ДОГОВОР № ____

об организации питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 2 имени Героя Советского Союза М.Г. Сыртлановой г. Белебея муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан на 2019 учебный год

г. Белебей « 31 » августа 2019 г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 имени Героя Советского Союза М.Г.Сыртлановой г.Белебея муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Павлова Василия Григорьевича, действующего на основании Устава с одной стороны, и

ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ» в лице генерального директора Багаутдинова Саида Багаутдиновича, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Устава с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона» с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011г. № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (далее – Федеральный закон) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Республики Башкортостан, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора.

1.1. В соответствии со статьями 28, 37 Федерального Закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стороны обязуются совместно организовать в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами горячее питание обучающихся.

1.2. Горячее питание обучающихся производится в учебные дни фактического посещения учебного общеобразовательного учреждения (5дней в неделю).

1.3. Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципального автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 г.Белебея муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан по адресу: 452000, Республика Башкортостан, г. Белебей, ул. Чапаева, д.73 (далее – услуги), а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.4. Оказание услуг Исполнителем осуществляется **с 02 сентября 2019 г. по 31 декабря 2019 г**.

2. Права и обязанности сторон.

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Выполнить работы в соответствии с условиями договора и обеспечить надлежащее исполнение взятых на себя обязательствпо организации горячего питания.

2.1.2. Предоставлять горячее питание обучающимся через пищеблок учреждения (школьную столовую, буфет), в соответствии с режимом (графиком) питания, согласованным с Заказчиком.

2.1.3. Ежедневно комплектовать меню с учетом потребительского спроса, разрабатывать рацион питания, исходя из возраста учащихся, соответствия натуральным нормам и нормам калорийности, предварительно согласовав с Заказчиком.

2.1.4. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, проводить в независимых организациях лабораторные исследованияна молочную и мясную продукцию раз в квартал за свой счет, соблюдать требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условия сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2.1.5. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи и отбор суточных проб со сроком хранения 48 часов, совместно с представителем Заказчика медицинским работником.

2.1.6. Обеспечивать содержание производственных помещений пищеблоков учреждения, прилегающих к ним территорий,оборудования и инвентаря, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований пожарной безопасности.

2.1.7. Обеспечить содержание инженерных систем,находящихся в арендуемых помещениях в надлежащем, исправном (работоспособном) состоянии, позволяющем ими пользоваться.

2.1.8. Осуществлять текущий ремонт занимаемых помещений.

2.1.9. Эксплуатировать переданное в аренду на обслуживание торгово-технологическое, весовое, измерительное, холодильное и другое оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержать его в постоянной исправности и обеспечивать их поверку, клеймение, текущий ремонт. В случае выявления нарушений, в рамках предоставляемых услуг, и выставления штрафных санкций контролирующими органами исполнитель обязан оплатить штрафы в указанный срок.Заключать договоры с организациями по обслуживанию вышеуказанного оборудования.

2.1.10. Осуществлять вывоз и утилизацию отходов, полученных от приготовления пищи, путем заключения договора с соответствующей организацией.

2.1.11. Обеспечивать пищеблоки образовательного учреждения Заказчика столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем по установленным нормам, работающий персонал — спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объеме.

2.1.12. Назначить ответственного сотрудника с возложением обязанностей:

– осуществление контроля с соблюдением требований по организации горячего питания в образовательном учреждении;

– осуществление производственно-технологического контроля;

– ведение табеля учета посещаемости детей (сведения о численности детей предоставляются ежедневно до 09.00 ч. от представителя образовательного учреждения);

– ведение всей необходимой документации по учету и контролю в организации горячего питания;

– обеспечение пищеблока необходимой технологической документацией (технологические карты, санитарные правила, и т.д.);

– при сервировке столов соблюдать сохранение температуры горячего блюда;

– вывешивание ежедневного меню в зонах общественного доступа.

2.1.13. Вести контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

2.1.14. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов к пищеблоку, производственным и складским помещениям.

2.1.15. Оплачивать счета, выставляемые Заказчиком за пользование электроэнергией, теплоэнергией, водопотребление, водоотведение и прием сточных вод, потребляемых при организации горячего питания, приготовления и реализации пищи.

Счета-фактуры выставляются согласно фактической стоимости с учетом цен и тарифов для данной местности.

2.1.16. Установить приборы учета, определяющие объем потребленных коммунальных ресурсов.

2.1.17. При обнаружении фактов несоответствия объема и качества оказанных услуг представители сторон составляют акт с перечнем выявленных недостатков для предоставления разъяснений и устранения нарушений. Выявленные недостатки устраняются Исполнителем незамедлительно за его счет без увеличения стоимости услуг по настоящему Договору.

2.1.18. В случае аварий в арендуемых помещениях, Исполнитель совместно с Заказчиком немедленно принимает все необходимые меры по устранению последствий этих аварий за счет Исполнителя.

2.1.19. При увеличении родительской платы за питание обучающихся, Исполнитель обязан недопустить снижение процента охвата питающихся.

2.2. Исполнитель имеет право:

2.2.1. Выходить с предложением к Заказчику по совершенствованию организации питания.

2.2.2. Внедрять новые технологии приготовления пищи и формы обслуживания обучающихся.

2.3. Заказчик обязан:

2.3.1. Для исполнения договора предоставить Исполнителю помещения на основании Договора «о передаче объектов муниципального нежилого фонда, закрепленных на праве оперативного управления, в аренду без права выкупа» и муниципальное оборудование на основании «Договора аренды муниципального имущества без права выкупа». Арендная плата за пользование объектами муниципального нежилого фонда производится в соответствии с договором «о передаче объектов муниципального нежилого фонда, закрепленных на праве оперативного управления, в аренду без права выкупа» и за пользование муниципальным оборудованием в соответствии с «Договором «аренды муниципального имущества без права выкупа», заключенными между Заказчиком и Исполнителем по согласованию с Администрацией муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан, влице председателя Комитета по управлению собственностью Министерства земельных и имущественных отношений РБ по Белебеевскому району и г. Белебею.

2.3.2. Обеспечить бесперебойную подачу энергоресурсов, необходимых для приготовления и реализации пищи.

2.3.3. Осуществлять за свой счет приобретение мебели в помещение для питания обучающихся.

2.3.4. Согласовывать с Исполнителем режим питания учащихся и график работы школьных столовых. Предусматривать в учебном процессе удлиненные перерывы на прием пищи.

2.3.5. Определять в установленном порядке контингент учащихся, получающих питание. Классным руководителям контролировать учет посадочных мест по определенному типу питания, согласно контингента учащихся.

2.3.6. Своевременно предоставлять Исполнителю информацию о численности детей, охваченных горячим питанием.

2.3.7. Своевременно организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы.

2.4. **Заказчик имеет право:**

2.4.1. Требовать оплату суммы возмещения потребляемых услуг (пользование электроэнергией, теплоэнергией, водопотребление, водоотведение и прием сточных вод), выставленные Арендодателю поставщиками коммунальных услуг, рассчитанных в зависимости от установленных приборов учета.

2.4.2. Осуществлять контроль хода работ по выполнению муниципального договора без вмешательств в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.4.3. Проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей (законных представителей) работников образовательного учреждения по ассортименту и качеству исполняемых услуг.

3. Порядок расчетов за питание. Сумма Договора.

3.1. Цена договора составляет **301 480,00 руб. (триста одна тысяча четыреста восемьдесят рублей 00 копеек).**

3.2 Цена договора определяется из следующего расчета: из категории многодетных и малоимущих семей – 45 руб.00 коп. на человека в день (из бюджета Республики Башкортостан), детей с ОВЗ – 100 руб. 00 коп. на человека в день (из бюджета Республики Башкортостан – 90 руб. 00 коп., из бюджета муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан – 10 руб. 00 коп.).

3.3 Заказчик производит оплату Исполнителю за питание по фактическому количеству учащихся в данном месяце после предоставления Исполнителя всей необходимой документации: бланк меню, корешок с указанием количества детей, счет-фактура, акт выполненных работ. Стоимость питания 1 учащегося в день определяется путем деления общей суммы договора на плановое количество детодней, согласно спецификации к настоящему договору, являющейся неотъемлемой его частью.

Расчет производится согласно формуле Q= S /F, где
F = N x D,
F – детодни,
N – количество детей,
D – количество дней,
Q – стоимость в рублях на одного учащегося,
S – общая сумма договора в рублях.

3.4 Для оказания услуги по организации питания обучающихся не относящихся к льготной категории граждан «Исполнитель» заключает отдельный договор с каждым из родителей или законным представителем обучающихся, оплата по данному пункту осуществляется путем безналичного расчета на расчетный счет «Исполнителя» по реквизитам, указанным в договорах с родителями.

3.5 Ежемесячно 10 числа каждого месяца Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за питание и оформляют акт сверки.

3.6 При уменьшении главным распорядителем бюджетных средств ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящих к невозможности исполнения Договора, Стороны согласовывают новые условия исполнения Договора, в том числе цену, сроки выполнения и объем работ.

4. Ответственность сторон

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

4.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

4.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

4.4. В случае ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере*6581,25 руб.:

- 2,5 процента цены договора в случае, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;

*Размер штрафа включается в Договор в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Договора на момент заключения Договора в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063.

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

4.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, и устанавливается в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем, и определяется по формуле:

П = (Ц - В) x С

(где Ц - цена Договора;

В - стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по Договору, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения Договоров; С - размер ставки).

Размер ставки определяется по формуле:

С = СЦБ x ДП

(где СЦБ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента К; ДП - количество дней просрочки).

Коэффициент К определяется по формуле

К =ДП/ДК x 100%

(где ДП - количество дней просрочки; ДК - срок исполнения обязательства по Договору (количество дней).

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

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

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

4.7. За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения заказчиком, Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере*34983,00 руб.:

- *10 процентов цены договора в случае, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;*

*Размер штрафа включается в Договор в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Договора на момент заключения Договора в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063.

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

4.9. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов выполнения работ не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

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

4.11. В качестве подтверждения фактов неисполнения/ненадлежащего исполнения обязательств, Заказчик может предъявлять фото- и видеоматериалы, являющиеся основанием для взыскания неустойки или применения иной формы ответственности в соответствии с действующим законодательством.

5. Срок действия Договора. Изменение и расторжение.

5.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств.

5.2. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

5.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по следующим основаниям:

5.3.1. в случае если Исполнитель не приступает к исполнению Договора или нарушает сроки выполнения работ;

5.3.2. в случае отступлений Исполнителя от условий Договора или иных недостатков результата Работ, которые являются существенными и неустранимыми:

- если во время выполнения оказания услуг станет очевидным, что они не будут выполнены надлежащим образом, и требования Заказчика об устранении недостатков в разумный срок Исполнителем не исполнены.
- если отступления в оказании услуги от условий Договора или иные недостатки результата работы в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены Исполнителем либо являются существенными и неустранимыми;

- несоблюдения Исполнителем срока начала и окончания оказания услуг, предусмотренных настоящим Договором и всеми приложениями к нему;
- при неоднократных нарушениях условий Договора и качества организации горячего питания, а так же иных условий договора.

5.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора будет установлено, что Исполнитель не соответствует требованиям, установленным документацией запроса котировок, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

5.5. В случае нарушения Заказчиком обязательств по Договору Поставщик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

5.6. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

5.7. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

5.8. Споры, связанные с исполнением настоящего Договора, при невозможности их решения путем переговоров, передаются на разрешение в арбитражный суд Республики Башкортостан.

5.9. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу.

5.10. Все приложения к настоящему договору являются его неотъемлемой частью.

6. Приложения к договору

6.1. Приложение №1 Спецификация.

7. Реквизиты сторон.

«Заказчик»	«Исполнитель»
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 Имени Героя Советского Союза М.Г.Сыртлановой г.Белебея муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан	ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»
452000, Республика Башкортостан, г. Белебей,ул.Чапаева д. 73 Тел.: 8(34786) 4-25-05	452000, Республика Башкортостан, г.Белебей, ул. Сыртлановой , д.1 А Тел.: 8(34786) 5-36-01, 89625327777
ИНН 0255009264 КПП 025501001 л/с 30113000280 БИК048073001 р/с 40701810900001000034 в Отделение - НБ Республика Башкортостан г. Уфа 452008, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Театральная, 2	ИНН 0255021092 ОКПО 31118586 БИК 048073770 к/с 30101810600000000770 р/с 40702810400200000017 Филиал ОАО «Банк Уралсиб»
Директор _____ В.Г. Павлов МП	_____ С.Б.Багаутдинов МП

Приложение №1 к договору
№_____ от «___» _____2019г.

Спецификация
об организации питания обучающихсямуниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 2 имени Героя Советского Союза М.Г. Сыртлановойг. Белебея муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан на 2019 учебный год.

Наименование		Дето дни	Стоимость питания на 1 человека в день (рублей)	Сумма (рублей)
Оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя Советского Союза М.Г.Сыртлановойг.Белебея муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан	ОВЗ	1150	100	115 000
	Социальные дети	4144	45,00	186 480
				301 480,00

Общая сумма договора составляет **301 480 руб. (триста одна тысяча четыреста восемьдесят рублей 00 копеек).**

«Заказчик»

Директор _____ В.Г.Павлов
М.П.

«Исполнитель»

М.П. _____ С.Б.Багаутдинов

Приложение №2 к договору
№_____ от «___» _____ 2019г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ.

1. В обеспечении деятельности по предоставлению данного вида услуг Исполнитель обязан руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Питание предоставляется в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам, требованием Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2. Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом Исполнителя.

3. Исполнитель, для обеспечения санитарных норм, на безвозмездной основе предоставляет персоналу осуществляющему приготовление пищи моющие и чистящие средства, согласно установленных норм СанПиНа.

Требования к безопасности оказания услуг:

1) Исполнитель при оказании услуг обязан руководствоваться требованиями: СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.5.2409-08:

- к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
- к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;
- к обработке сырья и производству продукции;
- к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- к личной гигиене персонала;
- к соблюдению санитарных правил.

2) Обязательно наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов (сертификатов соответствия системе сертификации ГОСТ Госстандарта России, выданного центральным или региональным органом сертификации, удостоверений качества, ветеринарных справок). Наличие санитарного паспорта на специализированный транспорт, осуществляющий доставку и завоз продуктов питания.

3) Специалисты Исполнителя, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данных услуг (санитарные книжки, санитарный минимум).

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов и используемых для приготовления блюд и напитков для обучающихся

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся	
	в г, мл, брутто	
	7 - 11лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	250<*>	250<*>
Овощи свежие, зелень	350	400
Фрукты (плоды) свежие	200	200
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)
Цыплята 1 категории потрошеные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)
Рыба-филе	60	80
Колбасные изделия	15	20
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180

Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60
Сыр	10	12
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10
Масло крестьянское 72% жир	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.
Сахар	40	45
Кондитерские изделия	10	15
Чай	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2
Соль	5	7
Напиток витаминизированный	100	100
Напиток кофейный	1,2	1,2

Требования к качеству оказываемых услуг
в процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться
следующие пищевые продукты:

Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта (ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные.Технические условия»). 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.
На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.
Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта (ГОСТ 26983-86, «Хлеб Технические условия»). Требования к качеству:
Форма хлеба должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу.
Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот.
Окраска хлеба из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки равномерная, от светло-коричневой до темно-коричневой.
Вкус и запах хлеба должны быть характерными для данного вида товара.
Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.
На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Молоко питьевое коровье пастеризованное, классическое с массовой долей жира 3,2%, нормализованное, (ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое. Технические условия»). 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.

Продукты молочные. Йогурты. Жирность 2,5%, 3,2% (ГОСТ Р 51331-99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия»). Требования к качеству:
Консистенция однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора - желеобразное или кремообразное. При использовании вкусоароматических пищевых добавок с наличием их включения. 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.

Творог классический, из нормализованного молока, с массовой долей жира 9% (ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия»). Требования к качеству:
Цвет творога белый с кремовым оттенком.
Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкойкрупинчатости.
Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов. Кислотность от 170 до 230 градусов Тернера.

Сметана 20% жирности, классическая.(ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия.»). Требования к качеству:
Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупинчатость.
Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.
Кислотность от 60 до 100 градусов Тернера.

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок монолит.(ГОСТ 37-91 «Масло коровье. Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид: цвет от белого до желтого, однородный по всей массе;
Консистенция однородная, пластичная, плотная;
Поверхность масла на разрезе слабо блестящая, сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги;
Вкус и запах: соответствует маслу сливочному крестьянскому 72,5% жирности, без посторонних запахов и привкусов.
Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок (в брикетах массой нетто от 100 до 250г).(ГОСТ 37-91 «Масло коровье. Технические условия»).Требования к качеству:
Внешний вид: цвет от белого до желтого, однородный по всей массе;
Консистенция однородная, пластичная, плотная;
Поверхность масла на разрезе слабо блестящая, сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги;
Вкус и запах: соответствует маслу сливочному крестьянскому 72,5% жирности, без посторонних запахов и привкусов.
Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Сыр неострый, твердых сортов, не менее 45% жирности (ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия.»). Требования к качеству:
Внешний вид: поверхность ровная, без повреждений;
Цвет от белого до слабо - желтого, однородный по всей массе;
Консистенция пластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная, на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе;
Вкус и запах: - выраженный сырный с наличием легкой остроты и кисловатости, без посторонних запахов и привкусов.
Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории.(ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»). Требования к качеству.
Яйца куриные пищевые столовые, 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 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мясо цыплят-бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов(ГОСТ 25391-82 «Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия.»). Требования к качеству.
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, кровоподтеков. 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 70% от срока годности, установленного предприятием изготовителем.

Мясо - говядина в полутушах и четвертинах 1 категории, нежирное, мороженое, промышленного производства, высшей упитанности (ГОСТ 779-55 «Мясо-говядина в полутушах и четвертинах.Технические условия»). Требования к качеству:
Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения.
Цвет - присущий данному виду мяса.
Остаточный срок годности мяса - говядины на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного заводом - изготовителем.

Рыба мороженая, потрошеная, без головы, 1-го сорта- (ГОСТ 20057-96 «Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия»). 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 рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Рыба мороженая, потрошеная, с головой, 1-го сорта (ГОСТ 1168-86 «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 рыбы (горбуша) на момент поставки подтверждается документально и должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием- изготовителем.

Картофель свежий продовольственный, 1 сорта (ГОСТ Р 51808-2001 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству:
Корнеплоды целые, здоровые, чистые, без излишней влажности; не проросшие, не увядшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски.
Запах и вкус - свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 40 - 50мм.

Капуста белокочанная свежая, 1-ый сорт (ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой 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.

Морковь столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ Р 51782-2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой 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,Ог, размер по длине - не менее 10см.
Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.
Свекла столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ Р 51811-2001 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой 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.

Лук репчатый свежий, 1 сорта (ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия»). 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.

Чеснок свежий, 1 сорта (ГОСТ 27569-87 «Чеснок свежий реализуемый.Технические условия»). Требования к качеству.
Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, 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.

Яблоки свежие поздних сроков созревания 1 сорта (ГОСТ 21122-75 « Яблоки свежие поздних сроков созревания.Технические условия»). Требования к качеству:
Плоды должны быть вполне развившимися, целыми, чистыми, без постороннего запаха и привкуса, без излишней внешней влажности, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без неё, но без повреждения кожицы плода.
Зрелость - плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие.
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметр не менее 65мм для плодов круглой формы, 60мм - для плодов овальной формы.

Лимоны свежие (ГОСТ 4429-82 «Лимоны.Технические условия.»). 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 диаметр не менее 50мм.
Апельсины свежие (ГОСТ 4427-82 «Апельсины.Технические условия»). Требования к качеству:
Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждении, без повреждении 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 диаметр не менее 50мм.

Молоко цельное сухое с массовой долей жира 25%, высший сорт (ГОСТ 52791-2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия»). Требования к качеству.
Вкус и запах, свойственные свежему пастеризованному молоку, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция - мелкий сухой порошок или порошок, состоящий из агломерированных частиц сухого молока. Цвет — белый, белый со светло-кремовым оттенком.
Массовая доля влаги не более 3%.
Остаточный срок годности молока сухого на момент поставки должен составлять не менее 70 % от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.
Крупа овсяная высшего сорта, плющеная, пропаренная (хлопья). Требования к качеству.
Внешний вид: цвет серовато-желтый различных оттенков, доброкачественного зерна не менее 99,0%.
Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных хлопьев, зараженность вредителями или наличие следов заражения.
Запах: свойственный овсяной пропаренной крупе без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.
Вкус: свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов.

Остаточный срок годности крупы овсяной на момент поставки должен составлять не менее 70/о от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа манная марки «М» из мягкой пшеницы (ГОСТ 7022-97 «Крупа манная.Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета.
Не допускается.генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных частиц крупы, зараженность вредителями или наличие следов заражения.
Запах: нормальный без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.
Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании крупы не должно ощущаться хруста.
Остаточный срок годности крупы манной на момент поставки должен составлять не менее /0/о от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа рисовая высшего сорта, выработанная из шлифованного круглозерного риса (ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая.Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид: цвет - белый, красные и нешелушеные ядра риса не допускаются, доброкачественное ядро не менее 99,7%.
Не допускается: генетически модифицированная продукция, зараженность вредителями или наличие следов зараженности.
Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени.
Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
Остаточный срок годности крупы рисовой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа пшено шлифованное высшего сорта (ГОСТ 572-60 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид: цвет желтый разных оттенков, доброкачественное ядро не менее 99,2%; испорченные ядра не более 0,2%; нешелушеные зерна не боле 0,3%.
Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения.
Запах: свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени.
Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
Остаточный срок годности крупы пшено на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа гречневая из ядрицы быстроразваривающаяся первого сорта (ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая.Технические условия»). Требования к качеству.
Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6х20мм, содержание доброкачественного ядра не мене 99,2%, содержание нешелушеных зерен, не более 0,3%; содержание испорченных ядер, не более 0,2%; содержание сорной примеси, не более 0,4%.
Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения.
Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени;
Вкус: свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горького и других посторонних привкусов.
Остаточный срок годности крупы гречневой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горох колотый шлифованный первого сорта, с разделенными семядолями (ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный.Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид: цвет желтый, зеленый. В горохе одного цвета допускается примесь гороха других цветов не более 7%.
Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также наличие сечки и мучки, зараженность вредителями или наличие следов заражения.
Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, без запаха плесени или иного постороннего запаха.
Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности гороха колотого на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Макаронные изделия в ассортименте, высшего сорта (ГОСТ Р 51865-2002 «Изделия макаронные. Общие технические условия»). Требования к качеству:
Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непромеса;
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 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»). Требования к качеству:
Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.
Не допускается - загрязненность и зараженность вредителями.
Цвет - белый или белый с кремовым оттенком.

Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ 171-81 «Дрожжи хлебопекарные прессованные.Технические условия»). Требования к качеству:
Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок.
Консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться.
Запах - свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи.
Вкус - свойственный дрожжам, без постороннего привкуса.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, марки «Премиум» (ГОСТ Р 52465-2005 «Масло подсолнечное. Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид масла подсолнечного - прозрачное, без осадка.
Масло подсолнечное должно быть без запаха, вкус обезличенный.
Остаточный срок годности масла подсолнечного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Сахар-песок из сахара-сырца (ГОСТ 21-94 «Сахар-песок.Технические условия»). Требования к качеству:
Вкус сахара - сладкий, без постороннего вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Консистенция - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Цвет - белый, с желтоватым оттенком.

Соль поваренная пищевая йодированная, экстра (ГОСТ Р51575-2000 Соль поваренная пищевая йодированная.Методы определения йода и тиосульфата натрия). Требования к качеству:
Вкус - соленый, без постороннего привкуса.
Внешний вид - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.
Цвет - белый.

Печенье весовое (ГОСТ 24901-89 «Печенье.Общие технические условия»). Требования к качеству:
Форма - правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными.
Поверхность - гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек.
Цвет - свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. *Допускается:* более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов.
Вкус и запах - свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе - поперечное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия хлебобулочные бараночные, (ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные.Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид: сушки в виде кольца.
В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута.
Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.
Глянцевитая, гладкая поверхность, без вздутий и трещин. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца.
Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается
Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.
Сушки должны быть хрупкими.
Остаточный срок годности изделий хлебобулочных, бараночных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-96 «Изделия кондитерские пряничные.Общие технические условия»). Требования к качеству.
Пряники изготавливаются из заварного теста (с заваркой муки), без начинки, глазированные.
Внешний вид в изломе: пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.
Форма, поверхность, цвет, вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса.
Остаточный срок годности кондитерских изделий пряничных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.
Печенье овсяное. Требования к качеству.
Внешний вид: соответствующая данному наименованию, со свойственной данному виду
расплывчатостью, без вмятин и повреждений края.
При механизированной выработке допускается наличие в одной партии печенья круглой или овальной форм. Допускаются изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрам во время выпечки).
Поверхность гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами, неподгорелая, без вздутий. Допускаются вкрапления кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья.
Цвет: от светло-коричневого до коричневого. Допускается более темный цвет краев и нижней стороны печенья.
Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия без постороннего привкуса и запаха.
Не допускается: наличие посторонних включений и хруста.
Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Соки и нектары фруктовые в ассортименте (яблочно-виноградный осветленный, нектар из смеси фруктов с мякотью, яблочный осветленный, яблочно-грушевый с мякотью, яблочно-абрикосовый с мякотью, яблочно-виноградный осветленный, яблочно-персиковый с мякотью) для детского питания. Требования к качеству:
Нектары однородные по всей массе, цвет, свойственный цвету используемых фруктов.
Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные используемому сырью или смеси компонентов. Посторонние привкус и запах не допускаются.
Остаточный срок годности соков и нектаров на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горошек зеленый консервированный высшего сорта, из мозговых сортов, без использования искусственных красителей (ГОСТ 15842-90 «Горошек зеленый консервированный. Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид: зерна целые, без примеси оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета.
Цвет зерен горошка: зеленый, светло-зеленый или оливковый в одной банке.
Вкус и запах: натуральные, свойственные молодому, некрахмалистому, консервированному зеленому горошку.
Консистенция: мягкая, однородная.
Качество заливочной жидкости: прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком.

Остаточный срок годности горошка зеленого консервированного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Огурцы консервированные (ГОСТ 20144-74 «Огурцы консервированные.Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: корнишоны целые размером по длине до 110мм, крепкие, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами, с неогрубевшей кожицей, без плодоножек и остатков цветков, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком, с частицами пряностей.

Вкус и запах: слабокислый, умеренно соленый, запах приятный с ароматом пряностей.

Не допускаются посторонние привкус и запах.

Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.

Допускается слегка помутневшая заливка.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Томатная паста, экстра или высший сорт (ГОСТ 3343-89 «Продукты томатные концентрированные.Общие технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов.

Вкус и запах: свойственный концентрированной томатной пасте, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.

Цвет: красный, оранжево-красный, ярко выраженный равномерный по всей массе.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Не допускается: содержимое плесеней.

Виноград сушеный (изюм) высшего сорта (ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный.Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: масса ягод сушеного винограда (изюма) одного вида, сыпучая, без комкования; ягоды после заводской обработки, без плодоножек, без косточек. Количество плодов в ЮОг от 34 до 36 шт. *Не допускается',* наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых-вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически.

Вкус и запах: свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.

Цвет: изюм окрашенный - из окрашенных сортов винограда (от золотистого до светло-коричневого, коричневый с бурым оттенком).

Остаточный срок годности изюма на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Абрикосы сушеные (курага) высшего сорта (ГОСТ 28501-90 «Фрукты косточковые сушеные.Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид и форма: целые плоды с выдавленной косточкой, без плодоножек, приплюснутые или овальные со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии.

*Допускается*комкование, устраняемое при незначительно механическом воздействии, наличие плодов неправильной формы не более 5%.

Не допускается', наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых-вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически.

Вкус и запах: свойственные фруктам данных видов.

Посторонние вкус и запах не допускаются;

Цвет: для абрикосов сушеных (курага) - однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий помологическому сорту. Плоды могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 1/3 поверхности плода.

Остаточный срок годности кураги на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Кофейный напиток ячменный без кофеина, растворимый. Требования к качеству:
Цвет - коричневый.
Внешний вид - сухая, рассыпчатая, однородная, порошкообразная масса.
Не допускается: комки, следы порчи, включения, не свойственные данному продукту.
Запах - характерный запах обжаренных зерен ячменя и ржи, без добавления кофейных зерен.

Чай черный отборный среднелистовой высшего сорта. Требования к качеству:
Внешний вид - сухая рассыпчатая масса, состоящая из отдельных, закрученных и высушенных листьев, без частей стебля, без грубых растительных включений, без фруктовых и ароматических добавок.
Не допускается: комки, следы порчи, включения несвойственные данному продукту.
Цвет - темно-коричневый или черный.
Запах - присущий данному продукту.

Какао-порошок (ГОСТ 108-76 «Какао-порошок.Технические условия»). Требования к качеству:
Внешний вид - порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета.
Не допускается: тусклого серого оттенка комки, следы порчи, включения, не свойственные данному продукту.
Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов.

Крахмал картофельный, экстра или высший сорт. (ГОСТ 7699-78 «Крахмал картофельный.Технические условия»). Требования к качеству.
Цвет - белый с кристаллическим блеском.
Вкус и запах свойственный крахмалу без посторонних привкусов и запахов.
Не допускается: примеси других видов крахмала и присутствие металломагнитных примесей

Джемы (ГОСТ 52817-2007 «Джемы.Общие технические условия»). Требования к качеству.
Внешний вид: мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. Масса медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.
Вкус и запах: хорошо выраженный, сладкий, кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Для джема из сухофруктов допускается слабовыраженный вкус и запах с наличием легкого привкуса карамелизованного сахара.
Цвет: свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем.
Остаточный срок годности джемов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.
Не допускается: посторонних привкуса и запаха, добавления консерванта - сорбиновой кислоты.

Колбаса московская (ГОСТ Колбасы варено-копченые.Технические условия). Требования к качеству.
Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красноватого, без темных пятен и пустот.
Запах и вкус: приятный, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый.
Форма, размер и вязка батонов: Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона.

Сосиски молочные(ГОСТ Р 52196- 2003 Изделия колбасные вареные. Технические условия.). Требования к качеству.
Консистенция: нежная, сочная
Цвет, запах и вкус: розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.
Запах и вкус: свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый.
Длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18

ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты, яйцо, всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошеная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N5.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

«Заказчик»

Директор _____ В.Г.Павлов
М.П.

«Исполнитель»

_____ С.Б.Багаутдинов
М.П.