8.3. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок, не превышающий 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.4. Расторжение Контракта производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. Одним из условий такого соглашения является указание обстоятельств, изменение которых послужило причиной расторжения Контракта по соглашению Сторон.

8.5. В случае расторжения Контракта по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем услуг, предоставленных Исполнителем.

8.6. Расторжение Контракта в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований частей 8 - 26 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.7. Решение об одностороннем расторжении настоящего Контракта направляется второй Стороне в оригинале по адресу второй Стороны, указанному в статье 15 Контракта.

8.8. Исполнитель обязан возратить Заказчику на счет Заказчика, указанный в статье 15 Контракта, сумму авансового платежа, уплаченного Заказчиком Исполнителю в соответствии с настоящим Контрактом, в течение 5 (пяти) дней с момента расторжения настоящего Контракта.

Статья 9. Обеспечение исполнения Контракта

9.1. Принять к сведению, что Исполнитель внес обеспечение исполнения Контракта на сумму:

4 785 333 рубля 07 копеек, что составляет 10% от начальной (максимальной) цены Контракта, предусмотренной документацией о закупке, указанной в преамбуле настоящего Контракта, по результатам проведения которой заключается настоящий Контракт, в форме безотзывной банковской гарантии.

Срок действия данного обеспечения – по «31» августа 2017 года включительно. (Устанавливается заказчиком с учетом, чтобы срок предоставления такого обеспечения не менее чем на 1 (один) месяц превышал срок действия контракта).

Способ обеспечения исполнения Контракта определяется участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно.

9.2. Исполнение контракта обеспечивается предоставлением безотзывной банковской гарантии от 02.12.2015 №40/2570/0000/489, выданной Публичным акционерным обществом «Сбербанк России» (генеральная лицензия ЦБ №1481 от 11 августа 2015 года) и соответствующей требованиям, установленным ч.2 ст.45 Закона о контрактной системе, а также предусматривающей условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 (пять) рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

9.3. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем его обязательств по Контракту, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней с момента, когда соответствующее обеспечение исполнения обязательств по Контракту перестало действовать, предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение Контракта на тех же условиях и в том же размере, которые указаны в настоящей статье Контракта.

Действие указанного пункта не распространяется на случаи, когда Исполнителем предоставлена недостоверная банковская гарантия.

9.4. Обеспечение исполнения Контракта распространяется на случаи неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, неуплаты Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту.

9.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

Статья 10. Обстоятельства непреодолимой силы

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту в случае, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожара и т.д.), действий объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Контракту, которые возникли после заключения настоящего Контракта, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение

Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

10.2. Если в результате обстоятельств непреодолимой силы оказываемым услугам нанесен значительный, по мнению одной из Сторон, ущерб, то эта Сторона обязана уведомить об этом другую Сторону в 3-дневный срок, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения оказания услуг и заключить дополнительное соглашение с обязательным указанием новых объемов, сроков и стоимости работ, которое с момента его подписания становится неотъемлемой частью Контракта, либо расторгнуть настоящий Контракт. Если обстоятельства, указанные в п. 10.1, будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий Контракт без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

10.3. Если, по мнению Сторон, оказание услуг может быть продолжено в порядке, действовавшем согласно настоящему Контракту до начала действия обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Контракту продлевается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

Статья 11. Порядок урегулирования споров

11.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Контракта, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке.

11.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями (при наличии печати).

11.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда города Москвы Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

11.3.1. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

11.3.2. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), которой направлена претензия.

11.3.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

11.3.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

11.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде города Москвы.

Статья 12. Срок действия, порядок изменения Контракта

12.1. Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до «31» июля 2017 года включительно.

12.2. Истечение срока действия контракта влечет прекращение обязательств по Контракту (за исключением обязательств, неисполненных Сторонами к моменту истечения срока действия Контракта, а также предусмотренных контрактом гарантийных обязательств Исполнителя).

12.3. Контракт должен быть зарегистрирован Заказчиком в Реестре контрактов.

12.4. Изменение и дополнение настоящего Контракта возможно по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к Контракту. Дополнительные соглашения к Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами. Дополнительные соглашения к Контракту подлежат регистрации в Реестре контрактов.

Статья 13. Бюджетные риски

13.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут в одностороннем порядке в случаях, предусмотренных статьей 8.2 настоящего Контракта.

13.2. Расторжение Контракта в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований частей 8 - 26 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

13.3. В случае, если Исполнитель отказывается от согласования новых условий Контракта при наступлении обстоятельств, указанных в п. 13.4 настоящей статьи настоящего Контракта, Заказчик вправе расторгнуть Контракт в одностороннем порядке. (Если заказчиком по контракту является бюджетное или автономное учреждение, данный пункт не включается в контракт).

13.4. В случаях, предусмотренных п.6 ст.161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств, Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема услуги, предусмотренных Контрактом, с учетом требований ч.2 – 4 ст.95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».(Если заказчиком по контракту является бюджетное и автономное учреждение, данный пункт не включается в контракт).

Статья 14. Прочие условия

14.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в ст. 15 Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

14.2. Контракт заключен в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

14.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14.4. Неотъемлемыми частями Контракта являются:

Приложение № 1. Техническое задание с приложениями;

- Приложение № 1 к Техническому заданию – Сведения о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся.

- Приложения № 2 к Техническому заданию – требования к качеству пищевых продуктов для обучающихся, осваивающих программы начального, основного и среднего общего образования; среднего профессионального образования.

- Приложения № 3 к Техническому заданию – требования к качеству пищевых продуктов для обучающихся, осваивающих программы дошкольного образования.

Приложение № 2. Форма Акта сдачи-приемки оказанных услуг;

Приложение № 3. График оказания услуг (Календарный план);

Приложение № 4. Форма Заявки.

Приложение № 5. Форма Абонементной книжки.

Приложение № 6. Форма Реестра талонов.

Приложение № 7. Форма Акта разногласий.

Приложение № 8. Форма Сводного отчета.

Приложение № 9. Форма Претензионного акта.

Приложение №10. Примерные меню для организации питания обучающихся.

14.5. Выполнение в полном объеме обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчиком и Исполнителем является основанием для регистрации сведений об исполнении Контракта в Реестре контрактов в порядке, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы.

Статья 15. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение города Москвы
«Воробьевы горы»

Адреса:
Юридический: 119334, г. Москва, ул. Косыгина,
д. 17

Департамент финансов города Москвы
(ГБПОУ "Воробьевы горы" лиц. сч.
2707541000450788)

ИНН 7736110982

КПП 773601001

БИК 044583001

р/сч 40601810000003000002

в Отделении 1 Москва



Директор
(должность)

Шашков А.А.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «ШКОЛЬНИК-ЮЗ»

Адреса:
Юридический: 115407, Москва, ул. Якорная, д.
6;

Фактический: 117465, г. Москва, ул. Генерала
Тюленева, д. 21

Тел/факс 8(495) 337-03-73

Электронный адрес: shkolnik_yuz@mail.ru

ОГРН 1027700130204

ИНН 7728095201

КПП 772501001

БИК 044525225

р/сч 40702810740000015394

ПАО Сбербанк России г. Москва

к/сч 30101810400000000225



Генеральный директор
(должность)

Яковлев В.А.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся государственных образовательных организаций

1. Общая информация об объекте закупки:

1.1. Объект закупки: *Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения города Москвы «Воробьевы горы».*

1.2. Наименование и код КПГЗ: *в соответствии со справочником КПГЗ ЕАИСТ 2.*

1.3. Наименование СПГЗ (при использовании КПГЗ 2.0): *в соответствии со справочником СПГЗ ЕАИСТ 2.0.*

1.4. Место оказания услуг: *Услуги предоставляются на объектах образовательной организации (объекты Заказчика), указанных в приложении № 3 к Контракту.*

1.5. Объем услуг и порядок оплаты: *Услуги оказываются в объемах, указанных в Заявках Заказчиков. Оплата по Контракту производится за фактически оказанные услуги, по ценам единиц услуг, указанных в приложении № 1 к настоящему Техническому заданию. В соответствии со статьей 42 Закона о контрактной системе закупок общий объем услуг в Контракте (Техническом задании) не указывается. Стоимость общего объема услуг, оказываемых по Контракту, не может превышать начальной (максимальной) цены контракта.*

1.6. Срок оказания услуг: *Общие сроки оказания услуг на объектах Заказчика установлены в приложении № 3 к Контракту.*

1.7. Приложения к техническому заданию: *Приложение №1, Приложение №2, Приложение №3.*

2. Стандарт услуг:

2.1. Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся образовательной организации (Потребителей услуг) предоставляются в соответствии с:

– требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;

– с Примерным(и) меню Исполнителя (для организации питания обучающихся, осваивающих программы дошкольного образования, для организации питания обучающихся, осваивающих программы начального, основного и среднего общего образования; среднего профессионального образования (приложение № 10 к Контракту);

– требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и бутилированной воде, используемым при оказании Услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении № 2 и Приложении № 3 к настоящему Техническому заданию.

2.2. Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в заявках, подаваемых Заказчиками.

2.3. Заявка, составленная по форме приложения № 4 к Контракту, направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней, до даты оказания Услуг.

2.4. Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуг, указанной в Заявке (в случае, если приготовление кулинарных изделий происходит вне пищеблока Заказчика, заявка может быть изменена не позднее 2 (двух) рабочих дней).

2.5. Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте, либо посредством информационной системы «Проход и питание» (далее – ИС ПП) (в случае внедрения системы на объекте Заказчика и Исполнителя), с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке.

2.6. Порядок реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику Примерное меню, согласованное в установленном порядке, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) согласованный в установленном порядке. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательной организации - html), а при невозможности – на бумажном носителе.

2.6.2. Примерное(-ые) меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.6.3. Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, профессиональных факторов. Исполнитель обеспечивает

соответствие Примерного меню требованиям пункта 2.6.2 настоящего Технического задания.

2.6.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (при этом, согласование в соответствии с требованиями пункта 2.6.2 настоящего Технического задания не требуется). О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений.

Под рационом питания¹ понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Примерным меню; под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

2.6.5. Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевая ценность. Ежедневное меню для организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, вывешивается в месте, согласованном Заказчиком. Дополнительно Исполнитель обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036.

2.7. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

2.8. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

¹ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.

2.10. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

2.11. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.12. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.13. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.14. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.15. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.16. Исполнитель обеспечивает постоянное присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (сотрудников на пищеблоках), наделённых правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном лице.

2.17. Исполнитель обеспечивает поверку и клеймение весового оборудования пищеблока.

2.18. Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов.

2.19.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.19.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

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

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

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

2.20. Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:

2.20.1. Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактической потребляемости, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение двух дней;

2.20.2. Комплект бутилированной воды включает в себя:

- 1 бутыл с водой объемом 18,9 л.;
- 100 одноразовых стаканов (0,2 л.);
- 1 пакет для использованных стаканов (объем не менее 30 л).

2.20.3. Погрузочно-разгрузочные работы в ходе поставок не должны создавать помех учебному процессу и нести опасность для жизни и здоровья обучающихся, работников образовательной организации и иных лиц;

2.20.4. Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика производится транспортом Исполнителя, обеспечивающим соблюдение санитарных норм и правил и сохранение её качества независимо от климатических условий.

2.21. Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводит идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления Услуг;
- за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.22. Моментом оказания услуги является момент предоставления обучающимся рационов питания и доставки на объект Заказчика комплектов бутилированной воды, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке. При организации питания детей дошкольного возраста моментом оказания Услуги является момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава рационов питания, соответствующих требованиям Технического задания, в количестве, указанном в Заявке.

2.23. Контроль за качеством оказания услуг по организации питания осуществляется Заказчиком, органами контроля и надзора, МосГиК, а также иными уполномоченными лицами и организациями.

2.24. Приемка услуг осуществляется в соответствии с требованиями Контракта, технического задания и действующих нормативно-правовых актов, нормативных и технических документов.

3. Состав услуг:

3.1. Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока (по решению Исполнителя). Доставка и установка оборудования и инвентаря необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Примерным(ыми) меню (дооснащение пищеблока).²

3.1.2. Проведение мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.

² Участники закупки имеют возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования (на этапе подачи заявок на участие в закупке) путем направления лицу, указанному в извещении об осуществлении закупки, заявки на посещение пищеблока

3.1.3. Согласование системы взаимодействия с Заказчиком, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности, в том числе с использованием информационной системы «Проход и питание» (далее – ИС ПП) (в случае внедрения ИС ПП на объекте Заказчика и Исполнителя).

3.1.4. Подготовка и оборудование мест (на пищеблоке и/или в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.

3.1.5. Доставка на объект Заказчика напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 устройств раздачи воды.

3.2. Основной этап оказания услуг:

3.2.1. Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Исполнителя), необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2. Комплектование и передача Потребителям услуг Рационов питания (при организации питания детей дошкольного возраста передача Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов из состава Рационов питания) по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком.

3.2.3. Обслуживание Потребителей услуг (обучающихся) в обеденных залах при пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.2.4. Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика и их выгрузка в место хранения, установленное Заказчиком.

3.2.5. Техническое обслуживание устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя.

3.2.6. Санитарная обработка устройств раздачи воды не реже 1 раза в 3 месяца. Первичная обработка проводится перед доставкой устройства на объект Заказчика.

3.2.7. Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

4. Объем и сроки гарантий качества

4.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации,

в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

4.2. Исполнитель обеспечивает наличие на своём базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищеблоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

4.3. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по контракту, влекущим применение к нему мер ответственности в виде штрафов, является:

4.3.1. Непредставление Исполнителем Рационов питания Потребителям услуг или предоставления Рационов питания с опозданием, повлекшим перенос приема пищи на срок более двух часов от установленного (срыв питания);

4.3.2. Предоставление Исполнителем продуктов и рационов питания потребителям услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой отравление (поставка продуктов ненадлежащего качества (с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом), с истекшим сроком годности, предоставление рационов питания с истекшим сроком реализации и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения не соответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем);

4.3.3. Получение заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Под заключением или информацией в иной форме в целях исполнения настоящего пункта понимаются сведения, полученные Заказчиком от органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, либо государственных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения указанного надзора.

4.4. Иными случаями ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств в соответствии с Контрактом являются:

4.4.1. Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного месяца на одном объекте (пищеблоке) получателя услуг факта неуведомления исполнителем заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.4.2. Несоответствие помещения пищеблока требованиям Контракта:

- потребность в дооснащении пищеблока документацией, предусмотренной Контрактом, или необходимость её дооформления;

- потребность в проведении технического обслуживания используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;

- потребность в наведении чистоты и порядка в помещениях пищеблока и/или обеденного зала;

- потребность в доукомплектовании пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.

4.4.3. Несоответствие обеспечения работников пищеблока требованиям Контракта:

- потребность обеспечения (дообеспечения) работников специальной санитарной одеждой, либо необходимость её приведения в надлежащее санитарное состояние;

- потребность в предоставлении (дооформлении) медицинской книжки в установленном порядке.

4.4.4. Нарушение технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий (не влияющих на безопасность блюд и кулинарных изделий) и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

4.4.5. Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов (рационов питания) с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения, или пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой.

4.4.6. Реализация обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами.

4.4.7. Употребление работником Исполнителя на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а равно появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.

4.4.8. Курение работника Исполнителя на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

4.4.9. Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного (отчетного) месяца фактов отсутствия суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) или хранение пробы не в полном объеме или несоответствующая маркировка суточной пробы.

4.4.10. Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой, или пищевых продуктов не соответствующих требованиям контракта по показателям сорта, класса, категории.

4.4.11. Необходимость дооснащения пищеблока документацией, предусмотренной санитарным законодательством и условиями контракта; необходимость дооформления документации пищеблока.

4.4.12. Необходимость дооснащения пищеблока Примерными меню и технологическими картами. Необходимость приведения Примерного меню в соответствии с требованиями СанПиН и Технического задания.

4.4.13. Необходимость приведения порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствие с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.4.14. Необходимость укомплектования мест хранения пищевых отходов в емкостях крышками. Необходимость вывоза мусора из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

4.4.15. Необходимость доукомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем для каждой группы помещений. Необходимость маркировки инвентаря.

4.4.16. Необходимость дооснащения пищеблока прибором измерения температуры в массе готового блюда (термощуп) и весами, позволяющими взвесить контейнер с рационами питания.

4.4.17. Не предоставление при доставке на пищеблок сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания или их копиями, с учетом требований пункта 6.11 настоящего Технического задания.

4.4.18. Оказание услуг в ненадлежащем объеме: количество рационов питания не соответствует заявке или рацион(ы) питания по составу не соответствует меню.

4.4.19. Недостатки по порядку и срокам формирования и представления отчетных документов.

4.4.20. Некорректное заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементной книжки).

4.4.21. Необходимость приведения оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.4.22. Несоблюдение Исполнителем технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий, не влияющих на безопасность блюда.

4.4.23. Нарушения транспортировки пищевой продукции более 3 (трех) раз: доставка без использования специализированных термоконтейнеров (изотермические емкости), обеспечивающих сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость

подогрева или дополнительного охлаждения), доставка не специализированным транспортом, не повлиявшая на безопасность оказания услуги.

4.4.24. Выявление фактов наличия на объекте Заказчика продуктов и рационов питания в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.

4.4.25. Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) продуктов питания или рационов питания.

4.4.26. Нарушения порядка и сроков формирования и представления отчетных документов.

4.5. Случаи, указанные в подпункте 4.4 Технического задания, признаются ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом и Техническим заданием, влекущим применение к Исполнителю мер ответственности в виде штрафов, в случае если Исполнитель не устранил выявленные недостатки в сроки, определенные в Претензионном акте. При установлении сроков устранения недостатков Заказчик и Исполнитель руководствуются принципами разумности и своевременности предоставления питания Потребителями услуг.

5. Требования к безопасности оказания услуг:

5.1. Исполнитель оказывает услуги по настоящему Контракту с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5.2. Каждый работник пищеблока 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.

5.3. Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.4. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.5. Заказчик с целью установления соблюдения поставщиком (исполнителем) санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, до момента подписания контракта и на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

5.6. Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям Постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ГОСТ № 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования"; ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания"; ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания"; ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания"; ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», методическим рекомендациям по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иным действующим нормативным документам. В

случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6. Требования к используемым пищевым продуктам, бутилированной воде, материалам и оборудованию:

6.1. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении №2 и Приложении №3 к настоящему Техническому заданию с указанными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества ниже указанных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания, предоставленных с учетом требований пункта 6.11 настоящего Технического задания.

6.2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям "Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)" (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299), Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

6.3. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.4. Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 наименований) следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия.

6.5. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми

продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных "Нормами предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную", утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 г. № 105.

6.6. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

6.7. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

6.8. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

6.9. В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

наименование;

наименование и местонахождение изготовителя;

товарный знак изготовителя (при наличии);

масса нетто и/или количество изделий и массу изделия;

состав;

пищевая ценность;

рекомендации по приготовлению готовых блюд;

условия хранения;

срок годности;

дата изготовления;

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

6.10. В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и сроки годности;
- обозначение соответствующего нормативного или технического документа и информация о подтверждении соответствия (при наличии добровольной сертификации).

6.11. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

6.12. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

6.13. Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы,

выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.14. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

6.15. Питьевая вода должна быть расфасована в бутылки соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям раздела 9 «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, для воды питьевой высшей категории качества, ГОСТ 32220-2013 "Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия".

6.16. ГОСТ 32220-2013 "Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" и СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества», в том числе соответствовать следующим показателям по минеральному составу:

№	Минеральный состав	Содержание, мг/л
1	Йод	40-60
2	Фтор	0,6-1,2
3	Кальций	25-80
4	Магний	5-50

5	Калий	2-20
6	Гидрокарбонаты	30-400

Соотношение содержания магния к содержанию кальция должно быть около к 1/3.

6.17. Содержание в воде ксенобиотиков - токсичных металлов, галогенов (кроме йода) и др. не должно превышать предельно допустимые нормы.

6.18. Поставляемая вода должна иметь срок годности не менее 50 процентов от установленного изготовителем срока хранения. Срок замены открытого бутыля не должен превышать срока, рекомендованного изготовителем и установленного санитарными правилами и нормативами (п.10.6 СанПиН 2.4.5.2409-08). Замена бутылей с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика.

6.19. Соответствие питьевой воды требованиям качества и безопасности должно подтверждаться результатами лабораторных исследований аккредитованных организаций не реже одного раза в квартал.

6.20. Не допускается поставка воды, полученная методом обратного осмоса, а также кондиционированная более чем двумя компонентами.

6.21. Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна быть изготовлена из материалов, разрешённых к использованию в организациях пребывания детей и общественного питания. Упаковка должна быть пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.22. Маркировка потребительской тары должна соответствовать ГОСТ 32220-2013 "Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" должна содержать следующую информацию:

наименование расфасованной воды с указанием вида, типа и категории воды;

наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии);

номинальный объём воды;

дату изготовления (розлива);

общую минерализацию (мг/л);

общую жёсткость (мг-экв./л);

содержание анионов и катионов (мг/л), позволяющих
идентифицировать конкретную информацию (определяет
изготовитель);
условия хранения;
срок годности;
обозначение документа в соответствии с которым изготовлен и может
быть идентифицирован продукт.

Заказчик:

М.П.



Шашков А.А.

Исполнитель:

М.П.



Яковлев В.А.

**Сведения
 о ценах единиц услуг по организации питания
 и обеспечению питьевого режима обучающихся**

Категории питающихся	Единицы услуг	Цены единиц услуг (рационов питания) по организации питания обучающихся, руб.					
		Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
Цены единиц услуг, оказываемые в 2016 году							
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года		33,53	31,84	65,21	50,31	29,42	24,75
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет		47,48	35,99	83,53	45,80	40,23	25,21
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл		67,41		118,12	39,09		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл		70,94		128,98	52,78		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)		47,48	35,99	83,53	45,80	40,23	25,21
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)		67,41	22,17	118,12	39,09	85,08	37,77
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)		70,94	22,43	128,98	52,78	101,07	38,41
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (студенты)				128,98			
Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году							
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 1,5-3 года		35,67	33,88	69,38	53,54	31,30	26,34
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет		50,52	38,29	88,87	48,73	42,81	26,82
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл		71,73		125,68	41,59		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования 5-11 кл		75,48		137,23	56,16		
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)		50,52	38,29	88,87	48,73	42,81	26,82
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл (интернат)		71,73	23,59	125,68	41,59	90,53	40,19
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл (интернат)		75,48	23,86	137,23	56,16	107,54	40,87
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (студенты)				137,23			
Категории	Единица услуг	Цена единиц услуг по обеспечению питьевого режима, руб.					
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, или образовательные программы СПО		(Цена комплекта бутилированной воды), руб.					
		Цены единиц услуг, оказываемые в 2016 году					
		Цены единиц услуг, оказываемые в 2017 году					

ЗАКАЗЧИК

Шашков А.А.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Яковлев В.А.

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ,
РЕАЛИЗУЮЩИХ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ
(ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ)
И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных стужков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда, снега. Срок годности не более 6 месяцев.	15.11.12.141	
2.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), подлопаточная часть (категория Б), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». *	15.13.12.211	

3.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), подлопаточная часть (категория В), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Срок годности не более 3 месяцев. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.221	
4.	Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускаются наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Срок годности не более 6 месяцев.	15.11.14.141	
5.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.	15.13.12.211	
6.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В)	ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». * Срок годности не более 3 месяцев. Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.221	
7.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс В, группа 1), для детского питания - печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Печень должна быть хорошо обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, кровяных сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего запаха; цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока или куска не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	15.11.19.111	
8.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс В, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». * Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений; без подязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подязычной кости, без крови и слизи.	15.11.19.111	

		Цвет, свойственный данному виду продукта. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.		
9.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа I), для детского питания - сердце	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание, наличие льда и снега. Температура в толще блока не выше минус 18° С. Срок годности не более 6 месяцев.	15.11.19.111	
10.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные пер- вого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	15.12.11.111	
11.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные пер- вого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов, других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.12.12.111	
12.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясо- сокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах, свойственный свежему мясу. Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет – от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком. Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет – от светло-розового до светло-красного. Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет – от светло-розового до светло-красного. Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет – от светло-красного до красного. Филе – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц с кожей или без кожи. Цвет – бледно-желтый с розовым оттенком. Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.	15.13.12.211	
13.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясо- сокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - мясокостные – грудка, окорочок, бедро, голень; - бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш		15.13.12.221	

		Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи. Кузовое мясо бедра, кузовое мясо голени - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет - от бледно-розового до бледно-красного. Оперение полностью удалено, наличие пеньков и волосявидного пера не допускается. Гуляш - кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-красного до красного. Запах: свойственный свежему мясу. Азу - кусочки красного мяса произвольной формы. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от светло-розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу. Рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая. Цвет: от розового до светло-красного. Запах: свойственный свежему мясу. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
14.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кузовое мясо, кузовое мясо плеча, окорочок, бедро, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %.	15.12.11.122 15.12.11.123	
15.	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кузовое мясо, кузовое мясо плеча, окорочок, бедро, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.12.12.122 15.12.12.123	
16.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясо-сокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные:	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* В охлажденном состоянии мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Внешний вид: Грудка - часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. Окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего	15.13.12.211	
17.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мя-		15.13.12.221	

	сокостные и бескостные) из мяса индейки замороженные: - мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо; - бескостные - филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу	шего брюшного жира, копчиковой железы. Цвет: от светло-розового до розово-красного. <u>Бедро</u> – часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного. <u>Голень</u> – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: от светло-розового до розово-красного. <u>Плечо</u> – передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного. <u>Филе</u> – часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. <u>Большое филе</u> – филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без нее. Цвет: от бледно-розового до розового. <u>Малое филе</u> – филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового. <u>Кусковое</u> мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, <u>кусковое</u> мясо голени – мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от розового до красного. <u>Гуляш</u> – кусочки красного мяса в форме кубика с длиной стороны до 40 мм. Цвет: от светло-красного до красного. <u>Азу</u> – кусочки белого и/или красного мяса произвольной формы. Цвет от светло-красного до красного. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и любых других пищевых добавок. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
18.	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Общие технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.	15.13.12.112 15.13.12.113	
19.	Колбаса полукопченая для школьного питания	ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.	15.13.12.141	
20.	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ Р 51187-98 «Полуфабрикаты мясные рубленые,пельмени, фарши, для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %.	15.13.12.224	Срок действия до 01.01.2016

		Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.			
21.	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* Внешний вид: поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев. Форма котлет - округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка выдвинутая в длину; биточков - округлая; тефтелей - шарообразная; зраз - овально-приплюснутая. Вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре. Консистенция однородная, некрошливая; после тепловой обработки - сочная, мягкая. Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$).	15.13.12.224		
22.	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ Р 51187-98 «Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарши, для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».* Внешний вид: неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника или квадрата, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Вкус и запах: вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные заложенному сырью, фарш сочный, без постороннего привкуса и запаха, с ароматом лука и пряностей. Не допускается использование фосфатов (массовая доля общего фосфора в начинке - не более 0,25%). Массовая доля белка в фарше - не менее 12,0 %. Массовая доля жира в фарше - не более 18,0 %. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 53 %. Толщина тестовой оболочки пельмени - не более 2,0 мм, толщина в местах заделки - не более 3 мм. Пельмени с разрывом тестовой оболочки не должны превышать 5% от общей массы. Массовая доля поваренной соли - не более 0,9 %. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.13.12.225		Срок действия до 01.01.2016
23.	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия».* Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.	15.13.12.119		
24.	Ветчина из мяса птицы для детского (школьного) питания	Внешний вид: батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Консистенция плотная. Вид фарша на разрезе: куски мышечной ткани неопределенной формы от	15.13.12.119		

		светло-розового до розово-красного цвета с видимыми включениями прослоек фарша от розового до светло-розового цвета и кожи желтоватого цвета, при нарезании не распадаются. Запах и вкус, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха. В составе продукта не допускается содержание внесенных фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%). Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %.		
25.	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса, свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон - от светло-коричневого цвета до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус, свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: сочная, мягкая. Содержание поваренной соли - не более 1,2 г/100 г продукта, жира - не более 18 г/100 г продукта; белка - 12 - 14 г/100 г продукта.	15.13.12.410	

Продукция рыбной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей (категория А) или без кожи (высшая категория) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-90 «Филе рыбное мороженое. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	15.20.12.142	
2.	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель, лосось, ледяная рыба)	Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания) плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса, свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Позвоночные, реберные и крупные мышечные кости удалены. Вкус и запах, свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания) нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка - не менее 16,0%, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%.	15.20.12.142	

		Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.		
3.	Тушка или филе кальмара мороженые	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». * ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	15.20.15.213	
4.	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусок (семга, форель)	ГОСТ 7449-96 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия». * ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	15.20.13.126	
5.	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусок (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия». * Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	15.20.13.126	
6.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия». * Изготовлено из сельди малосоленой или слабосоленой первого сорта	15.20.13.314 15.20.13.315	
7.	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные соленой сельди без посторонних привкуса и запаха, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6 % для сельди малосоленой, от 6 до 8 % - для сельди слабосоленой.	15.20.13.314 15.20.13.315	
8.	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».	15.20.14.111	
9.	Консервы рыбные натуральные, изготовляемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др.	ГОСТ Р 51489-99 «Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральных и с добавлением масла. Технические условия». ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральных и натуральных с добавлением масла. Технические условия».	15.20.14.111 15.20.14.119	
10.	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия». Без консервантов.	15.20.14.321	
11.	Полуфабрикаты рыбные формованные (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, паночки и т.д.) замороженные для дошкольного и школьного питания	Внешний вид: форма продукта в зависимости от конструкции формуемого узла. При изготовлении полуфабрикатов с добавлением овощей, круп - наличие в продукте вкраплений вносимой добавки. У панированных полуфабрикатов распределение панировки равномерное. Консистенция плотная, не крошащаяся, сохраняющая форму. Вкус и запах, свойственные данному продукту. Массовая доля крахмала - не более 5,0 %, массовая доля панировки (от массы панированного полуфабриката) - не более 5,0 %. Масса одного изделия должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$).	15.20.14.260	

		Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается повторное замораживание.		
12.	Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания – (капуста морская маринованная с овощами)	Внешний вид: водоросли, нарезанные соломкой, равномерно покрытые маслом; пряности, овощи и др. добавки равномерно распределены в массе салата. Консистенция сочная. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду продукции, с привкусом добавленных пряностей, приправ, овощей и др. Наличие минеральных и посторонних примесей не допускается. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	15.20.16.126	

Молоко и молочная продукция

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Срок действия до
1.	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое и напитков молочный. Технические условия».* ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия».*	15.51.11.122 15.51.11.125	Срок действия до 31.12.2015
2.	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или небогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5%	ГОСТ Р 52783-2007 «Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия *	15.51.11.125	Срок действия до 31.12.2015
3.	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное (обогащенное или небогащенное), с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8 %.	15.51.11.122 15.51.11.125	
4.	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным стуком. Вкус и запах - чистые, кисло-молочные без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибов). Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.141	

5.	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт производится с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.180	
6.	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.170	
7.	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97°C +/- 2°C с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.150	
8.	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2%	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются слегка тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, освежающий, допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибах закваски. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.120	
9.	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жи-	ГОСТ Р 52687-2006 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	15.51.52.229	

	ра 2,5 % - 3,2%			
10.	Детский кефир, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в упаковках массой нетто 0,2 кг	ГОСТ Р 52687-2006 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».*	15.51.52.210	
11.	Йогурт или биокефир без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия».	15.51.52.111 15.51.52.112	
12.	Йогурт или биокефир для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшой остаток сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%.	15.51.52.111 15.51.52.112	
13.	Творог с массовой долей жира 5 %	ГОСТ 31453-2013 Творог. «Технические условия».	15.51.40.113	
14.	Творог с массовой долей жира 9 %	ГОСТ 31453-2013 Творог. «Технические условия».	15.51.40.113	
15.	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктовыми или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальны упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	15.51.40.115 15.51.40.117	
16.	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктовыми или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0 % в ассортименте	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, при выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные легко открываемые индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в примерном меню.	15.51.40.138	
17.	Сметана с массовой долей жира 15%	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».	15.51.52.232	

18.	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия». ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» * Массовая доля поваренной соли - не более 2,0 %. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	15.51.40.161	Срок действия до 31.12.2015
19.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия» * Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	15.51.40.161	
20.	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ Р 52972-2008 «Сыры полутвердые. Технические условия». ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия» * ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия» * и технические условия изготовителя на нарезку и упаковку Массовая доля поваренной соли не более 2%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	15.51.40.161	Срок действия до 31.12.2015
21.	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, неподсохшая, непленчатая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование.	15.51.40.151	
22.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5%	ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».*	15.51.30.113	Срок действия до 31.12.2015
23.	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия». ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала, легко открываемой ребенком.	15.51.30.113	Срок действия до 31.12.2015
24.	Молоко цельное стуженное с сахаром.	ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки стуженные с сахаром. Технические условия».* ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки стуженные с сахаром. Технические условия».*	15.51.51.116	Срок действия до 31.12.2015

25.	Молоко цельное сгущенное с сахаром в порционной индивидуальной упаковке	ГОСТ Р 53436-2009 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». * ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». *	15.51.51.116	Срок действия до 31.12.2015
26.	Сырники замороженные – полуфабрикат для детского (школьного) питания	Сырники должны быть округлой формы без разорванных и ломаных краев. Цвет белый, белый с кремовым оттенком. Консистенция должна быть однородная, нежная, в меру плотная. Вкус и запах чистый кисло-молочный. Массовая доля жира - не более 8 %. Кислотность должна быть не более 150°Т. Доля творога в рецептуре полуфабриката должна быть не менее 70%. Творог должен соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Не допускается использование творога, выработанного с использованием/из сухого и рекомбинированного молока или растительных жиров. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный примерным меню ($\pm 5\%$).	15.51.40.137	

Яйца и яйцепродукты

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	01.24.20.113 01.24.20.114	
2.	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	01.24.20.113 01.24.20.114	
3.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия». * Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	15.89.12.122	
4.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия». * Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	15.89.12.130	
5.	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия». * Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	15.89.12.290	

Производство хлебобулочной промышленности

№№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Код пищевого продукта согласно Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2007 (ОКПД)	Примечание
1.	Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия». * ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобучлочные в упаковках. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.	15.81.11.134	
2.	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-86 «Хлеб дарницкий. Технические условия». * ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобучлочные в упаковках. Технические условия». Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	15.81.11.122	
3.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобучлочные диетические. Технические условия». * Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий, без посторонних привкуса и запаха. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Содержание, г/100 г продукта: жира – 1-8, белка – 8-13, углеводов – 45-55.	15.81.11.139	
4.	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет от светло-коричневого до коричневого, без следов	15.81.11.188 15.81.11.190	

		подгорелости. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без посторонних привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной при- меси. Влажность мякиша – не более 53%. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46%. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.		
5.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.	Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах, соответствующие данному виду хлеба, без посторонних привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.	15.81.11.188 15.81.11.190	
6.	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развита, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непрямого. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло- до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах, соответствующие данному виду изделий, с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние	15.81.11.190	

		включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.		
7.	Изделия булочные из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта для детского (дошкольного и школьного) питания: - с курагой; - с кефиром; - с сыворткой	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, - для изделий с курагой: солода ржаного ферментированного, кураги и молока сухого цельного; - для изделий с кефиром: кефира, зародышей пшеничных пищевых, лецитина; - для изделий с молочной сыворткой: сывортки сухой молочной кислотой, лецитина. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы, с включениями кураги (для изделий с курагой). Форма разнообразная (продолговатая, овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями кураги (для изделий с курагой), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша – не более 43%, кислотность – не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с примерным меню ($\pm 5\%$).	15.81.11.190	
8.	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания - с геркулесовыми хлопьями; - с яблочным повидлом	Изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того, - для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка; - для изделий с яблочным повидлом: солода ржаного ферментированного, повидла яблочного. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Поверхность изделий гладкая для изделий с яблочным повидлом, шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями. Форма для подовых изделий разнообразная (продолговатая-овальная, овальная, округлая и витая), для формовых – соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло - до темно-коричневого.	15.81.11.190	