

**Контракт № 479/24-н**  
**на оказание услуг по организации питания обучающихся школьного возраста в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Аксеновская средняя общеобразовательная школа» Лямбирского муниципального района Республики Мордовия**

с. Аксеново

от 05.11.2024г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Аксеновская средняя общеобразовательная школа» Лямбирского муниципального района Республики Мордовия, в лице директора Каштанова Максима Геннадьевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат Питания», именуемый в дальнейшем «Поставщик», в лице Генерального директора Зиновьевой Ларисы Михайловны, действующей на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с нормами Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», с соблюдением требований ГК РФ, заключили настоящий договор, о нижеследующем:

## 1. Предмет контракта

- 1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя оказание **услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование** в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Аксеновская средняя общеобразовательная школа» Лямбирского муниципального района Республики Мордовия.
- 1.2. Оказание услуг осуществляется в соответствии с требованиями настоящего Контракта.
- 1.3. Под услугами организации питания обучающихся школьного возраста в контракте понимается:
  - 1.3.1. Закупка и поставка пищевых продуктов в ассортименте и с качественными характеристиками, определенными в Примерном ассортиментном перечне пищевых продуктов согласно Приложению 1 и 2 для их дальнейшего использования при непосредственной организации питания.
  - 1.3.2. Поставка пищевых продуктов к месту оказания услуг с соблюдением требований законодательства РФ к транспортировке пищевых продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и иных нормативных правовых актов).
  - 1.3.3. Хранение пищевых продуктов с соблюдением требований законодательства РФ к хранению сырья и продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и иных нормативных правовых актов).
  - 1.3.4. Приготовление готовой пищи из поставляемых пищевых продуктов в соответствии с десятидневными меню, с учетом сезонности, согласованным с Заказчиком.
  - 1.3.5. Отпуск готовой пищи в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и иных нормативных правовых актов.
  - 1.3.6. Содержание помещений, оборудования, мебели, столово-кухонной посуды, инвентаря и иного имущества, переданного по акту Исполнителю в безвозмездное пользование для хранения пищевых продуктов, приготовления и отпуска готовой пищи, в надлежащем санитарном и техническом состоянии, в соответствии с требованиями настоящего Контракта и иными действующими руководящими документами.
- 1.4. Оказание услуг, осуществляемое согласно настоящему Контракту, должно соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации, а продукция, подлежащая в соответствии с законодательством Российской Федерации обязательной сертификации, должна иметь сертификат и знак соответствия.
- 1.5. Настоящий Контракт составлен на основании п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

## 2. Права и обязанности Сторон

- 2.1. Заказчик обязан:
  - 2.1.1. До начала оказания услуг передать в безвозмездное пользование Исполнителю до окончания срока действия Контракта помещения для приготовления пищи, складские помещения, укомплектованные оборудованием, столово-кухонной посудой, мебелью и инвентарем, соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, а также иное имущество, необходимое для оказания услуг по настоящему Контракту, с составлением соответствующего акта.
  - 2.1.2. В период оказания услуг в местах оказания услуг обеспечивать снабжение Исполнителя электроэнергией, работоспособными коммуникациями; горячей и холодной водой, а также отвечать за её качество, согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПин 2.1.4.1074-01.
  - 2.1.3. Ежедневно до 15 часов текущего дня письменно заявкой сообщать Исполнителю данные о необходимом количестве порций завтраков и обедов (с разбивкой по возрастам 7-11 и 12-18 лет) на следующий день.
  - 2.1.4. Обеспечить возможность прохода работников Исполнителя на территорию объектов в местах оказания услуг, въезда автомобильного транспорта, доставляющего пищевые продукты и другие материальные средства Исполнителя на территорию Заказчика в местах оказания услуг.
  - 2.1.5. Осуществлять своевременный вывоз пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
  - 2.1.6. Обеспечивает оплату услуг, осуществляемых для Заказчика, в соответствии с разделом 4 настоящего Контракта.
  - 2.1.7. Осуществляет контроль за исполнением настоящего Контракта.
- 2.2. Исполнитель обязан:

- 2.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по общеобразовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.
- 2.2.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
- 2.2.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- 2.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.
- 2.2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.
- 2.2.6. Утверждать и по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.
- 2.2.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.
- 2.2.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.
- 2.2.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.
- 2.2.10. Осуществлять поставку и использовать для приготовления готовой пищи пищевые продукты, отвечающие качественным характеристикам указанными в Примерном ассортиментном перечне пищевых продуктов (Приложение), обеспеченные документами, подтверждающими их качество и безопасность, (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, удостоверения о качестве и безопасности, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства или ветеринарные справки).
- 2.2.11. Осуществлять транспортировку и хранение пищевых продуктов, предназначенных для приготовления пищи, с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и иных нормативных правовых актов.
- 2.2.12. Обеспечить приготовление пищи в соответствии с десятидневным меню и меню-раскладки и с учетом сезонности, согласованными с Заказчиком.
- 2.2.13. Обеспечить собственными силами и за счет собственных средств сохранность технологического оборудования, и иных материальных средств, находящихся в переданных в пользование помещениях.
- 2.2.14. Обеспечить сохранность и техническую исправность оборудования, мебели столово-кухонной посуды инвентаря и иного имущества, переданного Исполнителю в безвозмездное пользование для оказания услуг по настоящему Контракту.
- 2.2.15. За свой счет обеспечить восполнение утраченного или преждевременно изношенного оборудования, мебели, столово-кухонной посуды, инвентаря и иного имущества, переданного Исполнителю в безвозмездное пользование, в случае их утраты (выхода из строя) по вине Исполнителя.
- 2.2.16. Производить ремонт технологического и холодильного оборудования за счет собственных средств.
- 2.2.17. К работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием допускать работников, прошедших инструктаж по технике безопасности.
- 2.2.18. Допускать к работе только работников, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих личные медицинские книжки установленного законодательством РФ образца.
- 2.2.19. Обеспечить обслуживающий персонал единообразной специальной санитарной одеждой и организовать регулярную смену специальной санитарной одежды обслуживающим персоналом.
- 2.2.20. Обеспечить обслуживающий персонал моющими и дезинфицирующими средствами для посуды и оборудования в необходимых количествах.
- 2.2.21. По требованию Заказчика представлять на проверку качественного состояния пищевые продукты, хранящиеся в переданных Исполнителю помещениях, предназначенные для организации питания, документы, подтверждающие их качество и безопасность (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, удостоверения о качестве и безопасности, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства или ветеринарные справки),

документы, связанные с транспортировкой пищевых продуктов и иные документы, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.2.22. По требованию Заказчика предъявлять для проверки продовольственные товары, выданные с продовольственного склада для приготовления пищи и сопроводительные документы на них (накладные), для проверки соответствия данных указанных в сопроводительных документах (накладных) фактическому наличию продовольственных товаров.

2.2.23. Не реже одного раза в квартал совместно с Заказчиком проводить инвентаризацию переданного в пользование оборудования, мебели, столово-кухонной посуды, инвентаря и иного имущества с составлением описи.

2.2.24. Использовать переданные в безвозмездное пользование помещения только в целях выполнения обязательств по настоящему Контракту.

2.2.25. Представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе, пищевой ценности, назначении, об условиях применения и хранения пищевых продуктов, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) пищевых продуктов, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг), а так же любую иную информацию по требованию Заказчика. Информация предоставляется в течение одного дня с момента получения Исполнителем запроса Заказчика о предоставлении информации.

2.2.26. В течение дня, следующего за днем окончания оказания услуг вернуть по акту Заказчику помещения, оборудование, мебели, столово-кухонную посуду, инвентарь и иное имущество, переданные Исполнителю для оказания услуг по настоящему Контракту, в исходном состоянии и соответствующим требованиям санитарных правил и норм и иным нормам законодательства РФ.

2.2.27. В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Исполнитель Контракта должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день (в течение 2 часов). При проведении Заказчиком в порядке производственного контроля лабораторных испытаний отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб поставляемой продукции и установлении несоответствия продукции требованиям качества, безопасности и пищевой ценности, Исполнитель возмещает расходы на проведенные лабораторные испытания.

2.2.28. Подтверждать необходимыми расчетами замену в исключительных случаях одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания питающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»). О каждом случае замены пищевых продуктов Исполнитель письменно отчитывается перед Заказчиком, срок предоставления отчета- 1 рабочий день со дня применения замены.

### **3. Порядок приемки оказанных услуг**

3.1. Приемка оказанных Исполнителем услуг по организации питания осуществляется ежемесячно, с подписанием соответствующих актов приемки оказанных услуг (далее - Акты), на основании которых Исполнителем выставляются счета и счета-фактуры для оплаты оказанных услуг.

3.2. Акты составляются Заказчиком в 2-х экземплярах, первый экземпляр для Исполнителя, второй для Заказчика.

3.3. При наличии обоснованных претензий со стороны Заказчика или Исполнителя их суть отражается в Акте либо отдельным документом, прилагаемым к нему.

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

### **4. Стоимость услуг, порядок расчетов**

4.1. Общая сумма по настоящему Контракту составляет: **80 005,20 (Восемьдесят тысяч пять) рублей 20 коп. без НДС.**

Оплата услуг осуществляется по безналичному расчету, по факту оказания услуг, в течение 10 дней после подписания актов приемки оказанных услуг. Оплата осуществляется за счет средств бюджета Лямбирского муниципального района Республики Мордовия.

4.2. Общая сумма поставки, указанная в пункте 4.1. настоящего Контракта, включает стоимость продуктов питания, вспомогательных услуг, доставки, налоги и таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, транспортные расходы внутри страны, страхование, гарантийное обслуживание, расходы, связанные с доставкой продукции к их конечному пункту.

4.3. Цена контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, указанных в настоящем разделе.

4.4. Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных контрактом количества объема услуг и иных условий исполнения контракта.

4.5. Заказчик вправе взыскивать из ежемесячных платежей Исполнителя суммы возмещения причиненных убытков, неустоек и штрафов, указанные в разделе 5 настоящего Контракта.

## 5. Ответственность Сторон

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

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пенья устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом. За ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств по контракту, за исключением просрочки исполнения обязательств, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 2,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 2 процента цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;
- в) 1,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;
- г) 0,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

5.4. Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере, определенном в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063, не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом и фактически исполненных Исполнителями определяется по формуле:

$$П = (ц - в) \times с,$$

где: ц - цена контракта; в - стоимость фактически исполненного в установленный срок поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства по контракту, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов; с - размер ставки.

размер ставки определяется по формуле:

$$С = С_{ЦБ} \times ДП,$$

Где:

- размер ставки рефинансирования, установленной центральным банком российской федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента к; дп - количество дней просрочки.

Коэффициент к определяется по формуле:

$$К = \frac{ДП}{ДК} \times 100\%$$

, 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.

5.5. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом. За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 10 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;
- в) 1 процент цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;

г) 0,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

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

5.8. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени, процентов за пользование чужими денежными средствами), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

## **6. Гарантийные обязательства**

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

6.2. На все виды поставленного товара «Исполнитель» представляет «Заказчику» правильно оформленные сертификаты и /или приложения к товарораспорядительным документам, содержащие сведения о сертификации (номер сертификата, срок его действия, орган, его выдавший), а также другие документы, подтверждающие качество товара и его соответствие требованиям законодательства РФ. Вышеуказанные документы предоставляются «Заказчику» при заключении Контракта или передаче товара.

6.3. Количество товара должно точно соответствовать количеству, указанному в товарораспорядительных документах. Маркировка товара должна обеспечивать полную и однозначную идентификацию каждой единицы товара при его приемке.

6.4. Срок предоставления гарантии качества услуг: замена некачественного товара, восстановление ассортимента, устранение возникших повреждений в течение 1 дня.

6.5. Объем предоставления гарантий качества услуг: на весь объем услуг.

## **7. Обстоятельства непреодолимой силы**

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

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

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

7.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 7.2. и 7.3. настоящего Контракта, то вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельств непреодолимой силы при предъявлении обстоятельств непреодолимой силы при предъявлении претензий в связи с неисполнением и(или) ненадлежащим исполнением условий Контракта.

## **8. Порядок осуществления контроля за исполнением настоящего контракта**

8.1. Заказчик осуществляет контроль за исполнением Исполнителем условий контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2. Контроль за исполнением настоящего контракта осуществляется уполномоченными государственными и муниципальными органами в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иными нормативными правовыми актами.

## **9. Срок оказания услуг, изменение и расторжение контракта**

9.1. Срок оказания услуг по настоящему контракту: с **05.11.2024г. по 30.11.2024г.**

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

9.4. Изменение существенных условий настоящего контракта при его исполнении допускается по соглашению сторон в следующих случаях:

– при снижении цены настоящего Контракта без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объема услуг и иных условий настоящего Контракта;

– если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренные настоящим контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренное настоящим Контрактом объем услуг не более чем на десять процентов в соответствии с законодательством Российской Федерации;

– в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении лимитов бюджетных обязательств ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств.

9.5. Стороны обязаны письменно, с предоставлением необходимых документов, уведомлять друг друга об изменении своего наименования, местонахождения, иных реквизитов, а также при наступлении событий, имеющих существенное значение для определения юридического статуса и идентификации Сторон, в течение 3 (трех) рабочих дней со дня внесения соответствующих изменений.

9.6. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

#### 10. Рассмотрение и разрешение споров

10.1. Претензии Сторон, возникающие в связи с исполнением настоящего контракта, включая споры и разногласия по техническим и финансовым вопросам (условиям), рассматриваются Сторонами в соответствии с нормативными правовыми актами путем переговоров.

10.2. Неурегулированные споры передаются на разрешение в Арбитражный суд Республики Мордовия только после принятия мер по их досудебному урегулированию.

#### 11. Прочие условия

11.1. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

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

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

11.4. Все уведомления и сообщения по настоящему Контракту должны направляться в письменной форме.

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

11.6. Настоящий контракт составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для Исполнителя и Заказчика, на листах, включая приложения, прошито и скреплено печатями (при наличии печати) Исполнителя и Заказчика.

Стороны, подписывая настоящий Контракт, соглашаются с содержанием приложений к нему, перечисленных в пункте 11.8. настоящего контракта, дополнительно подписание Сторонами каждого приложения не требуется.

11.7. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.8. Приложения к контракту:

- Спецификация на оказание услуг;

#### 12. Адреса и банковские реквизиты Сторон

##### Заказчик:

МОУ «Аксеновская СОШ» Лямбирского  
муниципального района Республики Мордовия  
431514, Республика Мордовия, Лямбирский район, село  
Аксеново, улица Молодежная, 28В,  
ИНН 1315099098, КПП 131501001,  
ОГРН 1021301066027, ОКПО 25992416,  
ЕКС 40102810345370000076  
л/с 20096Ц28720  
в ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА МОРДОВИЯ  
г. САРАНСК  
к/с 03234643896370000900  
БИК 018952501

##### Поставщик:

ООО «Комбинат Питания»

Юр. адрес: 431510, РМ, Лямбирский р-н, с.  
Лопатино, ул. Зеленая, д. 3А, 1  
КПП: 130001001  
ИНН: 1300002226  
ОГРН: 1221300003649  
Банк: АО «Тинькофф Банк»  
Р/с 40702810810001186724  
К/с 30101810145250000974  
БИК 044525974  
Тел. +79272741343

\_\_\_\_\_/М.Г. Каштанов/

\_\_\_\_\_/Л.М.Зиновьева/



**СПЕЦИФИКАЦИЯ  
на оказание услуг**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование услуги</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Стоимость, руб.</b>	<b>Общая цена контракта, руб.</b>
1	Услуга по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование	1140	70,18	80 005,20
	<b>Итого:</b>			<b>80 005,20</b>

**Заказчик:**

**МОУ «Аксеновская СОШ»**

\_\_\_\_\_/Каштанов М.Г./

М. П.

**Исполнитель:**

**ООО «Комбинат Питания»**

\_\_\_\_\_/Зиновьева Л.М./

М.П.

**Примерный ассортиментный перечень пищевых продуктов**

Наименование	Дополнительные требования
1	2
<b>1. Хлеб и хлебобулочные изделия</b>	
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	Не допускается: содержание химических консервантов, химических разрыхлителей, искусственных ароматизаторов, признаков недоброкачества. В потребительской упаковке.
Батон нарезной из муки первый сорт или в/с	Не допускается: содержание химических консервантов, химических разрыхлителей, искусственных ароматизаторов, признаков недоброкачества. В потребительской упаковке.
Изделия хлебобулочные слоёные в ассортименте	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Изделия хлебобулочные сдобные мелкоштучные в ассортименте из пшеничной муки в/с и 1с	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Хлеб из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки	Не допускается: содержание химических консервантов, химических разрыхлителей, искусственных ароматизаторов, признаков недоброкачества. В потребительской упаковке.
Мука пшеничная хлебопекарная, в/с и 1сорт.	Не допускается: истекший срок годности, признаков недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
<b>2. Мука, крупы, бобовые, макаронные изделия</b>	
Мука для продуктов детского питания	Мука 1 или 2 сортов - для использования в составе кулинарной продукции, булочных, высшего и 1 сорта - для использования в составе булочных изделий. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Сухари панировочные	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Крахмал картофельный	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.



	производства.
Крупа гречневая, ядрица 1 или 2 сорта	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Горох шлифованный 1 или 2 сорт	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Фасоль продовольственная, белая, тип 1 цветная однотонная или пестрая, тип 2,3	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Крупа манная М или МТ	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Крупа пшеничная	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Крупа пшено шлифованное высшего и 1 сорта.	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Рис шлифованный 1 сорта	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Крупа ячменная (перловая № 1, ячневая № 1)	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Макаронные изделия группы А высшего сорта, не менее 3 видов	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
Хлопья овсяные (Экстра или Геркулес) и хлопья быстрозавариваемые из других видов злаков (для приготовления каш и крупяных блюд)	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества, загрязнения различными примесями, заражения амбарными вредителями. В потребительской упаковке промышленного производства.
<b>3. Рыба и нерыбные продукты промысла</b>	
Лососи дальневосточные соленые.	Не допускается: истекший срок хранения, признаки

Рыба соленая красная.	недоброкачественности. В потребительской упаковке.
Хек серебристый мороженный потрошённый обезглавленный 1 сорта	Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений от обжаривания, но без повреждений мяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков
Горбуша морож. потрошен.с/г , 1 сорт	Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений от обжаривания, но без повреждений мяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков
Треска мороженая потрошенная обезглавленная, 1 сорт	Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений от обжаривания, но без повреждений мяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков
Минтай мороженный потрошённый обезглавленный 1 сорта	Поверхность рыбы чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений от обжаривания, но без повреждений мяса. После размораживания пожелтение мяса под кожей не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков
Филе (с кожей или без кожи) высшей категории, рыбное охлажденное и мороженное (полуфабрикаты из филе)	Поверхность чистая, естественный окраски, присущей рыбе данного вида. После размораживания пожелтение мяса под не допускается, консистенция – плотная, запах – свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, фасованное в бутылки из полимерных материалов	Масло подсолнечное должно быть прозрачное без осадка. Без запаха, обезличенный вкус Не допускается: истекший срок годности, нарушение герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», деформированные, без этикеток. В потребительской упаковке промышленного производства.
Масло коровье крестьянское сладкосливочное несоленое, жирность не менее 72,5%	Показатели идентификации масла коровьего сливочного: массовая доля жира- не менее 72,5%. Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. Выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов. Допускается слабокормовой привкус и (или) недостаточно выраженные привкусы: сливочный, пастеризации, перепастеризации и растопленного масла, кисломолочный. Цвет от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный.
Молоко питьевое пастеризованное (ультрапастеризованное) 2,5 – 3,2	молоко коровье: массовая доля жира – 2,5-3,2%. Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не

% жир.срок хранения 5-10 суток	свойственных свежему натуральному молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах. Герметичная упаковка.
Сливки питьевые пастеризованные с массовой долей жира 10%	массовая доля жира – 10%; Вкус и запах чистые, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускаются слабовыраженный кормовой привкус и запах. Герметичная упаковка.
Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% жирности	Вязкая однородная масса. Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.
Сметана 15,20% жирности	массовая доля жира- 10-15%. Однородная густая масса с глянцевой поверхностью, запах чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла, цвет белый с кремовым оттенком, равномерный. Герметичная упаковка.
Творог 5,9% жирности	Творог должен быть изготовлен из натурального или нормализованного молока, или их смеси, без химических консервантов, искусственных ароматизаторов, пищевых добавок Предпочтительно: творог, обогащенный витаминно-минеральными комплексами для детского питания
Сыр сычужный твердый (полутвердый) ( кроме острых сортов - Голландского и Латвийского)	мякоть нежно-желтого цвета и большим количеством глазков, имеет традиционный вкус, умеренно выраженный сырный слегка кисловатый. Жирность-45% Герметичная упаковка
Кисломолочные продукты жидкие (кефир, ацидолакт, йогурт, ацидофилин, простокваша, ряженка)	массовая доля жира- 2,5-3,2%. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Герметичная упаковка.
<b>4. Мясо, птица, яйцо и продукты их переработки охлажденные</b>	
Полуфабрикаты мясные из говядины, охлажденные	мясо, подвергшееся после разделки охлаждению до +4°C, поверхность мяса неувлажненная; мышцы эластичные; запах свойственный свежему мясу; массовая доля жировой и соединительной ткани не выше 20%
Колбаса вареная	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без посторонних примесей. Консистенция упругая. Цвет и вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон. Без посторонних привкуса и запаха
Колбасы полукопченые для	Батоны с чистой поверхностью, без

детского питания.	повреждения оболочки. Без посторонних примесей. Консистенция упругая. Без посторонних привкуса и запаха
Мясо птицы охлажденное (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания.	мясо, подвергшееся после разделки охлаждению до +4°C; должно быть чистым, хорошо обескровленным; тушки потрошенные, мышцы хорошо развиты, запах свойственный свежему мясу птицы. Цвет: мышечной ткани - от бледно-розового до розового; кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него; подкожного жира – бледно-желтый. Оперение полностью удалено. Кожа чистая без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин. Костная система без переломов и деформаций. Масса тушки свыше 850 гр.; массовая доля жира не более 18%.
Яйца куриные столовые 1 категории	Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной скорлупой. Содержимое яйца не должно иметь посторонних запахов
Яйца куриные пищевые диетические	Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной скорлупой. Содержимое яйца не должно иметь посторонних запахов
<b>5. Сахар, повидло, варенье, джем</b>	
Сахар (песок) рафинированный	Сыпучий, белый, вкус сладкий, без посторонних вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе, раствор сахара должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических или других посторонних примесей.
Фрукты семечковые сушеные	Яблоки, груши нарезанные цвет от светло-желтого до светло-кремового, допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок. Не допускаются фрукты загнившие, пораженные вредителями, с признаками брожения и плесени. Не допускаются плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами. Без постороннего вкуса и запаха.
Повидло, джемы	Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Вкус – кисловато-сладкий, запах свойственный пюре, из которых изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет свойственный пюре или смеси пюре, из которых изготовлено повидло. Консистенция густая мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток..
Варенье	Запах свойственный варенья, из которых изготовлено. Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет свойственный варенья или смеси варенья, из которых изготовлено Засахаривание не допускается. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.

Фрукты косточковые сушеные, без косточки, 1 и высшего сорта	Цвет айвы от желтого до светло-коричневого. Цвет урюка однородный, от светло желтого до оранжево-красного Не допускаются фрукты загнившие, пораженные вредителями, с признаками брожения и плесени. Не допускаются плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами. Без постороннего вкуса и запаха.
Компотная смесь из сухофруктов	Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Яблоки, груши нарезанные цвет от светло-желтого до светло-кремового, допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок. Цвет айвы от желтого до светло-коричневого. Цвет урюка однородный, от светло желтого до оранжево-красного Не допускаются фрукты загнившие, пораженные вредителями, с признаками брожения и плесени. Не допускаются плоды с черными пятнами, следами засохшей сердцевинной гнили и другими дефектами. Без постороннего вкуса и запаха.
<b>6. Соковая продукция из фруктов и овощей</b>	
Соки фруктовые прямого отжима	Прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция. Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшие тепловую обработку. Не допускаются посторонние привкусы и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету плодов или ягод, из которых изготовлен сок. Допускается более темные оттенки в соках из светлоокрашенных плодов и ягод и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.
Чай черный байховый, 1 и высший сорт	Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. Высевки и крошка в качестве компонента не допускается. Достаточно нежный аромат, средний терпкости вкус. Настой яркий прозрачный, «средний».
Компоты в/сорт и.1 сорт в ассортименте.	Не допускается посторонние привкусы и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету плодов или ягод, из которых изготовлен компот. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.
Томат - паста в/с, содержание сухих веществ не менее 25%, сорт экстра	Однородная концентрированная масса, без семян, остатков кожицы и других грубых частиц плодов. Вкус – свойственный концентрированный томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и запах. Цвет красный, оранжево-красный, ярко выраженный, растворимый по всей массе. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.
<b>7. Кондитерские изделия</b>	
Вафли с начинкой в ассортименте	Поверхность с четким рисунком, край с ровным обрезом без подтеков. Вафли должны иметь одинаковый размер

	правильную форму. Начинка в вафлях не должна выступать за края. Поверхность без пузырей, пятен и трещин. Цвет от светло-желтого до желтого. Начинка распределена равномерно. Начинка однородной консистенции, без крупинок и комочков. Без синтетических ароматизаторов и красителей.
Зефир, пастила	Вкус и запах, свойственные для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха. Цвет равномерный. Консистенция мягкая, затяжная, легко поддающаяся разламыванию. Структура равномерная, мелкопористая. Поверхность без грубого затвердения. Без примесей, синтетических ароматизаторов и красителей.
Ирис мягкий	без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Кексы в ассортименте	без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Кондитерские изделия, обогащенные витаминно-минеральными комплексами	без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Конфеты «Коровка»	без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Крекер (сухое печенье) I гр.	без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Конфеты шоколадные с начинкой в ассортименте	без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Мармелад жележный, жележно-фруктовый, фруктово-ягодный неглазированный	Вкус, запах и цвет, характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция студнеобразная. Форма правильная, с четкими формами, без деформаций, допускается наличие деформированных изделий не более 4% к массе. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Печенье овсяное	без химических консервантов, красителей и

	искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Шоколад обыкновенный добавками, без добавок	с без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Печенье из пшеничной муки высшего сорта	Форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин. Содержания надломленного печенья менее 5%. Цвет равномерный, допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов. Вкус свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Пряники заварные, глазированные, без начинки в ассортименте	Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Рулеты бисквитные в ассортименте для детского питания, без крема	без химических консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
<b>8. Напитки: кофейные, какао, кисели, чай</b>	
Какао порошок	Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Вкус и запах свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запахов.
Кисель обогащённый витаминно – минеральными комплексами <u>без консервантов и искусственных пищевых добавок</u>	Однородная сыпучая масса. Допускается неплотно слежавшиеся комочки. Вкус должен быть без посторонних привкусов и запахов. Консистенция вязкая, однородная без комочков. Без синтетических ароматизаторов и красителей.
Кисель плодово-ягодный на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков	Однородная сыпучая масса. Допускается неплотно слежавшиеся комочки. Вкус должен быть без посторонних привкусов и запахов. Консистенция вязкая, однородная без комочков. Цвет и запах свойственный виду концентрированных соков. Без синтетических ароматизаторов и красителей.
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	Порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет коричневый, разной степени интенсивности. Вкус и запах свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запахов.

Фиточай в ассортименте	без искусственных ароматизаторов Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Чай черный байховый, 1 и высший сорт	Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем. Высевки и крошка в качестве компонента не допускается. Достаточно нежный аромат, средний терпкости вкус. Настой яркий прозрачный, «средний».
<b>9.Картофель, овощи, зелень свежая и сушеная, плоды свежие, орехи, плодоовощные консервы</b>	
Апельсины	Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съемной зрелости окраски с небольшой прозеленью, с ровно срезанной у основания плодоножкой.
Бананы свежие	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта. Плоды в кистях здоровые, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристого. Плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, мякоть кремовая.
Виноград свежий столовый	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями. Не допускаются загнившие и подмороженные плоды.
Горошек зеленый консервированный	Внешний вид- зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, допускается наличие битых зерен не более 6%, по отношению к массе горошка; Цвет зерна горошка – зеленый, светло –зеленый или оливковый, однородный в одной банке; Вкус и запах – натуральные, свойственные молодому нежному некрахмаленому консервированному зеленому горошку. Посторонние привкус и запах не допускаются; Консистенция – мягкая, неоднородная; Качество заливной жидкости – прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается слабая мутность, небольшой осадок; Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков), не более 1 шт. на 100 г. консервов. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Груши свежие поздних сортов созревания	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой Допускаются плоды зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, на площади не более 2% поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 1 см <sup>2</sup> . Не допускаются загнившие и подмороженные плоды. Размер по наибольшему поперечному диаметру не менее



	55 мм
Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке
Кабачки (патиссоны) свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний запаха и вкус, характерной для съёмной зрелости. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные.
Капуста белокочанная	Капуста белокочанная, свежая, технической зрелости.
Капуста белокочанная квашеная, рубленая,	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке
Капуста цветная свежая отборная	Капуста белокочанная, свежая, технической зрелости.
Картофель свежий	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Консервы овощные (пюре овощное или икра овощная) для детского и диетического питания	Из вареных овощей (кабачков, баклажанов, моркови, тыквы и др.), без уксуса и жгучих специй, с содержанием поваренной соли не более 0,6 % Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Кукуруза сахарная консервированная из целых зерен сорта	Консистенция густая мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Засахаривание не допускается. Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.
Лимоны свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съёмной зрелости окраски с небольшой прозеленью, с ровно срезанной у основания плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой, нажимами от упаковки, зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, следами сажистого гриба и щитовки на площади не более 1/4 поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 2 см <sup>2</sup> . Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные.
Свекла молодая свежая столовая	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Лук репчатый свежий	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Лук свежий зеленый	Лук Зеленый-перо, технической зрелости,
Мандарины	Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съёмной зрелости окраски с небольшой прозеленью, с ровно срезанной у основания плодоножкой. Допускаются

	плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой, нажимами от упаковки, зарубцевавшимися в период роста механическими повреждениями, следами сажистого гриба и щитовки на площади не более 1/4 поверхности, слабой коричневой пятнистостью на площади не более 2 см <sup>2</sup> . Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные.
Морковь столовая свежая или очищенная в вакуумной упаковке	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Огурцы свежие	Плоды должны быть свежими, чистыми, без повреждений и заболеваний, посторонних запаха и вкуса, характерной для съёмной зрелости. Не допускаются плоды зеленые, загнившие и подмороженные.
Огурцы соленые	Только для блюд с тепловой обработкой с содержанием поваренной соли не более 0,6% Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток.
Томаты соленые розовые 1 сорт	Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Консервы овощные для детского питания в ассортименте	Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Редис свежий обрезной	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Редька свежая	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Репа столовая свежая	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Свекла столовая свежая 1 кл.	Свёкла столовая, красная, овощная. Корнеплод шаровидно-уплощённой, шаровидно-овальной или уплощённой формы, имеющий тёмно-красную, бордовую, красно-фиолетовую мякоть.
Томаты свежие 1 кл.	плоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Икра кабачковая	Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества.

	В потребительской упаковке промышленного производства.
Икра баклажанная	Без синтетических ароматизаторов и красителей. Не допускается негерметичность банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток. Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Зелень свежая	<i>Салатные культуры овощные укроп, петрушка, технической зрелости</i>
Яблоки	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой.
Яблоки свежие	Плоды типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой
<b>10. Соль, специи, дрожжи, пищевые добавки</b>	
Соль поваренная пищевая йодированная 1 сорт помол № 1.	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской герметичной светонепроницаемой упаковке промышленного производства.
Дрожжи хлебопекарные прессованные	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Дрожжи хлебопекарные сушеные	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Кислота лимонная пищевая	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Ванилин	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Желатин пищевой	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Лавровый лист сухой	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.
Кориандр	Не допускается: истекший срок годности, признаки недоброкачества. В потребительской упаковке промышленного производства.



