

форм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептов и нормативами, действующими требованиями санитарно-эпидемиологических норм и при иных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий в их соответствии по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов и подтв... продуктов необходимыми расчетами.

2.1.8. В индивидуальном порядке разработать и организовать приготовление рационов для лиц, находящихся в специализированном питании (аллергия, сахарный диабет и прочее).

2.1.9. Организовать питание ежедневно, в соответствии с основным (организованным) меню, напитки, кондитерские изделия, используемые для питания обучающихся должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.1.10. Определять необходимые объемы (потребность) закупаемых товаров для организации питания. Осуществлять закупки товаров для приготовления продукции установленного объема, с учетом их качественных характеристик с сопровождающими документами, используемыми для детского питания, с уведомлением о государственной регистрации.

2.1.11. Осуществлять доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблоке, осуществляемом специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный сертификат, при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортировки) временно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, с учетом условий, исключающих их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических характеристик пищевой продукции. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов. Допускается использование транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Работы по уборке осуществлять силами Исполнителя.

2.1.12. Организовать приготовление блюд и изделий в соответствии с принципами, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, а также приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с вредными свойствами.

2.1.11. Контролировать сроки реализации продукции (включая время ее транспортировки), не допускать превышения установленных для такой продукции сроков реализации. Пищевая продукция, сроки реализации которой истек, подлежит утилизации.

2.1.12. Осуществлять самостоятельно раздачу готовых блюд.

2.1.13. Обеспечить на базе пищеблока образовательного учреждения наличие:

а) утвержденной Программы производственного контроля;

б) договора с аккредитованной лабораторией (испытательным центром) на проведение исследований;

в) картотеки блюд и изделий (техничко-технологических карт и (или) карточки-раскладки);

г) иных документов, которые Исполнитель обязан предоставить для удостоверения безопасности оказываемых услуг (сертификатов, заключений и т.д.).

2.1.14. Укомплектовывать пищеблок Заказчика штатными сотрудниками Исполнителя, прошедшими обучение в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (далее СанПиН), имеющими соответствующую профессиональную квалификацию (3-6 разряды), прошедшими первичный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, с

...проведении вакцинации в установленном законодательством порядке,

...Исполнителя

овленных санитарных норм и правил, требований охраны труда, электрической, террористической и пожарной безопасности и прочих требований законодательства РФ.

2.1.18. Обеспечить проведение ежедневной уборки в помещениях пищеблока (мытьё паутины, подоконников). В производственных помещениях ежедневно проводить влажную уборку с применением разрешённых моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, который должно осуществляться в специально отведённых местах. Один раз в месяц Исполнитель проводить генеральную уборку с последующим применением разрешённых дезинфицирующих средств в помещениях, оборудованных инвентарем.

2.1.19. Обеспечивать за свой счёт чистоту, порядок, сохранность помещений пищеблока, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственной столовой. В случае засоров канализационных систем, произошедшей в результате деятельности пищеблока, их прочистка производится силами Исполнителя.

2.1.20. Производить ежегодный текущий ремонт столовой. Не допускать проведения (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников образовательного учреждения.

2.1.21. Производить за счёт собственных средств ремонт вышедшего из строя оборудования. Расходы на ремонт возмещать ремонт канализационных и вентиляционных систем. Грота отопления.

2.1.22. Обеспечивать правильную и бережную эксплуатацию холодильного оборудования, санитарно-технического и другого оборудования, с соблюдением установленных правил санитарной, технической и пожарной безопасности. Нести полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками пищеблока перед соответствующими органами государственного надзора. Содержать оборудование в постоянной исправности и нести ответственность за соблюдение указанных правил и требований.

2.1.23. Заключение договоров на техническое обслуживание, по текущему ремонту оборудования, обеспечить правильную и бережную его эксплуатацию с соблюдением правил безопасности. В случае, если по вине Исполнителя потребуются капитальный ремонт оборудования, Исполнитель несет затраты по такому ремонту.

2.1.24. Обеспечивать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, обслуживание и ремонт торгово-технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, замену вышедшего из строя оборудования, переданного в пользование Исполнителю.

2.1.25. Осуществлять вывоз мусора, дезинфекцию и дератизацию производственных помещений за счёт стоимости таких услуг Заказчику. Осуществлять сбор мусора в специализированные контейнеры и вывоз за свой собственный счёт пищевых отходов.

2.1.26. Обеспечивать пищеблок производственным инвентарем, столовой посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, производственный персонал спецодеждой, средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.27. Обеспечить пищеблок контрольно-измерительными приборами, холодильным оборудованием и прочим необходимым оборудованием.

2.1.28. Осуществлять надлежащий контроль за приготовлением пищи, качеством и полноценностью питания обучающихся, а также качества используемого сырья. Соблюдение сроков годности и условий хранения продукции, соблюдения технологии приготовления совместно с Заказчиком ежедневно бракераж каждой партии готовой продукции.

2.1. Разработать меню дополнительного питания и обеспечить его реализацию, условий, изложенных в приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиология к организации общественного питания населения».

2.2.2. Буфетная продукция собственного производства, соки, напитки, питьевая вода вывешиваться в потребительской упаковке промышленного производства.

2.2.3. Обеспечить гарантии качества и безопасности услуг, их соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

2.2.4. Обеспечить в соответствии с рекомендациями Заказчика наличие в буфете оборудования автоматизированной информационной системы учета денежных средств и наличную систему оплаты.

2.2.5. Обеспечивать за свой счет чистоту, порядок, сохранность помещений буфета и используемого оборудования, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в буфете.

2.3. Размещать в доступных для родителей и детей местах (зале столовой, на сайте организации) информацию:

- утвержденное Примерное меню и ежедневное меню в местах, определенных Заказчиком с указанием возрастной категории питающихся, наименования приема пищи, массы порции, калорийности;

- меню дополнительного питания с указанием наименования приема пищи, наименования порции, калорийности;

- своевременно предоставлять исполнителю информацию по меню для выставления в меню пищевого учреждения и в установленном формате Excel раздела Food;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.4. Принять в период не менее чем за два дня, до начала срока оказания услуг, а в случае расторжения договора по акту передать Заказчику помещения пищеблока со всеми комплектным оборудованием, другим имуществом в целостности и сохранности, в срок не позднее срока оказания услуг, а также возмещать Заказчику стоимость основных средств, другого имущества и их поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя по остаточной цене, независимо от установления такого факта.

2.5. Исполнитель имеет право:

2.5.1. Незамедлительно извещать Заказчика обо всех случаях, связанных с организацией питания.

2.5.2. Выходить с предложениями к Заказчику, по совершенствованию организации питания, внедрения новых форм обслуживания воспитанников и технологии приготовления пищи.

2.5.3. Организовать подготовку материальной базы пищеблока к новому учебному году.

2.5.4. Оформить стенд «Уголок потребителя».

2.5.5. Представлять своевременно ответы на запросы и обращения потребителей услуг.

2.5.6. Участвовать в подготовке и проведении мероприятий по вопросам организации питания.

2.5.7. Соблюдать все условия настоящего договора.

3. Права и обязанности ЗАКАЗЧИКА.

3.1. «Заказчик» обязуется:

3.1.1. Передать до начала действия договора Исполнителю по акту в эксплуатацию помещения пищеблока Заказчика с имеющимся технологическим и холодильным оборудованием.

3.1.7. Осуществлять совместно с Исполнителем ежедневный бракераж каждой партии спечить надлежащее хранение суточной пробы в течение 48 часов, результат бракеража в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

3.1.8. Утверждать, совместно с Исполнителем, режим работы пищеблока и обеспечения питания обучающихся. При необходимости изменения утвержденного режима объявить об этом в известность другую, но не позднее, чем за один час.

3.1.9. Совместно с Исполнителем в пределах выделенных лимитов, на питание обучающихся мероприятия по улучшению организации питания обучающихся, обогащению рациона (витаминизации), внедрению современных методов и форм обслуживания.

3.1.10. Назначить ответственных сотрудников за подачу ежедневных заявок Исполнительный контроль организации питания, за подписанное меню, за предъявление претензий, за составление актов о выявленных недостатках.

3.1.11. Осуществлять контроль за ведением необходимой учетной документации в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.1.12. Представлять ежедневную заявку до 8.00 ч утра на питание, которая подается ответственными сотрудниками Заказчика заведующему производством пищеблока Исполнителем (уполномоченному Исполнителем лицу) с указанием количества питающихся. При наличии возможности Исполнителя подача заявки Заказчиком осуществляется в электронном виде.

3.1.13. Назначить ответственного представителя из числа сотрудников Заказчика, несет обязанность вести учетно-отчетную документацию и проводить ежемесячные сверки оказанных услуг Исполнителем. Осуществлять контроль за происхождением, качеством поступающих продуктов питания в процессе организации питания обучающихся.

3.1.14. Принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем услуги претензий относительно их объема, качества и соблюдения сроков их оказания, по актам и расчетам услуг и передать один экземпляр Исполнителю.

3.1.15. Производить капитальный ремонт столовой, капитальный ремонт оборудования и дополнительное оснащение оборудованием при выделении финансирования на текущие нужды.

3.1.16. Принять у Исполнителя после завершения оказания услуг по акту приема-передачи пищеблока, переданного на основании договора безвозмездного пользования с имеющимся и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, стрознергией, освещением.

3.1.17. Осуществлять контроль соответствия наименований блюд и изделий меню, сохранности переданного имущества.

3.1.18. Создавать условия для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями организации питания, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями, обеспечивать режим питания в соответствии со временем пребывания воспитанников в учреждении.

3.1.19. Рекомендовать Исполнителю наличие в буфете образовательного учреждения автоматизированной информационной системы учета денежных средств и обеспечение безопасности.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. В любое время проверять ход и качество работ, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя, а в случае несоответствия услуг условиям настоящего Контракта стороны составляют двухсторонний акт об этом с отметкой в соответствующих документах.

3.2.2. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения работ.

3.2.3. Осуществлять контроль за организацией и обеспечением питания детей, а име

4. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ И КАЧЕСТВА, ПОСТАВЛЯЕМЫХ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Исполнитель обеспечивает прием и контроль за поступающей продукцией.

Продовольственные товары, используемые для приготовления питания для детей, должны соответствовать по ассортименту и качеству требованиям действующих стандартов (ГОСТов), стандартов (ТР) и технических условий (ТУ), требованиям и условиям настоящего Договора, а также соответствовать сертификатами соответствия (декларации о соответствии), ветеринарными сертификатами соответствия иным требованиям нормативных документов (приложение № 8).

4.1. Исполнитель для обеспечения качества питания обязуется отказаться от приемки товара, если товар не соответствует требованиям настоящего договора;

имеет явные признаки недоброкачества;

не имеет документы удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов изготовителя, подтверждающих происхождение продуктов и их соответствие требованиям стандартов;

- не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные Федеральным законом №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» или ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования», утвержденный Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 100-ст (далее – ГОСТ Р 51074-2003);

- не соответствует наименованию, изготовителю, цене и ассортименту подписанной спецификации;

- не соответствует сорту, категории, другой информации, указанной в сопроводительных документах к товару.

4.4. Товар должен быть упакован в тару, соответствующую требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования», утвержденным для пищевых продуктов, обеспечивающую сохранность товара при транспортировке, приемке и хранении в течении всего срока годности (хранении). Тара и упаковка должны соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования», утвержденным Постановлением Таможенного союза ТР/ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881.

4.5. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в столовую с сопроводительными документами, удостоверяющих качество товара. При поступлении на пищеблок продукты должны сопровождаться соответствующими документами (удостоверения качества и безопасности продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, сопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5. ПОРЯДОК ОТПУСКА И ПРЕМКИ УСЛУГ, КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

5.1. Исполнитель обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о выполнении своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора.

5.2. Исполнитель обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренных настоящим Договором. Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с настоящим Договором.

5.3. Приемка по количеству и ка

- 5.9. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованию и порций обеспечивает замену продукции питания соответствующего наименования, качества, веса и количества в течении текущей сменности.
- 5.10. Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной продукции, использованием и уничтожением, оплачиваются Исполнителем.
- 5.11. В целях повышения качества рационов питания и разнообразия меню при исполнении с Заказчиком Исполнитель вправе вносить изменения и дополнения по наименованиям в меню с соблюдением требований к составлению такого меню.
- 5.12. Исполнитель не принимает исправлений и изменений в заявке Заказчика в день исполнения.

6. СТОИМОСТЬ ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ

Общая стоимость настоящего договора 38 229 039,75 (Тридцать восемь миллионов двести двадцать девять тысяч семьсот сорок девять рублей 75 копеек) рублей, НДС не облагается.

Сумма оплаты определяется из расчета на одного обучающегося на один учебный день:

- обучающимся с ОВЗ и дети-инвалиды 1-4 классов (завтрак и обед) 150,82 руб., из них 72,49 руб.- за счет средств РФ, 17,10 руб.- за счет средств местного бюджета;

- обучающимся с ОВЗ и дети-инвалиды 5-11 классов (завтрак и обед) 168,04 руб., из них 16,80 руб.- за счет средств местного бюджета;

- обучающимся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ 1-4 классов (завтрак-1 смена) 71,09 руб., из них 61,23 руб.- за счет средств бюджета РФ, 9,86 руб.- за счет средств бюджета РБ, 0,71 руб. – за счет средств местного бюджета;

- обучающимся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ 1-4 классов (обед-2 смена) 79,73 руб., из них 61,23 руб.- за счет средств бюджета РФ, 18,50 руб.- за счет средств бюджета РБ, 0,80 руб. – за счет средств местного бюджета;

- обучающимся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ 5-11 классов (завтрак-1 смена) 78,02 руб., из них 78,02 руб.- за счет средств бюджета РБ;

- обучающимся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ 5-11 классов (обед-2 смена) 90,02 руб., из них 90,02 руб.- за счет средств бюджета РБ;

- остальным обучающимся 1-4 классов, кроме обучающихся с ОВЗ, детей инвалидов многодетных малообеспеченных семей (завтрак-1 смена) 71,09 руб., из них 61,23 руб.- за счет средств бюджета РФ, 9,86 руб.- за счет средств бюджета РБ, 0,71 руб. – за счет средств местного бюджета;

- остальным обучающимся, 1-4 классов кроме обучающихся с ОВЗ, детей инвалидов многодетных малообеспеченных (обед-2 смена) 79,73 руб., из них 61,23 руб.- за счет средств бюджета РФ, 18,50 руб.- за счет средств бюджета РБ, 0,80 руб. – за счет средств местного бюджета;

- обучающимся 1-4 классов-детям участников СВО, кроме обучающихся из многодетных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (завтрак-1 смена) 71,09 руб., из них 61,23 руб. - за счет средств бюджета РФ, 9,86 руб. за счет средств бюджета РБ, 0,71 руб. за счет средств местного бюджета;

- обучающимся 1-4 классов-детям участников СВО, кроме обучающихся из многодетных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (обед-2 смена) 79,73 руб., из них 78,93 руб. - за счет средств бюджета РБ и 0,80 руб.- за счет средств местного бюджета;

- обучающимся 1-4 классов-детям участников СВО, кроме обучающихся из многодетных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (завтрак-1 смена) 71,09 руб., из них 61,23 руб. - за счет средств бюджета РФ, 9,86 руб. за счет средств бюджета РБ, 0,71 руб. за счет средств местного бюджета;

в случае изменения уполномоченным органом стоимости питания обучающимися, стоимость этого договора подлежит соответствующему перерасчету на основании дополнительного

Платежи по договору осуществляются в российских рублях.

Заказчик производит оплату при условии поступления средств из бюджета на счет Заказчика считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за организацию питания на основании выставленных Исполнителем счета (счета-фактуры) и акта оказания услуг в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания акта.

Платежи по договору осуществляются в российских рублях.

В цену настоящего договора входят все расходы, связанные с выполнением работ, в том числе приобретение и перевозку продуктов питания, содержание оборудования, страхование, уплату других обязательных платежей.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

1. Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до 31.12.2025 г. с даты оплаты до полного исполнения сторон своих обязательств.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

9. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА.

9.1. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или односторонним отказом стороны договора от исполнения договора (в случае однократного нарушения сторонами своих обязательств) в соответствии с действующим законодательством.

9.2. В случае расторжения договора по соглашению сторон оформляется акт о расторжении. При этом факт подписания сторонами соглашения о расторжении освобождает стороны от исполнения обязательств, возникших до его расторжения.

9.3. В случае расторжения договора в одностороннем порядке (в случае однократного нарушения сторонами своих обязательств) Договор считается расторгнутым в течение 10 (десяти) календарных дней с момента направления одной стороной уведомления об одностороннем отказе от исполнения договора по почтовому адресу (в том числе курьером, заказным письмом с уведомлением и проч.) и (или) адресу электронной почты, указанному сторонами в договоре для целей исполнения.

10. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ.

10.1. Все споры и разногласия в связи с реализацией настоящего Договора разрешаются путем переговоров между сторонами.

10.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров Споры подлежат рассмотрению в Арбитражный суд Республики Башкортостан.

12. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

ОУ «Лицей №3 им. Секина В.А.»
г. Стерлитамак РБ
Юридический адрес: 453124, Башкортостан респ.,
г. Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47
Почтовый адрес: 453124, Башкортостан респ.,
г. Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47
Почтовый адрес: 452172, Республика Башкортостан,
г. Стерлитамак, ул. Коммунистическая, д. 17
ИНН 0268094940 / КПП 026801001
Расчетный счет 4070281050032000003
ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа
Корр. счет 30101810600000000770
БИК 048073770
ОГРН 1220200000459
ОКПО 74496666
Телефон: +7 (937) 494-28-62
Email-l: bavbur1988@mail.ru

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001


Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) 0268094940

Код причины постановки системы (КПП) 026801001

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Центр социального питания»
Юр.адрес: 453100, Республика Башкортостан,
г. Стерлитамак, ул. Коммунистическая, д. 17
Почт.адрес: 452172, Республика Башкортостан,
г. Стерлитамак, ул. Коммунистическая, д. 17
ИНН 0268094940 / КПП 026801001
Расчетный счет 4070281050032000003
ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа
Корр. счет 30101810600000000770
БИК 048073770
ОГРН 1220200000459
ОКПО 74496666
Телефон: +7 (937) 494-28-62
Email-l: bavbur1988@mail.ru

Директор:  /Л.В. Тагирова/

Директор:  /Р.В. Бабин/



Расчет цены договора на 2025г.

наименование вариантов питания	Количество детей по категориям	Количество дней	Количество детодней	КПС	Источник финансирования	Стоимость питания, руб.
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (1-4 кл) завтрак и обед)	7	165	1155		ФБ,РБ,МБ	150,82 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				S2080		63,34
				L3040	МБ	0,71
				S2080		7,03
42190	9,36					
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (5-11 кл) (завтрак и обед)	14	165	2310		РБ,МБ	168,04 из них
				S2080	РБ	151,24
				S2080	МБ	16,8
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (завтрак-1 смена)	14	165	2310		ФБ,РБ,МБ	71,09 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				L3040	МБ	0,71
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (обед-2 смена)	16	165	2640		ФБ,РБ,МБ	79,73 из них
				L3040	ФБ	61,23
				S2720	РБ	8,55
				L3040		9,15
				L3040	МБ	0,71
				S2720		0,09
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 5-11 классов (завтрак-1 смена)	19	165	3135		РБ	78,02 из них
				73160	РБ	78,02

Расчет цены договора на 2026г.

Наименование вариантов питания	Количество детей по категориям	Количество дней	Количество детодней	КПС	Источник финансирования	Стоимость питания руб.
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (1-4 кл) (завтрак и обед)	7	165	1155		ФБ,РБ,МБ	150,82 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				S2080		63,34
				L3040	МБ	0,71
				S2080		7,03
42190	9,36					
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (5-11 кл) (завтрак и обед)	14	165	2310		РБ,МБ	168,04 из них
				S2080	РБ	151,24
				S2080	МБ	16,8
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (завтрак-1 смена)	14	165	2310		ФБ,РБ,МБ	71,09 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				L3040	МБ	0,71
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (обед-2 смена)	16	165	2640		ФБ,РБ,МБ	79,73 из них
				L3040	ФБ	61,23
				S2720	РБ	8,55
				L3040		9,15
				L3040	МБ	0,71
				S2720		0,09
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 5-11 классов (завтрак-1 смена)	19	165	3135		РБ	78,02 из них
				73160	РБ	78,02
Обучающиеся из много-	18	165	2970		РБ	90,02 из них

летных малообеспеченных семей 1-4 классов (обед-2 смена)				S2720		8,55
				L3040	МБ	0,71
				S2720		0,09
Обучающиеся дети участников СВО - учащиеся 1-4 классов (завтрак-1 смена)	4	165	660		ФБ,РБ,МБ	71,09 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				L3040	МБ	0,71
Обучающиеся дети участников СВО - учащиеся 1-4 классов (2 прием пищи-1 смена)	4	165	660		РБ, МБ	79,73 из них
				S2780	РБ	78,93
				S2780	МБ	0,8
Обучающиеся дети участников СВО - учащиеся 1-4 классов (обед-2 смена)	2	165	330		ФБ,РБ,МБ	79,73 из них
				L3040	ФБ	61,2
				L3040	РБ	9,1
				S2720		8,5
				L3040	МБ	0,7
				S2720		0,0
Обучающиеся дети участников СВО - учащиеся 1-4 классов (2 прием пищи-2 смена)	2	165	330		РБ, МБ	71,0 из них
				S2780	РБ	70
				S2780	МБ	0,
3 Обучающиеся дети участников СВО - учащиеся 5-11 классов (2-х разовый прием пищи)	11	165	1815		РБ,МБ	168, из них
				S2780	РБ	16
				S2780	МБ	1
итого по договору за 2025 г						

ЗАКАЗЧИК

МАОУ «Лицей №3 им. Секина В.А.»

г. Стерлитамак РБ

Юридический адрес: 453124, Башкортостан респ.,

Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47

Плательщик-получатель средств: ФУ администрации

ГО г.Стерлитамак РБ МАОУ «Лицей №3 им. Секина

В.А.» г. Стерлитамак РБ, Л/сч 30503006300)

ИНН 0268022766/026801001

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Центр социального питания

Юр.адрес: 453100, Республика Баш

ГО г Стерлитамак, ул. Коммунист

Почт.адрес: 452172, Республика Б

Чишминский район, р. п. Чишмы,

ИНН 0268094940 / КПП 02680100

Расчетный счет 407028105003200

ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа

ИНН 026801060000000771

Расчет цены договора на 2027г.

Наименование вариантов питания	Количество детей по категориям	Количество дней	Количество детодней	КПС	Источник финансирования	Стоимость питания руб.
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (1-4 кл) (завтрак и обед)	7	165	1155		ФБ,РБ,МБ	150,82
				L3040	ФБ	61,2
				L3040	РБ	9,15
				S2080		63,3
				L3040	МБ	0,71
				S2080		7,03
42190	9,36					
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (5-11 кл) (завтрак и обед)	14	165	2310		РБ,МБ	168,04
				S2080	РБ	151,2
				S2080	МБ	16,8
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (завтрак-1 смена)	14	165	2310		ФБ,РБ,МБ	71,09
				L3040	ФБ	61,2
				L3040	РБ	9,15
				L3040	МБ	0,7
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (обед-2 смена)	16	165	2640		ФБ,РБ,МБ	79,73
				L3040	ФБ	61,2
				S2720	РБ	8,5
				L3040		9,1
				L3040	МБ	0,7
				S2720		0,0
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 5-11 классов (завтрак-1 смена)	19	165	3135		РБ	78,02
				73160	РБ	78,0

учающиеся дети участников СВО - учащихся 1-4 классов (завтрак-1 смена)	4	165	660		ФБ,РБ,МБ	71,09 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
учающиеся дети участников СВО - учащихся 1-4 классов (2 прием пищи-1 смена)	4	165	660		РБ, МБ	79,73 из них
				S2780	РБ	78,93
				S2780	МБ	0,8
учающиеся дети участников СВО - учащихся 1-4 классов (обед-2 смена)	2	165	330		ФБ,РБ,МБ	79,73 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				S2720		8,55
				L3040	МБ	0,71
				S2720		0,09
Обучающиеся дети участников СВО - учащихся 1-4 классов (2 прием пищи-2 смена)	2	165	330		РБ, МБ	71,09 из них
				S2780	РБ	70,38
				S2780	МБ	0,71
Обучающиеся дети участников СВО - учащихся 5-11 классов (2-х разовый прием пищи)	11	165	1815		РБ,МБ	168,04 из них
				S2780	РБ	166,36
				S2780	МБ	1,68
итого по договору за 2026 г						

ЗАКАЗЧИК

ОУ «Лицей №3 им. Секина В.А.»
 г.Стерлитамак РБ
 юридический адрес: 453124, Башкортостан респ.,
 г.Стерлитамак, Мира ул., Дом №47
 получатель средств: ФУ администрации
 г.Стерлитамак РБ МАОУ «Лицей №3 им. Секина
 » г. Стерлитамак РБ, Л/сч 30503006300)
 ИНН/КПП 0268023756/026801001
 наименование банка: Отделение – НБ Республика
 Башкортостан // УФК по Республике Башкортостан г.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Центр социального питания»
 Юр.адрес: 453100, Республика Башкортостан
 ГО г Стерлитамак, ул. Коммунистическая
 Почт.адрес: 452172, Республика Башкортостан
 Чистопольский район, р. п. Чистополь, ул. (бывш.
 Индустриальная) д.10
 ИНН 0268094940 / КПП 026801001
 Расчетный счет 4070281050032000003
 ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа
 Корр. счет 30101810600000000770
 БИК 048073770
 ОГРН 1220200000459
 ОКПО 74496666
 Телефон: +7 (937) 494-28-62
 Email: bavbur1988@mail.ru

ИНН/ОГРН 018073401

номер казначейского счета 03234643807450000100

номер казначейский счет 40102810045370000067

Расчет цены договора на 2028г.

Наименование вариантов питания	Количество детей по категориям	Количество дней	Количество детодней	КПС	Источник финансирования	Стоимость питания, р.
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (1-4 кл) (завтрак и обед)	7	165	1155		ФБ,РБ,МБ	150,82 из н
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				S2080		63,34
				L3040	МБ	0,71
				S2080		7,03
42190	9,36					
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (5-11 кл) (завтрак и обед)	14	165	2310		РБ,МБ	168,04 из н
				S2080	РБ	151,24
				S2080	МБ	16,8
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (завтрак-1 смена)	14	165	2310		ФБ,РБ,МБ	71,09 из н
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				L3040	МБ	0,71
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (обед-2 смена)	16	165	2640		ФБ,РБ,МБ	79,73 из н
				L3040	ФБ	61,23
				S2720	РБ	8,55
				L3040		9,15
				L3040	МБ	0,71
S2720	0,09					
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 5-11 классов (завтрак-1 смена)	19	165	3135		РБ	78,02 из н
				73160	РБ	78,02
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 5-11 классов (завтрак-1 смена)	18	165	2970		РБ	90,02 из н
				73160	РБ	90,02

лей 1-4 классов (обед- смена)				L3040	МБ	0,71
				S2720		0,09
Обучающиеся дети участников СВО - уча- щихся 1-4 классов (зав- трак-1 смена)	4	165	660		ФБ,РБ,МБ	71,09 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				L3040	МБ	0,71
Обучающиеся дети участников СВО - учащихся 1-4 классов 2 прием пищи-1 сме- на)	4	165	660		РБ, МБ	79,73 из них
				S2780	РБ	78,93
				S2780	МБ	0,8
Обучающиеся дети участников СВО - уча- щихся 1-4 классов (обед-2 смена)	2	165	330		ФБ,РБ,МБ	79,73 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				S2720		8,55
				L3040	МБ	0,71
				S2720		0,09
Обучающиеся дети участников СВО - учащихся 1-4 классов (2 прием пищи-2 сме- на)	2	165	330		РБ, МБ	71,09 из них
				S2780	РБ	70,38
				S2780	МБ	0,71
Обучающиеся дети участников СВО - уча- щихся 5-11 классов (2-х разовый прием пищи)	11	165	1815		РБ,МБ	168,04 них
				S2780	РБ	166,31
				S2780	МБ	1,68
итого по договору за 2027 г						

ЗАКАЗЧИК

АОУ «Лицей №3 им. Секина В.А.»

Стерлитамак РБ

Юридический адрес: 453124, Башкортостан респ.,
Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47

Почтовый адрес: 453124, Башкортостан респ.,
Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47
Получатель средств: ФУ администрации
г.Стерлитамак РБ МАОУ «Лицей №3 им. Секина
В.А.» г. Стерлитамак РБ, Л/сч 30503006300)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Центр социального питания»

Юр.адрес: 453100, Республика Башк

ГО г Стерлитамак, ул. Коммунистич

Почт.адрес: 452172, Республика Башк

Чишминский район, р. п. Чишмы, ул

ИНН 0268094940 / КПП 026801001

Расчетный счет 40702810500320000

ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа

Расчет цены договора на 2029г.

Наименование вариантов питания	Количество детей по категориям	Количество дней	Количество детодней	КПС	Источник финансирования	Стоимость питания, руб.
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (1-4 кл) (завтрак и обед)	7	165	1155		ФБ,РБ,МБ	150,82 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				S2080		63,34
				L3040	МБ	0,71
				S2080		7,03
				42190		9,36
Обучающиеся с ОВЗ и дети инвалиды (5-11 кл) (завтрак и обед)	14	165	2310		РБ,МБ	168,04 из них
				S2080	РБ	151,24
				S2080	МБ	16,8
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (завтрак-1 смена)	14	165	2310		ФБ,РБ,МБ	71,09 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				L3040	МБ	0,71
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвалидов 1-4 классов (обед-2 смена)	16	165	2640		ФБ,РБ,МБ	79,73 из них
				L3040	ФБ	61,23
				S2720	РБ	8,55
				L3040		9,15
				L3040	МБ	0,71
				S2720		0,09
Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ОВЗ и детей инвали-	19	165	3135		РБ	78,02 из них
				73160	РБ	78,02

					ФБ,РБ,МБ	11,07 из них	
яющиеся дети ников СВО - уча- я 1-4 классов (зав- I смена)	4	165	660		L3040	ФБ	61,23
					L3040	РБ	9,15
					L3040	МБ	0,71
чающиеся дети тников СВО - уча- ся 1-4 классов (2 ем пищи-1 смена)	4	165	660		РБ, МБ	79,73 из них	
					S2780	РБ	78,93
					S2780	МБ	0,8
чающиеся дети тников СВО - уча- ся 1-4 классов (обед-2 ена)	2	165	330		ФБ,РБ,МБ	79,73 из них	
					L3040	ФБ	61,23
					L3040	РБ	9,15
					S2720		8,55
					L3040	МБ	0,71
					S2720		0,09
бучающиеся дети частников СВО - уча- щихся 1-4 классов (2 рием пищи-2 смена)	2	165	330		РБ, МБ	71,09 из них	
					S2780	РБ	70,38
					S2780	МБ	0,71
Обучающиеся дети частников СВО - уча- щихся 5-11 классов (2-х разовый прием пищи)	11	165	1815		РБ,МБ	168,04 из них	
					S2780	РБ	166,36
					S2780	МБ	1,68
итога по договору за 2028 г							

ЗАКАЗЧИК

ОАОУ «Лицей №3 им. Секина В.А.»
Стерлитамак РБ
Юридический адрес: 453124, Башкортостан респ.,
Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47
Получатель средств: ФУ администрации
О г.Стерлитамак РБ МАОУ «Лицей №3 им. Секина
В.А.» г. Стерлитамак РБ, Л/сч 30503006300)
ИНН/КПП 0268023756/026801001
Наименование банка: Отделение – НБ Республика
Башкортостан // УФК по Республике Башкортостан г.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Центр социального питания»
Юр.адрес: 453100, Республика Башк
ГО г Стерлитамак, ул. Коммунистич
Почт.адрес: 452172, Республика Баш
Чишминский район, р. п. Чишмы, у.
ИНН 0268094940 / КПП 026801001
Расчетный счет 4070281050032000С
ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа
Корр. счет 30101810600000000770
БИК 048073770

0268023756/026801001

реднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания де-
лет (в нетто г, мл. на 1 ребенка в сутки)

№п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за	
		7-11 лет	1
	Хлеб ржаной	80	
	Хлеб пшеничный	150	
	Мука пшеничная	15	
	Крупы, бобовые	45	
	Макаронные изделия	15	
	Картофель	187	
	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая со- леные и квашеные (не более 10% от общего количества ово- щей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	
	Фрукты свежие	185	
	Сухофрукты	15	
	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. ин- стантные	200	
	Мясо 1-й категории	70	
	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	
	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	
	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	
	Молоко	300	
	Кисломолочная продукция	150	
	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	
	Сыр	10	
	Сметана	10	
	Масло сливочное	30	
	Масло растительное	15	
	Яйцо, шт.	1	
3	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в слу- чае использования пищевой продукции промышленного выпус- ка, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пище- вой продукции)	30	
4	Кондитерские изделия	10	
5	Чай	1	
6	Какао-порошок	1	
		2	

чающихся с ОВЗ, эй инвалидов и чающихся из мно- етных малообес- енных семей 1-4 ассов (обед-2 сме-)				L3040	ФБ	01,25
				L3040	РБ	9,15
				S2720		8,55
				L3040	МБ	0,71
				S2720		0,09
бучающиеся дети астников СВО - ащихся 1-4 классов автрак-1 смена)	4	165	660		ФБ,РБ,МБ	71,09 из них
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				L3040	МБ	0,71
бучающиеся дети частников СВО - чащихся 1-4 классов 2 прием пищи-1 сме- на)	4	165	660		РБ, МБ	79,73 из ни:
				S2780	РБ	78,93
				S2780	МБ	0,8
Обучающиеся дети участников СВО - учащихся 1-4 классов (обед-2 смена)	2	165	330		ФБ,РБ,МБ	79,73 из ни
				L3040	ФБ	61,23
				L3040	РБ	9,15
				S2720		8,55
				L3040	МБ	0,71
S2720	0,09					
Обучающиеся дети участников СВО - учащихся 1-4 классов (2 прием пищи-2 сме- на)	2	165	330		РБ, МБ	71,09 из
				S2780	РБ	70,3
				S2780	МБ	0,71
Обучающиеся дети участников СВО - учащихся 5-11 клас- сов (2-х разовый при- ем пищи)	11	165	1815		РБ,МБ	168,04 ни:
				S2780	РБ	166,
				S2780	МБ	1,6
итога по договору за 2029 г						

ЗАКАЗЧИК

МАОУ «Лицей №3 им. Секина В.А.»

г. Стерлитамак РБ

Юридический адрес: 453124, Башкортостан респ.,
Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Центр социального питания»

Юр.адрес: 453100, Республика Баш.

ГО г Стерлитамак, ул. Коммунист

Почт.адрес: 452172, Республика Ба

Чишминский район, р. п. Чишмы,

752 600 100

1. Исполнитель должен организовать питание для воспитанников в соответствии со
живно-правовыми актами, регулирующими исполнение Технического задания:

1.1. Конституции Российской Федерации.

1.2. Федеральный закон от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг
и юридических лиц" (с изменениями и дополнениями)

1.3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с
ФЗ.

1.4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

1.5. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №
статья 37 и ч.7 ст.79.

1.6. О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федера
м воспитания обучающихся от 31.07.2020г. № 304-ФЗ.

1.7. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральны
и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании
и Федерации».

1.8. Федеральный закон РФ от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоров
йской Федерации».

1.9. Федеральный закон РФ от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулирова

1.10. Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей

1.11. Федерального закона РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ ТК РФ.

1.12. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пи

1.13. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности м
родукции".

1.14. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности
и продукции".

1.15. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продук
и продукты».

1.16. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Технический рег
и продукцию».

1.17. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

1.18. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой цен
и продуктов».

1.19. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01).

1.20. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условия
и продуктов»; - в части обеспечение постоянного контроля за санитарно-эпидемиологич
и продуктовых при кулинарной обработке продуктов;

1.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к орга
и питания».

1.22 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению
и безвредности для человека факторов среды обитания»

(холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	1
блюдо	200-250	2
блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	1
	150-200	1
блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-порошок, напиток из шиповника, сок)	180-200	1
ы	100	

ЗАКАЗЧИК

У «Лицей №3 им. Секина В.А.»

Стерлитамак РБ

Почтовый адрес: 453124, Башкортостан респ.,
Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47

Инициатор-получатель средств: ФУ администрации
Стерлитамак РБ МАОУ «Лицей №3 им. Секина»
г. Стерлитамак РБ, Л/сч 30503006300

/КПП 0268023756/026801001

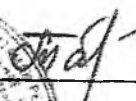
Имя банка: Отделение – НБ Республика
Башкортостан // УФК по Республике Башкортостан г.

ИНН 018073401

Номер казначейского счета 03234643807450000100

Номер казначейский счет 40102810045370000067

Директор:

 /Л.В. Тагирова/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Центр социального питания»

Юр.адрес: 453100, Республика Башкортостан

г. Стерлитамак, ул. Коммунистическая

Почт.адрес: 452172, Республика Башкортостан

Чишминский район, р. п. Чишмы, ул. Станционная

ИНН 0268094940 / КПП 026801001

Расчетный счет 40702810500320000033

ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа

Корр. счет 30101810600000000770

БИК 048073770

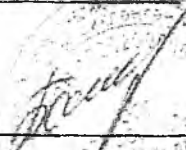
ОГРН 1220200000459

ОКПО 74496666

Телефон: +7 (937) 494-28-62

Email: bavbur1988@mail.ru

Директор:

 /П.В. Ба

В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие продукты:

ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» (с Изменениями № 1, 2) Требования: Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плесени, мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерный без пустот. Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светлой и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара. Вес нетто при поставке время-выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие привкусы.

ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов (с Изменениями № 1, 2, с Поправкой) Форма продукта соответствующая хлебной формовки. Изготавливается выпечка. Продукт не расплывчатый, без протискивания, без боковых выплывов, пышный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен сохранять начальную форму, быть эластичным и с хорошо развитой пористостью, без посторонних

Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные пищевая, вода питьевая. Вес не менее 0,55кг и не более 0,6 кг

На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с Изменениями № 1,2) Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной и пшеничной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки 1 сорта, с добавлением патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба, без пос

Вес не менее 0,8 кг и не более 0,85кг Срок хранения изделия не более 36 часов. На момент выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с Изменениями № 1,2) Хлеб бородинский формовой штучный (или эквивалент). Состав: мука пшеничная первого сорта, мука ржаная обдирная вода питьевая, солод ржаной ферментированный, сахар-песок, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные.

Условия хранения: хранить в сухом проветриваемом помещении, при температуре и относительной влажности воздуха не более 70 %. Срок реализации: не более 36ч. На момент поставки времени выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Молоко пастеризованное с 3,2% жирности после термообработки, пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак 1 л. Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки и предназначенное для использования в пищу.

Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка и сбитых комочков жира. Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных

36. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки общественного питания».

37. ГОСТ Р 54659-2011 «Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации».

1.38. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация труда. Общие положения.

1.39. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования № 1,2).

1.40. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

1.41. «Инструкция профилактической витаминизации детей дошкольных, школьных и детских учреждений и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

1.42. Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного возраста в организованных коллективах» утвержден от 12.11.2015г.

1.43. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей с сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в лечебных и оздоровительных организациях).

1.44. Постановление Правительства Российской Федерации № 644 от 29.07.2013 "Об утверждении Правил холодного водоснабжения и водоотведения и внесении изменений в некоторые акты Российской Федерации".

1.45. Постановление Правительства Российской Федерации № 1134 от 03.11.2016 "Об утверждении Правил холодного водоснабжения и водоотведения".

1.46. Постановлением Правительства Российской Федерации от 01 декабря 2009 г. № 1007 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии на 21 февраля 2018 г).

1.47. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 г. № 584 «Об утверждении Правил холодного водоснабжения и водоотведения».

1.48. Постановление Правительства Республики Башкортостан от 29.12.2007 № 1007 «Об утверждении Правил пользования государственным имуществом Республики Башкортостан и внесении изменений в Правила аренды государственного имущества Республики Башкортостан».

1.49. Постановление Кабинета Министров Республики Башкортостан от 11.03.2002 № 1007 «Об утверждении Закона Республики Башкортостан «О государственной поддержке многодетных семей в Башкортостан».

1.50. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания образовательных учреждений, - М.: Хлебпродинформ, 2000 г.» «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативных документов. П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2014.-584с.».

А.Я. Перевалов Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений дополнительного образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г.;

«Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детских учреждений. М.: «Партнер» г.Уфа изд. (2004-2018гг.)» (или любой сборник технических нормативных документов для общественного питания).

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Согласно техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности пищевой продукции»: продукция детского питания на молочной основе для детей школьного возраста).

ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. В индивидуальной упаковке: стакан, ес нетто не менее 0,2 кг и не более 0,25кг. Творог не менее 5 % жирности и не более 150°С – после термической обработки. Цвет творога белый с кремовым оттенком, консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием крупитчатости. Не менее 48 часов остаточного срока годности

Вкус и запах творога чистый, кисло-молочный без посторонних запахов и привкусов.

ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. тетрапак, пюр-пак, поли-пак, п/ст стакан. Вес нетто: 0,2 кг и не более 0,5 кг; сметана не менее 10% и не более 15% жирности – после термической обработки к качеству:

Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков во всей массе. Консистенция сметаны – однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков во всей массе. Вкус и запах сметаны - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Состав: изготовлено из сливочного масла.

Требования к качеству: сливочное масло сладко-сливочное, несоленое – Крестьянское, фермерское, сливочное и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность ровная, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких вкраплений. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт: высший. Температура плавления: не менее 25 °С. Фасовка: различный вид упаковки, разрешенный производителем. При доставке не более 20 кг – масло фасованное монолитом фасовка в пергамент, упаковка из полипропиленового картона, обеспечивающие сохранность. Остаточный срок годности на момент поставки не более 20 кг – не менее 25 дней (при условии хранения при минус 12 С°, установленным производителем. При доставке весом 0,2 кг (в пачках в пергаменте) – не менее 7 дней от даты изготовления предприятием – изготовителем; в фольге – не менее 8 суток, установленного производителем.

ГОСТ 31690-2013 Сыры плавленые. Общие технические условия. Вкус и запах чистый, с приятным вкусом или со вкусом внесенных добавок, специй, пряностей. Цвет кремовый или белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция мажущаяся, пластичная по всей массе с наличием или без наличия частиц наполнителя. Допускается небольшое количество мелких пустот. Упакованный в п/э стакан не менее 50 гр. и не более 100гр. Остаточный срок годности от даты поставки должен составлять не менее 20 суток от срока годности, установленного производителем.

ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% в обезжиренном молоке и продуктах, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки – с целью вторичного нагревания: Российский, Голландский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Латвийский. Сыры должны быть без посторонних привкусов и запахов, не свойственных сыру. На каждом сыре должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер партии (указан в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из обозначений: массовой доли жира в сухом веществе, в процентах; номера предприятия

дих признаков. Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев с установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Рыба (Сайда (Греска)) Морского первого сорта, разделанные, потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть свободна от механических повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.

ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия.

Требования к качеству: Ранний или поздний картофель, первого сорта, урожай не ранний, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Кожура должна быть целой. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 10% от общей площади клубня. Поврежденные клубни могут быть удалены при очистке.

Без гнили и пустот. сухой размером 7-10см наличие удостоверения качества обязательно. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 4см.

ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не битые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус свойственный сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Требования к качеству: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от ботвы, без увядших, не треснувших, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; без боковых корешков, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см. или без них, но без повреждения корнеплода. Масса корнеплодов 75,0 - 275,г, размер по длине - не менее 10см. Запах и вкус свойственный сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 5см. или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой). Требования к качеству: Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными оболочками (шейкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0см. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса; Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Требования к качеству: Чеснок свежий, здоровый, чистый, целый, не проросший, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, сухими кончиками длиной не более 50мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус, свойственные сорту, без постороннего запаха и привкуса; Размер луковиц не менее 4,0см по диаметру.

ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие. Технические условия. Плоды свежие, целые, здоровые, без механических повреждений, без плодоножек, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки типа Неженские. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, без вкусовых

СТ 4427-82 Апельсины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2) (резолюция...)
ы быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителям
вно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей пло
кус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска
звой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему по
не менее 50мм.

ОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изме
и по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вре
и, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плод
дому поперечному диаметру, мм. не менее 50.

ОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия. Плоды свежие, не ниже пер
кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без оста
е хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровн
е, не пересушенные. Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды
ют легкий огуречный аромат. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без г
за и аромата. Длина плодов не более 20 см.

ГОСТ 4428-82 Мандарины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2). Плоды свежие
ческих повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у ос
доножкой.

Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Свойственные свежим
стороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плод
поперечному диаметру, мм, не менее 38.

ГОСТ 31823-2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной
кие условия Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зре
мировавшиеся, без стебля, неперезревшие, без повреждений насекомыми— вредителями
злишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски
ы с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительны
жи, незначительными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см, с небс
г удаленной этикетки в виде продольных линий, без бугорков. Без постороннего запаха и
твердая, сочная, упругая, без повреждений. Диаметр плода не менее 0,7. Масса плодов, г

ГОСТ 56637-2015 Рябина черноплодная свежая. Технические условия. Внешний вид:
ые, здоровые, съемной зрелости, без постороннего запаха, черной окраски с сизым нал
нные; без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственн
и болезнями, без излишней внешней влажности, ягодами и гроздьями в кистях или без
кой или без нее. Наличие заплесневелых, загнивших плодов, посторонних примесей
ды черноплодной рябины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалас
ранность и безопасность. Тара, применяемая для упаковки плодов черноплодной ряби
ьной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и
стороннего

согласованию с потребителем допускается плоды черноплодной рябины не фасовать

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не
ыйственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.Масс
более 15%.

Зараженность вредителями не допускается.

ГОСТ 21712-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Сорт – высш
...примесей. Внешний вид: по

ороченные ядра: не более 0,2 %. Зараженность хлебных запасов: Не допускается. Метс
сь на 1 кг крупы: не более 3 мг.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Измен
крупы «Полтавская». Крупа № 3 и 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной вел
освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы к
л и зашлифованы. Наличие не дробленных зерен не допускается.

ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия. Марки «М» из мягкой пшеницы
си: При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. По физико-химическим по
лупа должна соответствовать следующим требованиям. Влажность: не более 15 %. Зольн
сухое вещество: не более 0,7 %.

Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения: н

ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями № 1-4) Вид - к
занная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее

;

- недодир: не более 0,7 %. Сорная примесь: не более 0,3 %, в том числе:

- минеральная примесь: не более 0,05 %;

- вредная примесь: не более 0,05 %, в том числе: горчачка ползучего и вязеля разноцве

6.

Мучка: не более 0,2 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: Не допускается.

ГОСТ 572-2016. Крупа пшено шлифованное. Технические условия . Вредители- не дол

ГОСТ 6292-93. Крупа рисовая. Технические условия. Вредители не допускаются.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изм

д - крупа Артек. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью

чно от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Наличие не дроб

ителей не допускается.

Концентрат киселя с витаминами и кальцием «Валетек» (или эквивалент) Состав: Кон

эжать не менее 12 различных витаминов, а также кальций. Концентрат не должен содер

в, консервантов, глутена, искусственных красителей и генетически модифицированны

дукт должен иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на те

юго союза. По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однород

ую массу. Допускается наличие неплотно слежавшиеся комочки (диаметром не более

для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительног

новВ ассортименте не менее 4 вкусов. Продукт должен быть расфасован в тару из полим

обеспечивающую сохранность витаминов. Масса-нетто упаковки – не более 500г. Срок

2 месяцев.

Смесь сухая с витаминами и пребиотиком «ВалетекКлассныеВитаминки» (или экв

я с витаминами для напитка предназначен для употребления детей дошкольного и школ

стве дополнительного источника витаминов. Смесь сухая для напитка представляет со

ржащий в своем составе не менее 11 различных витаминов, а также пребиотик, должен

1 в вкуса в ассортименте.

Смесь сухая для напитка не должна содержать в своем составе консервантов, искус

торов и искусственных красителей. Смесь сухая должна обладать: утвержденными реж

ия: из не менее 1000 г. концентрата должно выходить не менее 10 л готового напитка; 1

о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза. Сме

ена для употребления. Срок годности сухой смеси после вскрытия потребительской упа

ция в упаковке производителя не менее 1 года. Остаточный срок годности должен сос

ОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Вкус и запах выраженные, запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

ОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. Цвет, вкус и запах. Свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых и ароматических запахов и привкуса. Вид в изломе. Пропеченное изделие без следов непромеса, с рыхлой структурой.

ОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. Горошек зеленого сорта. Цвет горошка от светло-зеленого до зеленого, однородный. Вкус и запах, свойственные зеленому горошку. Посторонний вкус и запах не допускаются. Заливочная жидкость прозрачная. Вес нетто 0,4 кг.

ГОСТ 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Вкус и запах чистый, без посторонних примесей и плесени. Вес не более 0,1 кг.

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия. высший сорт. Внешний вид - ягода, без комкования и плодоножек. Вкус свойственный сушеному винограду, вкус кислый. Цвет светло-зеленый с золотистым оттенком. Не допускается -посторонний привкус, наличие ягод, насекомых вредителей и их личинки и куколки, металлические примеси, плесени.

ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой). Какао-порошок высшего сорта, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Аромат свойственный данному виду, от посторонних привкусов и запахов не допускаются. Вес не менее 0,1 кг.

ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Концентраты различной концентрации. Не допускается промокания упаковки, наличие плесени и посторонних примесей. Вкус и запах: свойственный фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.

ГОСТ Р 50364-92. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Порошок порошкообразный, комки не допускаются. Вкус и запах свойственный продукции в сырьевом виде, без посторонних примесей и запахов. Упаковка мягкая или полужесткая не менее 100 г.

ГОСТ 31713-2012 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Овощи должны быть залиты раствором лимонной кислоты и поваренной соли. Не допускается использование острых специй (перец, хрен, горчица). Стеклобанка не более 3л.

ГОСТ 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия». Стеклобанка не менее 1 кг без осколов и трещин. Томатная паста однородная масса без темных включений, без постороннего запаха и вкуса. Цвет от красного до малиново-красного. Цвет от светло-коричневого до коричневого. Консистенция густая, мажущаяся.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. белый свекловичный сахар: Белый из сахарной свеклы. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкусов. Цвет белый, без примесей.

ГОСТ 32920-2014 Соки и нектары для питания детей раннего возраста.

Для детского питания. Внешний вид, вкус, цвет и аромат сока должен соответствовать данному виду. Не допускается посторонний аромат и привкус.

ГОСТ Р 51574 -2018 Соль пищевая. Технические условия. Соль пищевая с добавками (содовая соль), упакованная в полиэтиленовый пакет не менее 1 кг. Продукт кристаллический, без посторонних запахов. Не допускается наличие посторонних примесей.

ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Общие технические условия. Не менее 100 г в мягкой упаковке листовой или гранулированный. В чае не допускается наличие плесени и затхлого запаха, посторонних примесей и привкусы.

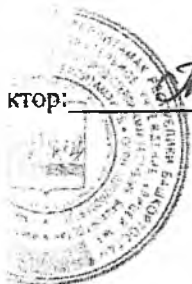
ГОСТ 17504-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (с изменениями № 1, 2, 3). Лист лавровый продолговатый, длиной 10-15 см, шириной 2-3 см, толщиной 0,5-1 мм, без повреждений, с характерным запахом.

ЗАКАЗЧИК

ОУ «Лицей №3 им. Секина В.А.»
Стерлитамак РБ
Юридический адрес: 453124, Башкортостан респ.,
Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47
Получатель средств: ФУ администрации
Стерлитамак РБ МАОУ «Лицей №3 им. Секина»
г. Стерлитамак РБ, Л/сч 30503006300
/КПП 0268023756/026801001
Наименование банка: Отделение – НБ Республика
Башкортостан // УФК по Республике Башкортостан г.

ТОФК 018073401
Счет казначейского счета 03234643807450000100
Основной казначейский счет 40102810045370000067

Директор:  _____ /Л.В. Тагирова/



ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Центр социального питания»
Юр.адрес: 453100, Республика Башкортостан
г. Стерлитамак, ул. Коммунистическая
Почт.адрес: 452172, Республика Башкортостан
Чишминский район, р. п. Чишмы, ул. С
ИНН 0268094940 / КПП 026801001
Расчетный счет 40702810500320000033
ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа
Корр. счет 30101810600000000770
БИК 048073770
ОГРН 1220200000459
ОКПО 74496666
Телефон: +7 (937) 494-28-62
Email: bavbur1988@mail.ru

Директор:  _____ /Р.В. Бай

