

Договор № 8
на поставку сухих пайков для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
и детей-инвалидов, обучающихся на дому

г. Стерлитамак

«31 01 2022» г.

Общество с ограниченной ответственностью «Центр социального питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице директора Байбурина Руслана Венеровича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №3» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан, в лице директора Тагировой Людмилы Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

- 1.1. Заказчик поручает, а Поставщик принимает на себя обязательства по поставке сухих пайков для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, обучающихся на дому, (далее - поставка) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2. Поставка по настоящему договору выполняется в соответствии с поданными заявками от МАОУ «Лицей №3» городского округа г. Стерлитамак РБ.
- 1.3. Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, обучающихся на дому - 2 человека, в том числе:
 - из 1-4 классов - 0;
 - из 5-11 классов - 2 человека.
- 1.4. Сроки поставок: с 01 февраля 2022 г. до 30 декабря 2022 г. - 156 учебных дней
- 1.5. Место поставки - 453124, Башкортостан респ., Стерлитамак г., Мира ул., Дом №47.

2 ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ТОВАРА

- 2.1. Поставщик отпускает товары при наличии доверенности Заказчика.
- 2.2. Поставщик реализует товар, имеющий сертификаты соответствия и качественные удостоверения.
- 2.3. Отпуск товара производится по товарным накладным.
- 2.4. Товары поставляются Поставщиком непосредственно в адрес: г. Стерлитамак, ул. Мира ул., Дом №47.
- 2.5. Прием Товара по количеству и качеству осуществляется в порядке, предусмотренном Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 года №П-6, и Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 25 апреля 1966 года №П-7, с оформлением акта приемки, либо иного аналогичного документа по форме, согласованной Сторонами. Приемка партии Товара по количеству, комплектности, ассортименту производится по товарно-транспортной накладной и должна быть полностью завершена в день поставки.
- Приемка поставленного Товара, осуществляется в ходе приема-передачи Товара Заказчику, в месте поставки и включает в себя следующие этапы:
 - проверка на соответствие количества, объема, комплектности и номенклатуры, весу, даты выпуска, качества поставленного Товара на соответствие его заявке на поставку товаров, а также соответствия тары, упаковки, маркировки требованиям стандартов, ТУ, других правил;
 - контроль наличия/отсутствия внешних повреждений;
 - проверка наличия необходимой сопроводительной документации.
- 2.6. Поставленный Товар проверяется полномочными представителями Сторон путем проведения выборочной (частичной) проверки количества и качества продукции с распространением результатов проверки какой-либо части продукции на всю партию.

3 СТОИМОСТЬ ТОВАРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

- 3.1. Источник финансирования - бюджет Республики Башкортостан и местный бюджет.
- 3.2. Общая сумма настоящего договора составляет 44 104,32 (Сорок четыре тысячи сто четыре) рубля 32 копейки, без НДС.
Сумма оплаты определяется из расчета на одного обучающегося на один учебный день, в том числе:
 - для обучающихся 1-4 классов из расчета 121,66 (сто двадцать один рубль шестьдесят шесть копеек), из них 109,49 руб.- за счет средств Республики Башкортостан, 12,17 руб.- за счет местного бюджета;
 - для обучающихся 5-11 классов из расчета 141,36 (сто сорок один рубль тридцать шесть копеек), из них 127,22 руб.- за счет средств бюджета Республики Башкортостан, 14,14 руб.- за счет средств местного бюджета.
- 3.3. Оплата производится Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика на основании выставленных счетов и товарных накладных за фактически полученные товары в течение 15 (пятнадцать) дней со дня получения товара.

4 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего договора Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.
- 4.2. За нарушение Поставщиком обязательств он уплачивает Заказчику пеню в размере 0,1 % от полной

стоимости договора за каждый день просрочки до фактического исполнения обязательств. Указанная в настоящем пункте пеня взимается за каждое нарушение в отдельности. Поставщик по требованию Заказчика своими средствами и за свой счет в срок, согласованный с Заказчиком, устраняет дефекты товара, допущенные по его вине. Поставщик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

- 4.3 За неисполнение обязательств по договору сторона, нарушившая договор, возмещает другой стороне реальный ущерб. Уплата пени за просрочку или иное ненадлежащее исполнение обязательств по договору, а также возмещение убытков, причиненных ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает стороны от исполнения этих обязательств в натуре.
- 4.4 В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств по платежам, предусмотренных договором, Поставщик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки платежа, в размере одной трехсотой ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, действующей на день уплаты неустойки. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Поставщика.
- 4.5 В случае досрочного расторжения договора, Заказчик вправе приобрести товар у третьих лиц, а Поставщик обязан возместить Заказчику превышение стоимости товара, приобретенного Заказчиком у третьего лица, над стоимостью, предусмотренной настоящим договором.
- 4.6 Общая сумма всех штрафов и пени для Заказчика не может превышать 5 % от пены договора.
- 4.7 Любые споры и разногласия между сторонами, возникающие из настоящего договора или связанные с ним, урегулируются путем переговоров. В случае невозможности такого урегулирования спор передается на рассмотрение в Арбитражный суд.

5 ДОСРОЧНОЕ РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

- 5.1 Настоящий договор может быть расторгнут:
- по соглашению сторон;
 - по решению суда;
 - в соответствии с гражданским законодательством;
- 5.2 Заказчик имеет право в одностороннем порядке расторгнуть договор в случаях:
- поставки товара ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в приемлемые для Заказчика срок;
 - неоднократного нарушения сроков поставки товаров.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 6.1 Во всем остальном, что не предусмотрено договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации и Республики Башкортостан.
- 6.2 В случае изменений банковских реквизитов, соответствующая сторона договора направляет другой стороне письменное уведомление о соответствующих изменениях.
- 6.3 Договор составлен в двух экземплярах имеющих равную юридическую силу.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА И ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА СТОРОН

- 7.1 Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует в части поставок с 01 февраля 2022 г. по 31 декабря 2022 г., а в части оплаты - до окончания расчетов.
- 7.2 Адреса и расчетные счета сторон:

ЗАКАЗЧИК

МАОУ «Лицей №3» городского округа г. Стерлитамак РБ

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

Плательщик-получатель средств: ФУ администрации ГО г. Стерлитамак РБ МАОУ «Лицей №3» городского округа город

Стерлитамак РБ, Л/сч 30503006300)

ИНН/КПП 0268023756/026801001

Наименование банка: Отделение –НБ Республика Башкортостан // УФК по

Республике Башкортостан г. Уфа

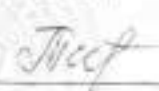
БИК ТОФК018073401

Номер казначейского счета

03234643807450000100

Единый казначейский счет

40102810045370000067

Директор:  /Л.В. Тагирова/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Центр социального питания»

Юр. адрес: 453130, Республика Башкортостан

ГО г. Стерлитамак, ул. Гоголя, д.122, пом.7

Почт. адрес: 452172, Республика Башкортостан

Чимшинский район, р. п. Чимшы, ул. Стро

ИНН 0268094940 / КПП 026801001

Расчетный счет 40702810500320000033 в ф

ПАО «Банк УралСиб» в г. Уфа

Корр. счет 30101810600000000770

БИК 048073770

ОГРН 1220200000459

ОКПО 74496666

Телефон: +7 (937) 494-28-62

Email: baybur1988@mail.ru

Директор:  /Р.В. Байбурин/

Приложение №1
к договору на поставку сухих пайков для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья и детей-инвалидов, обучающихся на дому

№ 8 от 31.01.2022 г.

Спецификация

№	Наименование варианта питания	Ед. изм.	Количество дней	Количество во детей	Количество во детодней	Стоимость питания, руб.	Сумма договора, руб.
1	Сухой паек для питающихся 5-11 классов	шт	156	2	312	141,36 из них,	44 104,32
						РБ-127,22	39 692,64
						МБ-14,14	4 411,68
	Итого сумма договора			2			44 104,32

Заказчик

Директор:



/Л.В.Тагирова/

Поставщик

Директор:



/Р.В.Байбурин/

В процессе оказания услуг должны использоваться следующие пищевые продукты:

ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» (с Изменениями № 1, 2) Требования к качеству: Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой. Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара. Вес не менее 0,4 кг. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

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

ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия (с Изменениями № 1, 2, с Поправкой) Форма продукта соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка. Продукт не расплывчатый, без протискива, без боковых выплывов, пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму, быть эластичным и с хорошо развитой пористостью, без постороннего запаха и привкуса.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные. Соль поваренная пищевая, вода питьевая. Вес не менее 0,55 кг 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 обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки 1 сорта, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба, без постороннего запаха.

Вес не менее 0,8 кг и не более 0,85 кг Срок хранения изделия не более 36 часов. 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) Хлеб бородинский формовой штучный (или эквивалент). Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука ржаная обдирная вода питьевая, солод ржаной ферментированный, патока, кориандр, сахар-песок, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные.

Условия хранения: хранить в сухом проветриваемом помещении, при температуре не выше 25,0° и влажности воздуха не более 70 %. Срок реализации: не более 36ч. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Молоко пастеризованное, стерилизованное 3,2% жирности после термообработки, пор-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак 1 л. Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу.

Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов. Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком. Не менее 4 часов остаточного срока годности.

ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия Кефир 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2% жирности, пор-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 31455-2012. Ряженка. Технические условия. пор-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак Ряженка 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2 % жирности. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности

ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Требования к качеству: Йогурт упакованный в п/э стакан (или эквивалент) не менее 0,15 кг и не более 0,5 кг Йогурт фруктовый не менее 2,5 и не более 3,2% жирности. Консистенция однородная, в меру вязкая. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом, ароматом и цветом внесенного ингредиента. Молочно-белый, равномерный по всей массе. Не менее 96 часов остаточного срока годности

Согласно техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: продукция детского питания на молочной основе для детей школьного возраста (от 6 лет и старше).

ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. В индивидуальной упаковке: стакан, пачка, контейнер, вес нетто не менее 0,2 кг и не более 0,25 кг. Творог не менее 5 % жирности и не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т – после термической обработки. Цвет творога белый с кремовым оттенком. Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупитчатости. Не менее 48 часов остаточного срока годности.

Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов.

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

Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид гляцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость. Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности.

ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Состав: изготовлено из сливок пастеризованных.

Требования к качеству: сливочное масло сладко-сливочное, несоленое – Крестьянское. Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт: высший. Кислотность жировой фазы должна быть не более 2,5 °К. Фасовка: различный вид упаковки, разрешенный по ГОСТу 32261-2013. При доставке не более 20 кг – масло фасованное монолитом фасовка в пергамент, упакованное в ящики гофрированного картона, обеспечивающие сохранность. Остаточный срок годности на момент поставки при весе не более 20 кг – не менее 25 дней (при условии хранения при минус 12 °С, установленного предприятием - изготовителем. При доставке весом 0,2 кг (в пачках в пергаменте) – не менее 7 суток, установленного предприятием – изготовителем; в фольге – не менее 8 суток, установленного предприятием - изготовителем.

ГОСТ 31690-2013 Сыры плавленые. Общие технические условия. Вкус и запах чистый, с выраженным сырным вкусом или со вкусом внесенных добавок, специй, пряностей. Цвет кремовый или обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе. Консистенция мажущаяся, пластичная, однородная по всей массе с наличием или без наличия частиц наполнителя. Допускается небольшое наличие воздушных пустот. Упакованный в п/з стакан не менее 50 гр. и не более 100 гр. Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

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% изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки – с низкой температурой второго нагревания: Российский, Голландский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Степной, Угличский, Латвийский. Сыры должны быть без посторонних привкусов и запахов, не свойственных данному виду сыра. На каждом сыре должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений: массовой доли жира в сухом веществе, в процентах; номера предприятия-изготовителя; сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке). Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 25 суток от срока годности, установленного предприятием – изготовителем.

ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания Яйца куриные пищевые столовые, не ниже 1-ой категории. Вес каждого яйца не менее 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета. На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Белок - достаточно плотный, светлый, прозрачный. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока годности, установленного предприятием – изготовителем при температуре хранения от 0° С до 20° С и влажности воздуха в пределах от 85-88%.

ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. Требования к качеству: по термическому состоянию охлажденное с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид, вес от 600 до 2000г. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоизлияний. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него.

Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 3 суток от срока годности, установленного предприятием изготовителем при хранении температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°C до плюс 2°C.

ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Требования к качеству: мясо говядины без кости задняя часть, по возрасту от коров первотелок, бычков, телок, без жил, 1 категории, замороженное, кусковое. Мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо-выражена. Термическое состояние - замороженное, температура в толще мышц - 6С. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Каждая единица фасованной, упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию. Маркировка на упаковке должна соответствовать ГОСТ Р 51074. Упаковка без внешних видимых нарушений "под вакуумом" (без порезов упаковки и ее посторонних загрязнений) - гофротара, ящик п/эт, п/эт меш. (или эквивалент). Остаточный срок годности не менее 2 месяцев.

ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия (с Поправками).

ГОСТ 32967-2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия.

ГОСТ 34424-2018 Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания.

ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1).

ГОСТ Р 55366-2012 Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия.

ГОСТ 32887-2014 Колбаски для питания детей раннего возраста. Технические условия. Межгосударственный стандарт.

ГОСТ Р 52818-2007 Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия (с Изменением N 1).

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Продукт (печень) отечественного производства. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Цвет коричневый или красно-коричневый.

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Язык говяжий, отечественного производства 1 категории, без посторонних запахов, подвергшееся после разделки охлаждению температуры в толще мышц (допустимый предел) от плюс 0 до 2°C. Цвет от бледно-розового до красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой, не прилипает к пальцам, сок прозрачный. Консистенция плотная, упругая, ямки от надавливания пальцем быстро восполняются. Упаковка: п/полиуретановая подложка (или эквивалент). Вес упаковки (допустимый предел) не более 10 кг.

ГОСТ 31802-2012. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия. Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью, сорт высший. Консистенция упругая. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый. Без посторонних запаха и привкуса, с ароматом пряностей, в меру соленый. Фасовка не более 20 кг. Массовая доля влаги, %, не более 70. массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более 1,8. Массовая доля жира, %, не более 22. Массовая доля белка, %, не менее 12.

ГОСТ 31802-2012. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия. Сорт высший. Внешний вид: батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция нежная, сочная. Цвет и вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый. Длина батончика в диапазоне от 11 до 13 см (включительно), в оболочке диаметром в диапазоне от 27 до 32 мм (включительно). Тара чистая сухая без постороннего запаха. Фасовка не более 20 кг. Массовая доля влаги, %, не более 70. массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более 1,8. Массовая доля жира, %, не более 22. Массовая доля белка, %, не менее 12.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия.

Рыба мороженая, потрошенная, без головы, 1-го сорта. Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы минтай после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида. Запах рыбы минтай после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Требования к качеству: вес тушек от 1000 г; Тушки рыбы должны иметь товарный вид; Внешний вид рыбы (горбуша): поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида; Консистенция плотная,

присущая рыбе данного вида; Запах рыбы после размораживания или варки свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Рыба (Сайда (Треска)) Мороженные тушки рыбы первого сорта, разделанные, потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистой без наружных 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 ранее 2019г. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см², которые могут быть удалены при очистке

Без гнили и пустот, сухой размер 7-10см наличие удостоверения качества обязательно. Наличие земли не допускается. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 40 - 50мм.

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 треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия. Требования к качеству: Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, 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 плечиков корнеплода. Масса корнеплодов 75,0 - 275,г, размер по длине - не менее 10см. Запах и вкус, свойственные ботаническому 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, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см 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 чешуями (рубашкой) 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. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, сухими обрезанными листьями длиной не более 50мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса; Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие. Технические условия. Плоды свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений, без плодоножек, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки типа Неженский. Внутреннее строение. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Длина огурцов не более 20см, без нитратов.

ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен (зеленых или желтых слинков у плодоножки) и не зарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности.

ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями N 1) Плоды I сорта, с целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 65мм для плодов круглой формы, 60мм - для плодов овальной формы.

ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия (с Изменениями N 1, 2) Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не

вырванной плодоножкой. Запах и вкус - Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2) Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50мм.

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями N 1-4) Плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 50.

ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия. Плоды свежие, не ниже первого сорта. Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные. Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Длина плодов не более 20 см.

ГОСТ 4428-82 Мандарины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2). Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.

Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 38.

ГОСТ 31823-2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, неперезревшие, без повреждений насекомыми- вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительными дефектами окраски, незначительными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см, с небольшими следами от удаленной этикетки в виде продольных линий, без бугорков. Без постороннего запаха и привкуса. Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений. Диаметр плода не менее 0,7. Масса плодов, г, не менее 70.

ГОСТ 56637-2015 Рябина черноплодная свежая. Технические условия. Внешний вид: Плоды свежие, чистые, здоровые, съёмной зрелости, без постороннего запаха, черной окраски с сизым налетом, не поврежденные; без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, ягодами и гроздями в кистях или без кистей, с плодоножкой или без нее. Наличие заплесневелых, загнивших плодов, посторонних примесей не допускается. Плоды черноплодной рябины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность. Тара, применяемая для упаковки плодов черноплодной рябины, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха. По 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 горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Массовая доля влаги - не более 15%.

Зараженность вредителями не допускается.

ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Сорт – высший. Требования к качеству: Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непомеса; Внешний вид: поверхность гладкая, излом стекловидный, форма соответствует типу изделий. Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности. Не допускается: наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников; Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20см, диаметр 1,5 см. Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 30 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Вид - «Геркулес» высшего сорта. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 25 кг и не более 50 кг. Амбарные вредители не допускаются.

ГОСТ 28674-2019 Горох. Технические условия. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 25 кг - для длительного хранения и досрочного завоза: не более 14 %. 2 Сорная примесь:- минеральной

примеси: не более 0,05 %; испорченных семян: не более 0,40 %. Сечка и мучка: не допускаются. Металломагнитная примесь не допускаются. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

ГОСТ Р 55290-2012. Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой) для длительного хранения и досрочного завоза: не более 13 %. Доброкачественное ядро: не менее 99,2 %, в том числе: колотые ядра: не более 3 %. Сорная примесь: не более 0,4 %, в том числе: минеральная примесь: не более 0,05 %. Испорченные ядра: не более 0,2 %. Зараженность хлебных запасов: Не допускается. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы: не более 3 мг.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изменениями N 1-4). Вид – крупа «Полтавская». Крупа N 3 и 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы округлой формы и зашлифованы. Наличие не дробленных зерен не допускается.

ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия. Марки «М» из мягкой пшеницы. Минеральные примеси: При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям. Влажность: не более 15 %. Зольность в пересчете на сухое вещество: не более 0,7 %.

Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения: не допускается.

ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4) Вид - крупа перловая. Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее 99,6 %, в том числе:

- 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: горчака ползучего и вяза разноцветного: не более 0,02 %.

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

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

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

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изменениями N 1-4) Вид - крупа Артек. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Наличие не дробленных зерен и вредителей не допускается.

Концентрат киселя с витаминами и кальцием «Валетек» (или эквивалент) Состав: Концентрат должен содержать не менее 12 различных витаминов, а также кальций. Концентрат не должен содержать стабилизаторов, консервантов, глутена, искусственных красителей и генетически модифицированных компонентов. Продукт должен иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза. По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однородную порошкообразную массу. Допускается наличие неплотно слежавшиеся комочки (диаметром не более 2 мм). Назначение: для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов. В ассортименте не менее 4 вкусов. Продукт должен быть расфасован в тару из полимерных материалов, обеспечивающую сохранность витаминов. Масса-нетто упаковки – не более 500г. Срок годности не более 12 месяцев.

Смесь сухая с витаминами и пребиотиком «Валетек Классные Витаминки» (или эквивалент). Смесь сухая с витаминами для напитка предназначен для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов. Смесь сухая для напитка представляет собой концентрат, содержащий в своем составе не менее 11 различных витаминов, а также пребиотик, должен иметь не менее 3 видов вкуса в ассортименте.

Смесь сухая для напитка не должна содержать в своем составе консервантов, искусственных ароматизаторов и искусственных красителей. Смесь сухая должна обладать: утвержденными режимами приготовления: из не менее 1000 г. концентрата должно выходить не менее 10 л готового напитка; иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза. Смесь сухая предназначена для употребления. Срок годности сухой смеси после вскрытия потребительской упаковки не менее 1 месяца, в упаковке производителя не менее 1 года. Остаточный срок годности должен составлять не менее 70% на момент поставки. Упаковка: не более 1000г. в герметичной упаковке из термосвариваемого пленочного материала.

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (с Поправкой). 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное замороженное масло для производства детского и диетического питания. С обязательной информацией на этикетке, для каких видов кулинарной обработки может использоваться продукт - для жарки и салатов. Разлито в п/эт бутылках не менее 950-не более 1000 мл. Срок реализации не более 12 месяцев.

ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. С начинкой без постороннего привкуса и запаха. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезаем без подтеков. От светло-желтого до желтого для вафель с начинкой. От желтого до светло-коричневого для вафель без начинки. При

применении красителя цвет вафельного листа должен соответствовать цвету красителя. Не допускаются пятна, пригорелость. Цвет начинки однотонный.

ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия (с Поправкой). Вкус и запах свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салостого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкуса. Не допускается с ликерным наполнителем и заспиртованных фруктов, входящих в состав начинки.

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

ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. Форма, поверхность, цвет, вкус и запах свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запахов и привкуса. Вид в изломе Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

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

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

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия. высший сорт Внешний вид- ягоды одного вида, сыпучий, без комкования и плодоножек. Вкус свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет светло-зеленый с золотистым оттенком. Не допускается -посторонний привкус и запах, загнившие ягоды, насекомые вредители и их личинки и куколки, металлические примеси, признаки брожения и плесени.

ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой). Какао-порошок быстрорастворимый, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Аромат свойственный данному продукту. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Вес не менее 0,1кг.

ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Кисель, упаковка различная. 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. Напиток порошкообразный, комки не допускаются. Вкус и запах свойственный продукции в зависимости от вида сырья, без посторонних примесей и запахов. Упаковка мягкая или полужесткая не менее 100гр.

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Общие технические условия. Не менее 100 г в мягкой или полужесткой упаковке листовой или гранулированный. В чае не допускается наличие плесени и затхлости, посторонние примеси и привкусы.

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (с изменениями № 1,2). Внешний вид- листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме- продолговатые, ланцетовидные, овальные. Цвет- зеленый, сероватый с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия (с Изменением N 1, с Поправкой). Молоко цельное сгущенное молоко с сахаром; Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока или сливок (для сливок, сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не менее 8,5%.

Массовая доля влаги – не более 26,5%.

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные.. Общие технические условия. Продукция в упаковке с маркировочным ярлыком, фрукты целые, не слипшиеся, свойственные данному виду фруктов. Вкус и запах

свойственный фруктам данного вида, без посторонних привкусов и запахов, без посторонних предметов. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним. Допускается поставка урюка по ТУ 9163-002-01606288-96 Компот из сушеного урюка с косточкой I сорта

ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Настоящий стандарт распространяется на повидло, изготовленное из фруктового или овощного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаросахарочным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, пищевой лимонной кислоты и консервантов. По способу изготовления повидло стерилизованное, герметично упакованное.

ТУ 9114-415-05747152-2006 Хлеб из пшеничной муки, обогащенный йодказеином для детского питания или эквивалент

ТУ 9113-414-05747152-2003 Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, обогащенный йодказеином для детского питания или эквивалент.

ЗАКАЗЧИК

Директор:



/Л.В.Тагирова/

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор

