**Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения № П2526
Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях
образования,**

подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025-2026 годах

г. Москва

" ___ " _____ 2025 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы "Московский государственный колледж музыкального исполнительства имени Ф.Шопена", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Гудовой Елены Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью "ВИТО - 1", именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Гребенщиковой Натальи Исааковне, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Закон о контрактной системе) и иного законодательства Российской Федерации и города Москвы, на основании результатов определения Исполнителя способом закупки открытый конкурс в электронной форме, реестровый № 0173200001424002137 закупки, протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № 0173200001424002137-2-529099 от 17.01.2025 г., заключили настоящий Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения (далее - Контракт) о нижеследующем:

Статья 1 Предмет Контракта

1.1 Предмет Контракта: Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025-2026 годах (далее - Услуги).

1.2 Исполнитель обязуется по заявкам Заказчика оказать услуги в полном объеме, установленном в Техническом задании (приложение №1 к настоящему Контракту, являющееся его неотъемлемой частью) (далее - Техническое задание), Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

1.3 Идентификационный код закупки: 24277220923567722010010007000000024

Статья 2 Цена единицы товара, работы, услуги и порядок расчетов

На основании протокола подведения итогов конкурса установлено снижение сводной цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, в размере 0 %.

Цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, определены с учетом снижения сводной цены единиц услуг и указаны в приложении № 4 к Техническому заданию.

2.1 Цена единицы товара, работы, услуги составляет **1 322 (Одна тысяча триста двадцать два) рубля 84 копейки**, НДС не облагается. Максимальное значение цены Контракта составляет **15 461 596 (Пятнадцать миллионов четыреста шестьдесят одна тысяча пятьсот девяносто шесть) рублей 80 копеек**, НДС не облагается.

Оплата осуществляется по сумме цен единиц, но в размере, не превышающем максимальное значение цены Контракта.

2.2 Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3 Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.4 Цена единицы товара, работы, услуги включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, связанные с исполнением настоящего Контракта.

2.5 Цена единицы товара, работы, услуги является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ч.1 ст.95 Законом о контрактной системе.

2.6 Изменение условий контракта не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 34 и статьей 95 Закона о контрактной системе.

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

2.7.1 Авансовый платеж не предусмотрен.

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

2.7.3 Заказчик ежемесячно оплачивает услуги, оказанные Исполнителем на соответствующем этапе Графика оказания услуг (Календарного плана), в безналичном порядке путем перечисления денежных средств со своего лицевого счета, открытого в Департаменте финансов города Москвы на расчетный счет Исполнителя, на основании надлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами усиленными квалифицированными электронными подписями (далее - УКЭП) сформированного с использованием Автоматизированной информационной системы «Портал поставщиков» (далее - АИС «Портал поставщиков») Документа о приемке в электронной форме в соответствии с правовыми актами Федеральной налоговой службы (далее - Документ о приемке), в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Документа о приемке по соответствующему этапу.

2.7.4 В случае, если проектом контракта предусмотрены отдельные этапы его исполнения, цена каждого этапа устанавливается в размере, сниженном пропорционально снижению начальной (максимальной) цены контракта участником закупки, с которым заключается контракт.

2.7.5 В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, оплата по Контракту может быть осуществлена Заказчиком путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустоек

(пеней, штрафов). При принятии решения об оплате за оказанные услуги за вычетом сумм неустоек (штрафов, пеней) Заказчиком должен быть учтен срок рассмотрения Исполнителем претензионных требований и добровольной оплаты неустойки в соответствии с пунктом 11.3.1 Контракта. Наличие возражений относительно выставленных претензионных требований не является основанием, препятствующим удержанию штрафных санкций из сумм, причитающихся к оплате.

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

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

2.10 Оплата по контракту осуществляется на основании электронного структурированного Документа о приемке, в котором указывается: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

2.11 Оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены Контракта.

2.12 Обязательства Заказчика по оплате Цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере, составляющем Цену Контракта, с лицевого счета Заказчика, указанного в статье 16 Контракта.

Статья 3 Сроки оказания услуг

3.1 Начало срока оказания Услуг: **27.01.2025.**

3.2 Окончание срока оказания Услуг: **31.12.2026.**

3.3 Оказание Услуг осуществляется на условиях и в сроки, установленные Контрактом и Техническим заданием.

3.4 Исполнитель не вправе досрочно оказать услуги.

Статья 4 Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1 Фактический объем (количество рационов питания и комплектов бутилированной воды) ежедневно указывается в Абонементной книжке (приложение № 6 к Техническому заданию), где Исполнитель и Заказчик (уполномоченный представитель Заказчика на объекте Заказчика) в конце каждого приема пищи и после приемки комплектов бутилированной воды подтверждают количество рационов питания и комплектов бутилированной воды, поставленных Исполнителем согласно заявкам Заказчика. Абонементная книжка предоставляется Исполнителем и хранится на каждом пищеблоке.

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

4.3 Приемка Заказчиком комплектов бутилированной воды по количеству и качеству производится в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и постановлениями Госарбитража при Совете Министров СССР в инструкциях: «Инструкция о порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 г. № П-7 (далее - Инструкция № 7);

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

4.4 В течение первых двух рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) Реестры талонов (приложение № 7 к Техническому заданию) по каждому объекту Заказчика, составленные на основании талонов Абонементной книжки, в трех экземплярах.

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

4.6 В случае расхождения сведений, указанных в Реестре талонов и корешках Абонементной книжки, Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку Реестра талонов. По результатам сверки оформляется Акт разногласий по Реестру талонов (образец Акта разногласий: приложение 3 к настоящему контракту), о чем в Реестре талонов делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает Реестр талонов, а подписывает Акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает Акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема Услуг, который подтвержден в Акте разногласий.

4.7 На основании оформленных Реестров талонов Исполнитель формирует Сводный отчет (приложение 8 к Техническому заданию) о количестве полных рационов питания и комплектов бутилированной воды, принятых Заказчиком в отчетном месяце, который является основанием для оформления электронного структурированного Документа о приемке.

4.8 Для приемки и оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель в течение трех рабочих дней с момента подписания Реестров талонов по всем объектам Заказчика предоставляет Заказчику комплект документов: электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один

экземпляр по каждому объекту Заказчика). В течение пяти рабочих дней Заказчик производит проверку документов, сверку расчетов по оказанным Услугам и подписывает Акт сверки взаимных расчетов (приложение № 5 к настоящему Контракту) и УКЭП электронный структурированный Документ о приемке, либо направляет Исполнителю обоснованный отказ с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения.

4.9 В случае внедрения на объекте Заказчика и объекте Исполнителя комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее - КИС ГУСОЭВ, ранее - информационная система «Проход и питание»), Заказчик и Исполнитель обеспечивают формирование отчетных документов с учетом указанной системы. Предоставление комплекта отчетных документов Заказчику осуществляется Исполнителем в соответствии с пунктом 4.8 Контракта.

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

4.11 В случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте Заказчика, Заказчик оформляет Претензионный акт (приложение № 2 к настоящему Контракту), подписывает его у уполномоченного представителя Исполнителя на пищеблоке. При этом копия Претензионного акта направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты. В случае, если уполномоченный представитель Исполнителя на объекте Заказчика отказывается подписывать и принимать Претензионный акт, в акте делается соответствующая отметка с указанием причин отказа и он направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением.

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

Статья 5 Права и обязанности Сторон

5.1 Заказчик вправе:

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

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

5.1.3 Запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг. На данный запрос Исполнитель предоставляет ответ в течение 5 (пяти) рабочих дней.

5.1.4 Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.5 Ссылаться на недостатки услуг (также выявленные после окончания срока исполнения контракта), в том числе в части объема и стоимости этих услуг,

по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств бюджета города Москвы.

5.1.6 При обнаружении уполномоченными контрольными органами несоответствия объема и стоимости оказанных Исполнителем услуг требованиям Технического задания и электронного структурированного Документа приемке вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

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

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

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

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

5.2 Заказчик обязан:

5.2.1 При выявлении нарушений или недостатков в ходе оказания услуг оформить и направить Исполнителю Претензионный акт в соответствии с пунктом 4.11. В случае неустранения Исполнителем нарушений или недостатков в срок, установленный в Претензионном акте, выставить Исполнителю претензию.

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

5.2.3 При получении от Исполнителя уведомления о приостановлении оказания услуг в случае, указанном в статье 10 Контракта, рассмотреть вопрос о целесообразности и порядке продолжения оказания услуг.

5.2.4 В течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения настоящего Контракта направить Исполнителю два экземпляра акта с указанием следующих сведений: режим работы Заказчика (время работы организации, расписание звонков);

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

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

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

5.2.5 Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество или недвижимое имущество и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Контрактом, в том числе производственные, складские, административные помещения пищеблока и их оборудование, грузовые лифты-подъемники), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту (приложение 4 к настоящему Контракту) на подготовительном этапе оказания услуг.

Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока исполнения настоящего Контракта.

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

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

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

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

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

5.2.11 Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему Контракту. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций (при условии оплаты их услуг за счет средств законных представителей, обучающихся в возможно короткие сроки). Решение о привлечении к контролю за исполнением Контракта независимых экспертов принимается Управляющим советом Заказчика или иным уполномоченным органом Заказчика.

5.2.12 Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта, в том числе контроль

за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания Услуг.

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

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

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

5.2.16 Во взаимодействии с Департаментом информационных технологий города Москвы в течение одного дня с даты заключения Контракта разместить в сети Интернет по адресу www.mos.ru/widgets/citynews функционал, обеспечивающий возможность выбора Исполнителем внешнего вида и размеров информационного блока и содержащий необходимую техническую информацию (HTML-код), позволяющую осуществить размещение информационного блока на официальном сайте Исполнителя.

5.2.17 В случае внедрения на объекте Заказчика КИС ГУСОЭВ, использовать модули данной системы в ходе оказания услуг по настоящему Контракту, обеспечить перевод расчетов за предоставление услуг платного питания в безналичную форму с использованием системы, а также участвовать в мероприятиях по обучению своих работников работе в системе.

5.2.18 В целях исполнения настоящего Контракта Заказчик вправе делегировать свои полномочия по п.п. 5.1.1 - 5.1.10, 5.2.1, 5.2.4 - 5.2.16 настоящей статьи образовательным организациям, упомянутым в приложении № 9 к Техническому заданию, на территории которых фактически оказываются Услуги. Передача полномочий указывается Заказчиком в акте, направляемом Исполнителю в соответствии с п. 5.2.4 настоящего Контракта.

5.2.19 Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.3 Исполнитель вправе:

5.3.1 Требовать своевременного подписания Заказчиком УКЭП электронного структурированного Документа о приемке по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в статье «Порядок сдачи-приемки оказанных услуг» настоящего Контракта.

5.3.2 Требовать своевременной оплаты фактически оказанных услуг в порядке, установленном статьей «Цена Контракта и порядок расчетов» Контракта.

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

Привлечение соисполнителей не влечет изменение Цены Контракта и/или объемов услуг по Контракту. Перечень услуг, оказанных соисполнителями, и их стоимость

Исполнитель указывает в отчетной документации, представляемой Заказчику по результатам оказания услуг в порядке, установленном Контрактом.

5.3.4 Исполнитель вправе в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с соисполнителем Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

5.3.5 Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

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

5.3.7 Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания, в том числе в мероприятиях с участием обучающихся и(или) родителей (законных представителей).

5.4 Исполнитель обязан:

5.4.1 Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение № 1 к настоящему Контракту) и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

5.4.2 Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации, в том числе обеспечивает систематический лабораторноинструментальный контроль состава пищевых продуктов промышленного производства.

5.4.3 Исполнитель обязан соответствовать установленной документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, и предоставлять достоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

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

5.4.5 Обеспечить устранение нарушений и недостатков, выявленных в ходе оказания услуг в сроки, установленные Заказчиком в Претензионном акте, а также выявленных при сдаче-приемке услуг и в течение гарантийного срока, за свой счет.

5.4.6 Обеспечивать постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (из числа работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления документации пищеблока, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе. Исполнитель уведомляет Заказчика о смене уполномоченного лица на пищеблоке не позднее одного рабочего дня со дня принятия такого решения.

5.4.7 Приостановить оказание услуг в случае обнаружения независящих от Исполнителя обстоятельств, которые могут оказать негативное влияние на годность результатов оказываемых услуг или создать невозможность их завершения в установленный настоящим Контрактом срок, и сообщить об этом Заказчику в течение 3 (трех) дней после приостановления оказания услуг.

5.4.8 В случае если законодательством Российской Федерации предусмотрено лицензирование вида деятельности, являющегося предметом настоящего Контракта, а также в случае если законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, установлено требование об их обязательном членстве в саморегулируемых организациях, Исполнитель обязан обеспечить наличие документов, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в течение всего срока исполнения Контракта. Копии таких документов должны быть переданы Исполнителем Заказчику по его требованию в течение 2 (двух) рабочих дней.

5.4.9 Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения, об изменении режима налогообложения, в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактического местонахождения Исполнителя, уведомления об изменении режима налогообложения Исполнителя, адрес и режим налогообложения, указанные в Контракте, будут считаться действительными.

5.4.10 Исполнитель обязан соблюдать сроки (время) предоставления рационов питания, согласованные Заказчиком и Исполнителем в Акте, оформленном в соответствии с пунктом 5.2.4 Контракта. Предоставление рационов питания с нарушением установленного в Акте времени, повлекшее перенос времени приема пищи обучающихся на срок более одного часа, или не предоставление рационов питания в иной срок (время), установленный Заказчиком в Претензионном акте, является не оказанием услуги («срыв питания»).

5.4.11 Обеспечить поставку на пищеблоки Заказчика продукции промышленного производства в следующем порядке:

-сливочное масло, питьевая бутилированная вода, питьевое и сгущенное молоко, сыр,

соки, направляются на пищеблок после проведения МосГИК предварительного лабораторного контроля (по показателям фальсификации и/или микробиологическим показателям). Копия письма МосГИК о результатах исследований, заверенная Исполнителем, направляется Исполнителем на пищеблок Заказчика вместе с поставляемой продукцией;

-творог, сметана и другие кисломолочные продукты направляются на пищеблок после проведения МосГИК отбора образцов и направления на лабораторный контроль (по показателям фальсификации и/или микробиологическим показателям). Копия письма МосГИК об отборе образцов, заверенная Исполнителем, направляется Исполнителем на пищеблок Заказчика вместе с поставляемой продукцией.

Исполнитель обязан направить в МосГИК уведомление о поставке продукции промышленного производства на распределительный центр или производственно-логистический комплекс (базовое предприятие) не позднее чем до 12:00 рабочего дня, предшествующего дню поставки, на электронную почту mosgik@mos.ru

5.4.12 На основании уведомления от МосГИК о выявлении фактов поставок фальсифицированных и/или небезопасных продуктов промышленного производства или возникновения рисков таких поставок обеспечить поставку продуктов на пищеблоку Заказчика только после проведения специалистами МосГИК лабораторного контроля такой продукции в распределительных центрах или производственно-логистических комплексах (базовых предприятиях) Исполнителя. Место проведения контрольных мероприятий, перечень наименований продуктов указывается в уведомлении от МосГИК.

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

- на распределительный центр или базовое предприятие (производственно-логистический комплекс) Исполнителя представителей контрольных и надзорных органов, а также сопровождающих их представителей Заказчика.

- в помещения, принятые в безвозмездное пользование, на склады и/или распределительные центры Исполнителя представителей контрольных и надзорных органов, представителей Заказчика, а также представителей Государственного казенного учреждения города Москвы Дирекция по обеспечению деятельности государственных учреждений Департамента образования города Москвы и Государственного казенного учреждения города Москвы Служба финансового контроля Департамента образования города Москвы при наличии документа на право проверки, оформленного указанными учреждениями.

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

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

5.4.15 Обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока. По окончании срока оказания Услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику движимое

имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества.

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

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

- рационов питания, соответствующих по составу, качеству и цене Рационам питания настоящего Контракта (согласно Основных (организованных) меню, указанных в приложениях к Техническому заданию);
- готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий из состава Рационов питания по настоящему Контракту;
- дополнительного ассортимента готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, скомплектованных как в составе наборов, так и отдельно.

Ассортимент должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Заказчика.

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

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

5.4.18 Устранить выявленные недостатки в части касающейся количества и/или качества, порядка оказания услуг в сроки согласованные с Заказчиком.

5.4.19 Обеспечивать на объектах Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно на нужды Заказчика.

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

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

5.4.22 В случае внедрения на объекте Заказчика КИС ГУСОЭВ, использовать КИС ГУСОЭВ в ходе оказания услуг по настоящему Контракту, обеспечить перевод расчетов за предоставление услуг платного питания в безналичную форму с использованием КИС ГУСОЭВ, а также участвовать в мероприятиях по обучению своих работников работе с КИС ГУСОЭВ. Вносить в КИС ГУСОЭВ сведения об используемых Основных (организованных) меню, ассортименте дополнительного питания, реализуемого за плату, в целях доведения данной информации до общественности.

5.4.23 В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и количеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию или допоставку аналогичной качественной продукции в срок, указанный Заказчиком в Претензионном акте.

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

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

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

Производить отбор и хранение (за свой счет) на базовом предприятии (производственно-логистическом комплексе) контрольного образца (пробы) молочной продукции в промышленной упаковке в порядке, установленном Техническим заданием. Обеспечить хранение контрольного образца в течение 14 календарных дней с даты последней поставки на базовое предприятие (производственно-логистический комплекс) партии пищевого продукта.

5.4.27 Заключить с Заказчиком договор передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество или недвижимое и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Контрактом, в том числе производственные, складские, административные помещения пищеблока и их оборудование, грузовые лифты-подъемники), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту (приложение 4 к настоящему Контракту) на подготовительном этапе оказания услуг. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока исполнения настоящего Контракта.

В случае размещения объекта для реализации буфетной продукции (ларек, прилавок, буфетная стойка с сопутствующим оборудованием) за пределами линии раздачи пищеблока (в обеденном зале, вестибюле, рекреации и т.п.), либо вынесения линии раздачи пищи из пищеблока в обеденный зал, площади, занимаемые данными объектами и оборудованием, должны быть приняты Исполнителем по договору в безвозмездное пользование

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

5.4.29 Сохранять в тайне и не разглашать третьим лицам (в том числе не публиковать в сети "Интернет"), не собирать и не обрабатывать любую информацию служебного, коммерческого, финансового, личного характера, сведения, составляющие коммерческую тайну, информацию о персональных данных вне зависимости от формы ее предоставления и получения, прямо или косвенно относящуюся к взаимоотношениям Сторон, не обнародованную или иным способом не переданную для свободного доступа и ставшую известной Исполнителю в ходе исполнения настоящего Контракта, за исключением случаев, прямо предусмотренных Контрактом. Предпринимать все необходимые меры для предотвращения случаев разглашения указанной информации. Использовать предоставленную Заказчиком информацию только в целях исполнения настоящего Контракта.

Исполнитель обязан обеспечивать защиту персональных данных и иной конфиденциальной информации, полученной в ходе исполнения Контракта, при их обработке в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ "О персональных данных", Федеральным законом от 27.07.2006 № 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации".

5.4.30 Исполнять иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством и Контрактом.

5.4.31 Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.4.32 Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.4.33 Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.4.34 Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.4.35 Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.4.36 Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.4.37 Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.4.38 Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.4.39 Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

Статья 6 Гарантии

6.1 Исполнитель гарантирует качество услуг в соответствии с требованиями, указанными в Контракте и Техническом задании (Приложение № 1 к настоящему Контракту).

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

6.3 Вред, причиненный жизни, здоровью или имуществу Заказчика и иных лиц в ходе оказания услуг Исполнителем, подлежит возмещению в соответствии с требованиями Гражданского кодекса Российской Федерации.

Статья 7 Ответственность сторон

7.1 За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 №1042 "Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление

Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. №570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. №1063" и иным законодательством Российской Федерации.

7.2 Размер штрафа устанавливается настоящим Contractом в порядке, установленном настоящей статьей, в том числе рассчитывается как процент Цены Contractа, или в случае, если Contractом предусмотрены этапы исполнения Contractа, как процент Этапа исполнения Contractа (далее - Цена Contractа (Этапа)).

7.3 Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного contractом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены contractа (отдельного этапа исполнения contractа), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных contractом (соответствующим отдельным этапом исполнения contractа) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.4 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителей обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

7.4.1 10 процентов Цены Contractа (Этапа) в случае, если Цена Contractа (Этапа) не превышает 3 млн. рублей;

7.4.2 5 процентов Цены contractа (Этапа) в случае, если Цена contractа (Этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.4.3 1 процент Цены Contractа (Этапа) в случае, если Цена contractа (Этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.4.4 0,5 процента Цены Contractа (Этапа) в случае, если Цена contractа (Этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

7.4.5 0,4 процента Цены Contractа (Этапа) в случае, если Цена contractа (Этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

7.4.6 0,3 процента Цены Contractа (Этапа) в случае, если Цена contractа (Этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

7.4.7 0,25 процента Цены Contractа (Этапа) в случае, если Цена Contractа (Этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

7.4.8 0,2 процента Цены Contractа (Этапа) в случае, если Цена Contractа (Этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

7.4.9 0,1 процента Цены Contractа (Этапа) в случае, если Цена Contractа (Этапа) превышает 10 млрд. рублей.

7.5 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе),

предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим пунктом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

7.5.1 в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.5.2 в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.6 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

7.6.1 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

7.6.2 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.6.3 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.6.4 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.7 За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

7.7.1 1000 рублей, если Цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

7.7.2 5000 рублей, если Цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.7.3 10000 рублей, если Цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.7.4 100000 рублей, если Цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

7.8 Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательства Заказчиком, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.9 Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать Цену Контракта.

7.10 Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать Цену Контракта. 7.11 Стороны Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.12 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.

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

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

Статья 8 Порядок расторжения Контракта

8.1 Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;
- одностороннее расторжение в следующих случаях:

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

8.1.1.1 Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

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

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

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

8.1.1.5 В случае, если по результатам экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, в заключение эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта.

8.1.1.6 Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый товар перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке, указанной в преамбуле Контракта, требованиям к участникам данной закупки (за исключением требования, предусмотренного ч. 1.1 (при наличии такого требования) ст. 31 Закона о контрактной системе) и (или) поставляемому товару или при определении исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара требованиям, указанным в пп. "а" п. 1 ч. 15 ст. 95 Закона о контрактной системе, что позволило ему стать победителем данной закупки.

8.1.1.7 В случае если Исполнитель отказывается от согласования новых условий Контракта при наступлении обстоятельств, указанных в статье «Цена Контракта и порядок расчетов» Контракта.

8.1.1.8 В случае получения заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности поставщика (исполнителя), его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

8.1.1.9 В случае установления фактов использования при оказании услуг по настоящему контракту фальсифицированных (не соответствующих заявленному составу) продуктов промышленного производства.

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

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

8.1.2.2 Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания УКЭП электронный структурированный Документ о приемке в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.1.2.3 Невыполнение Заказчиком обязательств по предоставлению материала, оборудования, технической документации или подлежащей переработке (обработке) вещи препятствует исполнению Контракта Исполнителем, а также наличие обстоятельств, очевидно свидетельствующих о том, что исполнение указанных обязанностей не будет произведено в установленный срок.

8.2 Расторжение Контракта по соглашению сторон определяется в порядке, установленном действующим гражданским законодательством Российской Федерации.

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

8.3 Расторжение Контракта в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований частей 8-11, 13-19, 21-23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

8.4 Решение об одностороннем расторжении Контракта может быть направлено Сторонами в электронной форме посредством Единой информационной системы в сфере закупок.

Статья 9 Обеспечение исполнения Контракта

9.1 Обеспечение исполнения Контракта предоставляется.

Исполнитель внес обеспечение исполнения Контракта в размере **1 546 159 (Один миллион пятьсот сорок шесть тысяч сто пятьдесят девять) рублей 68 копеек**, что составляет 10 % максимального значения цены Контракта, предусмотренной извещением об осуществлении закупки в форме безотзывной независимой гарантии/путем внесения денежных средств.

9.2 Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяется участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе.

Исполнение контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии. Независимая гарантия должна соответствовать требованиям, установленным статьей 45 Закона о контрактной системе, а также предусматривать условие об обязанности гаранта уплатить заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

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

9.4 В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

9.5 В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые

предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона о контрактной системе, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с статьей Контракта.

Статья 10 Обстоятельства непреодолимой силы

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

10.2 Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы.

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

Статья 11 Порядок урегулирования споров

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

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

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

11.3.1 В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта в отношении контракта, заключенного по результатам электронных процедур, закрытых электронных процедур, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений.

По полученной претензии Сторона должна дать электронный ответ по существу в срок не превышающий 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

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

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

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

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

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

Статья 12 Срок исполнения, порядок изменения Контракта

12.1 Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами. Срок исполнения Контракта Сторонами: **29.01.2027**.

12.2 Оказание услуг по истечении предусмотренного Контрактом срока исполнения обязательств Исполнителя по оказанию услуг допускается в случае оказания услуг в рамках проведения претензионной работы, инициированной Заказчиком.

12.3 Контракт должен быть зарегистрирован Заказчиком в Реестре контрактов, заключенных заказчиками.

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

Статья 13 Прочие условия

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

13.2 Во всем, что не предусмотрено настоящим Contractом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

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

13.4 Неотъемлемыми частями Contractа являются:

Приложение № 1. Техническое задание;

Приложение № 2. Форма Претензионного акта;

Приложение № 3. Форма Акта разногласий;

Приложение № 4. Договор безвозмездного пользования;

Приложение № 5. Форма Акта сверки взаимных расчетов.

Приложение № 6. График оказания услуг (Календарный план).

Статья 14 Организация информирования о деятельности Сторон

14.1 Исполнитель в течение 1 (одного) рабочего дня с даты заключения Contractа должен предоставить Заказчику сведения об ответственном лице со стороны Исполнителя и контактную информацию: адрес электронной почты, номер факсимильной связи, адрес для доставки почтовых отправлений (телеграмм), номер телефона. В случае изменения ответственного лица или контактной информации, Исполнитель обязан уведомить об этом Заказчика в течение 1 (одного) рабочего дня.

Статья 15 Особые условия электронного взаимодействия Сторон

15.1 Стороны при исполнении Contractа осуществляют обмен подписанным УКЭП электронным структурированным Документом о приемке, а также информацией в соответствии с пунктом 4.8 статьи «Порядок сдачи-приемки оказанных услуг», посредством использования Исполнителем АИС «Портал поставщиков» в соответствии с Регламентом ведения Портала поставщиков, размещенном на официальном сайте АИС «Портал поставщиков» <https://zakupki.mos.ru/> (далее - Регламент), и Заказчиком УАИС «Бюджетный учет» или Системы консолидированного управленческого учета Единой медицинской информационноаналитической системы (далее - СКУУ ЕМИАС).

15.2 Исполнитель для работы в АИС «Портал поставщиков»:

- назначает должностных лиц, ответственных за организацию и осуществление электронного документооборота в соответствии с разделом Contractа «Особые условия электронного взаимодействия Сторон» (далее - уполномоченные должностные лица);
- обеспечивает получение УКЭП в аккредитованных удостоверяющих центрах в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, для должностных лиц, уполномоченных на подписание документов при исполнении Contractа;

- обеспечивает регистрацию в АИС «Портал поставщиков» в соответствии с Регламентом;

- использует для подписания в АИС «Портал поставщиков» электронных документов усиленную квалифицированную электронную подпись.

15.3 Стороны признают, что используемые в соответствии с настоящей статьей Контракта электронные документы имеют равную юридическую силу с документами на бумажных носителях информации, подписанными собственноручными подписями уполномоченных должностных лиц и оформленными в установленном порядке.

15.4 Электронные документы и информация в соответствии с пунктами 1 настоящей статьи, полученные Сторонами друг от друга при исполнении Контракта, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации, за исключением случаев, когда необходимость наличия документа на бумажном носителе предусмотрена законодательством Российской Федерации.

15.5 Получение доступа к работе в АИС «Портал поставщиков», в том числе в целях осуществления электронного документооборота при исполнении Контракта, для Сторон осуществляется безвозмездно.

Статья 16 Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы "Московский государственный колледж музыкального исполнительства имени Ф.Шопена" (ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена")	Общество с ограниченной ответственностью "ВИТО-1" (ООО "ВИТО – 1)
Адреса:	Адреса:
- юридический: 127006, г. Москва, ул. Садовая Каретная, д. 4-6, стр. 7	- юридический: 107143 г. Москва, ул. Пермская, д.1, стр. 5, эт.1, пом.1, ком. 7
- фактический: 127006, г. Москва, ул. Садовая Каретная, д. 4-6, стр. 7	- фактический: 107143 г. Москва, ул. Пермская, д.1, стр. 5, эт.1, пом.1, ком. 7
Телефон : 8 (495) 699-70-27 Электронная почта: shopencollege@culture.mos.ru	Телефон: +7 926 391 09 04 +7 (499) 369-15-72 Электронная почта: vito-1@inbox.ru
ОГРН 1027739301182	ОГРН 1027700064534
ИНН 7707253136	ИНН 704167591
КПП 770701001	КПП 771801001
Получатель: Департамент финансов города Москвы (ГБПОУ г. Москвы «МГКМИ им. Ф. Шопена») л/с 2705642000451591 р/с 03224643450000007300 к/с 40102810545370000003 БИК:004525988 Наименование банка ГУ Банка России по ЦФО //УФК по г. Москве г. Москва	Получатель: ООО "ВИТО – 1" р/с 40702810100124912002 к/с 30101810945250000161 БИК 044525161 Наименование банка: КБ "ЛОКО-Банк" (АО);
Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения исполнения Контракта: Департамент финансов города Москвы (ГБПОУ г. Москвы «МГКМИ им. Ф. Шопена») л/с 2105642000451591 р/с 03224643450000007300 к/с 40102810545370000003 БИК 004525988 ГУ Банка России по ЦФО//УФК по г. Москве г. Москва	
Интернет сайт: mgkmi.ru ;	Интернет сайт: http://vito1.ru ;
Директор: _____ Е.И. Гудова М.П.	Генеральный директор: _____ Н.И.Гребенщикова М.П.

Наименование Получателя услуг
(наименование образовательной организации)

Претензионный акт

В соответствии контрактом от _____ 20__ г. № _____ на
оказание услуг по « _____ » (далее - ОО) является Заказчик.

_____ 20__ г. в ходе оказания услуг по адресу

ВЫЯВЛЕНЫ НЕДОСТАТКИ:

№	Описание недостатков	Требование об устранении
1		
2		
3		
4		
5		
6	...	

Не устранение недостатков в указанные сроки является основанием для выставления штрафных санкций в соответствии с положениями Контракта и Технического задания.

Заказчик

Заказчик:

Исполнитель:

// _____ //

ОЗНАКОМЛЕН

Исполнитель

8 (_____)

М.П.

М.П.

от _____

**АКТ РАЗНОГЛАСИЙ
по реестру талонов**

г.Москва

«__» 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице

(должность, Ф.И.О.)

с одной стороны, и

(наименование организации)

_____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице

(должность, Ф.И.О.)

с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

При согласовании Реестра талонов за _____ 20__ г., представленного Исполнителем, были установлены следующие несоответствия по количеству Рационов питания, выданного Исполнителем Заказчику, а именно:

(далее описываются сведения, указанные в Реестре талонов, представленные Исполнителем, по которым есть расхождения, и указываются сведения из корешков Абонементной книжки на соответствующие даты)

Приложения: Копии корешков Абонементной книжки, указанных в настоящем акте.

Заказчик:

_____ /

м.п.

Исполнитель:

_____ /

м.п.

от _____

ДОГОВОР № _____

**БЕЗВОЗМЕЗДНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ НЕЖИЛЫМ ПОМЕЩЕНИЕМ,
ЗАКРЕПЛЕННЫМ НА ПРАВЕ ОПЕРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ
ЗА ГОСУДАРСТВЕННЫМ УЧРЕЖДЕНИЕМ ГОРОДА МОСКВЫ**

г. Москва

« ____ » _____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице
директора _____, действующего на основании _____, с
одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем
«Ссудополучатель», в лице _____, действующего
на основании _____, с другой стороны, в соответствии с распоряжением
Департамента имущества города Москвы от _____ № _____
заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1. Ссудодатель обязуется предоставить Ссудополучателю в безвозмездное пользование объекты нежилого фонда - нежилые помещения, именуемые далее «Объекты», расположенные по адресам:

номера _____ - на поэтажном плане, литера ____, кадастровый номер _____

Площадь Объектов, предоставляемых в пользование, составляет: _____

(_____) квадратных метров, из них, согласно экспликации: _____,

номера _____ на поэтажном плане, литера _____, кадастровый номер _____.

Площадь Объектов, предоставляемых в пользование, составляет: _____

(_____) квадратных метров, из них, согласно

экспликации: закрепленные за Ссудодателем на праве оперативного управления, для использования в целях оказания услуги по организации питания обучающихся и студентов Ссудодателя.

Общая площадь Объектов, предоставляемых в пользование, составляет _____

(_____)

кв.м.

Согласие собственника Объектов на передачу Объектов в безвозмездное пользование - решение о согласии на распоряжение имуществом Департамента имущества от _____ № _____.

Объекты предоставляются в пользование со всеми его принадлежностями в составе согласно акту приема-передачи (приложение 1 к настоящему Договору) и относящимися к Объектам документами, необходимыми для использования Объектами.

1.2. Сведения об Объектах, изложенные в Договоре и приложениях к нему, являются достаточными для надлежащего использования Объектов в соответствии с целями, указанными в п. 1.1 Договора.

1.3. Настоящий Договор считается заключенным с момента передачи имущества по акту приема-передачи.

1.4. Ссудодатель вправе в любое время отказаться от Договора, предупредив об этом Ссудополучателя письменно за 30 (тридцать) дней с указанием даты освобождения Объекта.

1.5. При прекращении Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель передает Объекты Ссудодателю по акту приема-передачи не позднее 14 дней с момента прекращения действия настоящего Договора, в том числе все произведенные в помещении отделимые и неотделимые улучшения без возмещения их стоимости.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Права Ссудодателя:

2.1.1. Ссудодатель имеет право на вход в Объекты с целью их периодического осмотра на предмет соблюдения условий их использования в соответствии с настоящим Договором и действующим законодательством.

Осмотр может производиться в течение установленного рабочего дня в любое время.

2.1.2. Ссудодатель имеет право потребовать расторжения настоящего Договора и возмещения убытков в случае, если Ссудополучатель пользуется Объектами не в соответствии с условиями настоящего Договора и (или) назначением имущества.

2.2. Ссудодатель обязан:

2.2.1. Предоставить Объекты в удовлетворительном состоянии для целей его использования.

2.2.2. В двухнедельный срок с момента подписания настоящего Договора передать Объекты Ссудодателю по акту приема-передачи.

2.2.3. Направлять уведомления в случаях, предусмотренных п.2.1.1 настоящего Договора, а также в случаях:

- необходимости и сроках проведения текущего ремонта;
- принятия решения о прекращении действия настоящего Договора.

2.2.4. Осуществлять контроль за исполнением настоящего Договора.

2.2.5. Осуществлять учет и хранение Договора безвозмездного пользования.

2.2.6. Применять санкции, предусмотренные настоящим Договором и действующим законодательством, к Ссудополучателю за ненадлежащее исполнение настоящего Договора.

2.2.7. Предупредить Ссудополучателя о правах третьих лиц на Объекты (сервитуте, праве залога и т.п.).

2.3. Права Ссудополучателя:

2.3.1. Ссудополучатель пользуется предоставленным ему имуществом исключительно по прямому назначению, указанному в п.1.1. настоящего Договора, и в пределах, определяемых настоящим Договором и нормами гражданского законодательства.

2.3.2. Ссудополучатель вправе в любое время отказаться от настоящего Договора согласно п.5.1, п.5.2, п.5.3, п.5.5 настоящего Договора..

2.4. Ссудополучатель обязан:

2.4.1. Использовать Объекты в соответствии с назначением имущества и с условиями настоящего Договора.

2.4.2. Поддерживать Объекты, полученные в безвозмездное пользование по настоящему договору, в исправном состоянии.

Не производить никаких капитальных (затрагивающих несущие конструкции) перепланировок и переоборудования помещения, связанных с деятельностью пользователя, без письменного разрешения уполномоченного органа Правительства Москвы.

2.4.3. Ссудополучатель самостоятельно или за свой счет принимает все необходимые

меры для обеспечения функционирования всех инженерных систем занимаемого помещения: центрального отопления, горячего и холодного водоснабжения, канализации, электроснабжения и др.

2.4.4. В случае аварий немедленно принимать все необходимые меры к их устранению.

2.4.5. Обеспечить доступ специалистов ремонтно-эксплуатирующей организации и аварийно-технических служб в занимаемые помещения для технического обслуживания инженерных сетей и коммуникаций занимаемого помещения, связанного с общей эксплуатацией Объектов.

При наличии в помещении инженерных коммуникаций в случае возникновения аварийных ситуаций обеспечивать незамедлительный доступ в помещения работников ремонтно-эксплуатирующей организации и аварийно-технических служб.

2.4.6. Осуществлять уход за прилегающей к занимаемым Объектам территорией.

2.4.7. Соблюдать все требования законодательства в отношении:

- а) градостроительной деятельности;
- б) охраны окружающей среды;
- в) санитарных норм;
- г) владения землей;
- д) стандартов строительства.

2.4.8. Не нарушать права других собственников и (или) пользователей Объектами.

2.4.9. В течение месяца с момента поступления письменного уведомления об изменении порядка предоставления объекта нежилого фонда в безвозмездное пользование обратиться за переоформлением настоящего Договора при условии, что новый Договор не ухудшает положение Ссудополучателя, за исключением вопросов, связанных с перерасчетом коммунальных и эксплуатационных платежей.

2.4.10. Не позднее чем за один месяц письменно сообщить Ссудодателю о предстоящем освобождении объекта нежилого фонда как в связи с полным исполнением обязательств по Договору.

Возврат Объектов в исправном состоянии Ссудодателю осуществляется по акту в порядке, установленном разделом 3 настоящего Договора.

2.4.11. В месячный срок до полного окончания исполнения обязательств по Договору безвозмездного пользования Ссудополучатель обязан уведомить Ссудодателя о желании заключить Договор на новый срок. Оформление Договора на новый срок производится в установленном законодательством порядке.

2.4.12. Выполнять иные требования, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

2.5. Ссудополучатель не вправе:

- совершать действия, препятствующие инвентаризации Объектов, переданных по настоящему Договору;
- производить продажу, сдачу в аренду, безвозмездную передачу другому лицу;
- вносить в качестве вклада в уставный (складочный) капитал хозяйственных обществ;
- отдавать в залог имущества;
- производить другие действия, которые могут повлечь за собой отчуждение государственной собственности.

В случаях несанкционированной сдачи помещений в аренду, передачи прав и обязанностей по договору (контракту) другому лицу, предоставления объекта нежилого фонда в безвозмездное пользование, передачи прав по договору (контракту)

в залог и внесения их в качестве вклада в уставный капитал обществ, нецелевого использования с нарушением установленных ограничений или не согласованного в установленном порядке изменения профиля использования помещения без согласия собственника или без соответствующего разрешения уполномоченных органов Ссудодатель вправе расторгнуть Договор (контракт) в соответствии с действующим законодательством.

3. Порядок передачи Объектов

3.1. Передача Объектов производится по акту приема-передачи, который подписывается Ссудодателем и Ссудополучателем не позднее 14 дней с момента подписания Договора Сторонами.

В случае уклонения Ссудополучателя от подписания акта приема-передачи в течение 1 (одного) месяца с момента подписания настоящего Договора Договор считается незаключенным.

3.2. Акт приема-передачи Объектов является неотъемлемой частью настоящего Договора.

3.3. При прекращении Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель передает Объекты Ссудодателю по акту приема-передачи не позднее 14 дней с момента прекращения действия настоящего Договора, в том числе все произведенные в помещении отделимые и неотделимые улучшения без возмещения их стоимости.

В случае проведения Ссудополучателем работ по неотделимым улучшениям с согласия Ссудодателя вопросы и условия их проведения и возмещения затрат Ссудополучателя являются предметом иного договора.

При возврате объектов в состоянии худшем, чем они были переданы Ссудополучателю по акту приема-передачи (с учетом нормального износа), в акте приема-передачи отражаются ущерб, нанесенный Объектам, сумма ущерба и сроки ее уплаты.

3.4. При возвращении объектов Ссудодателю после полного исполнения обязательств по Договору передача Объектов осуществляется за счет Ссудополучателя.

4. Ответственность Сторон

4.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по настоящему Договору, обязана возместить другой Стороне причиненные таким неисполнением убытки, если иное не установлено действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Договором.

4.2. Ссудополучатель возмещает убытки, если они возникли вследствие его виновных действий или бездействия.

4.3. Ссудодатель не отвечает за недостатки Объектов, которые были им оговорены при заключении Договора, либо были известны заранее Ссудополучателю, либо должны были быть обнаружены Ссудополучателем во время осмотра Объектов при заключении Договора или при передаче Объектов.

4.4. Ссудодатель отвечает за вред, причиненный третьему лицу в результате использования Объектов, если не докажет, что вред причинен вследствие умысла или грубой неосторожности Ссудополучателя или лица, у которого Объекты оказались с согласия Ссудодателя.

4.5. В случае расторжения настоящего Договора по требованию Ссудодателя в связи с нанесением по вине Ссудополучателя Объектам повреждения Ссудополучатель возмещает убытки, включая затраты на работы по сохранению Объектов, их восстановление.

4.6. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, имущественная ответственность определяется в соответствии с действующим законодательством РФ.

5. Изменение и прекращение Договора. Досрочное расторжение Договора.

5.1. Договор может быть изменен или его действие прекращено по письменному соглашению Сторон, а также в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ или настоящим Договором.

5.2. Договор безвозмездного пользования прекращает свое действие в следующих случаях:

- ликвидация Ссудополучателя в установленном порядке;
- введение в отношении Ссудополучателя процедуры банкротства или признание Ссудополучателя несостоятельным (банкротом);
- принятие решения о реконструкции или сносе Объектов;
- досрочное расторжение договора безвозмездного пользования по соглашению Сторон или в судебном порядке.

5.3. Неисполнение Ссудополучателем полностью или частично условий настоящего Договора является основанием для расторжения Договора в соответствии с действующим законодательством.

5.4. Ссудополучатель вправе требовать расторжения настоящего Договора:

- при обнаружении недостатков, делающих нормальное использование Объектов невозможным или обременительным, о которых он не знал и не мог знать в момент заключения Договора;
- если Объекты в силу обстоятельств, за которые Ссудополучатель не отвечает, окажутся в состоянии, непригодном для использования;
- если при заключении настоящего Договора Ссудодатель не предупредил его о правах третьих лиц на передаваемые Объекты;
- при неисполнении Ссудодателем обязанности передать Объекты.

5.5. Ссудодатель вправе потребовать расторжения настоящего Договора в случаях, когда Ссудополучатель:

- использует Объекты не в соответствии с Договором или его назначением;
- не выполняет обязанностей по поддержанию Объектов в исправном состоянии или его содержанию;
- существенно ухудшает состояние Объектов;
- без согласия Ссудодателя передал Объекты третьему лицу;
- в других случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

6. Особые условия.

6.1. В случае принятия решения о реконструкции Объектов Ссудополучатель обязан освободить занимаемые помещения в течение трех месяцев после получения уведомления об этом от Ссудодателя.

6.2. Ссудополучатель имеет право на возобновление Договора после завершения реконструкции в установленном законодательством порядке.

6.3. Ссудополучатель несет риск случайной гибели или случайного повреждения полученных в безвозмездное пользование Объектов, если Объекты уничтожены или повреждены в связи с тем, что он использовал их не в соответствии с договором безвозмездного пользования или не по назначению либо передал их третьему лицу без согласия Ссудодателя.

Ссудополучатель также несет риск случайной гибели или случайного повреждения Объектов, если с учетом фактических обстоятельств мог предотвратить их гибель или порчу, пожертвовав своим имуществом, но предпочел сохранить свое имущество.

7. Форс-мажор.

7.1. Ни одна из Сторон настоящего Договора не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или предотвратить (непреодолимая сила), включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия, а также запретительные действия властей и акты государственных органов. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

7.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую Сторону о наступлении указанных обстоятельств и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

8. Разрешение споров.

8.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте Договора, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства.

8.2. В случае неурегулирования в процессе переговоров спорных вопросов разногласия разрешаются в суде в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Заключительные положения.

9.1. Договор составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.2. При изменении реквизитов Стороны обязаны уведомить друг друга в письменном виде.

В случае если реквизиты Стороны изменились и Сторона не уведомила об этом в порядке, установленном Договором, другая Сторона, уведомившая по реквизитам, указанным в настоящем Договоре, считается добросовестно исполнившей свои обязательства.

10. Приложения к Договору:

10.1. Акт приема-передачи нежилых помещений.

10.2. Акт приема-передачи мебели, оборудования и инвентаря.

11. Реквизиты и подписи Сторон.

Ссудодатель

Ссудополучатель

_____/_____/_____
М.П_. _____ М.П. _____

к Договору безвозмездного пользования нежилым помещением, закрепленным на праве оперативного управления за государственным учреждением города Москвы, № от « » _____ 2025г.

**Акт
приема-передачи нежилых помещений**

город Москва

«__» _____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, подписали настоящий Акт к договору безвозмездного пользования нежилым помещением, закрепленным на праве оперативного управления за государственным учреждением города Москвы, № от « _____ » 20__ г.

о нижеследующем:

1. Ссудодатель передал, а Ссудополучатель принял в безвозмездное пользование нижеперечисленные нежилые помещения, расположенные по адресу:

№ этажа	№ комнаты по экспликации	Площадь, кв.м.	Характеристика комнаты	Примечание

от _____

Акт сверки взаимных расчетов
за период: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
между _____

по Государственному контракту/ Гражданско-правовому договору № _____

Заказчик _____, в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и Исполнитель _____, в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ

«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации и города Москвы, составили настоящий акт сверки взаимных расчетов:

По данным Исполнителя				По данным Заказчика			
Дата	Документ	Дебет (руб.)	Кредит (руб.)	Дата	Документ	Дебет (руб.)	Кредит (руб.)
	Реализовано				Реализовано		
	Оплачено				Оплачено		
Обороты за период				Обороты за период			
Сальдо				Сальдо			
По данным				По данным			
На «»		20г. задолженность в		На «»		20г. задолженность в	
пользу _____		_____ составила (прописью)		пользу _____		_____ составила (прописью)	
Исполнитель				Заказчик			
М.П.				М.П.			

**График оказания услуг
(Календарный план)**

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Этапы оказания услуг (Дата)	Отчетные документы, результат оказания услуг
1	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025-2026 годах	27.01.2025-31.01.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
2	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025-2026 годах	01.02.2025-28.02.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
3	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025-2026 годах	01.03.2025-31.03.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
4	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025-2026 годах	01.04.2025-30.04.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
5	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025-2026 годах	01.05.2025-31.05.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
6	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.06.2025-30.06.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)

7	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.09.2025-30.09.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
8	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.10.2025-31.10.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
9	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.11.2025-30.11.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
10	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.12.2025-31.12.2025	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
11	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.01.2026-31.01.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
12	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.02.2026-28.02.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
13	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.03.2026-31.03.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)

14	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.04.2026-30.04.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
15	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.05.2026-31.05.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
16	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.06.2026-30.06.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
17	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.09.2026-30.09.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
18	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.10.2026-31.10.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
19	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.11.2026-30.11.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)
20	Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025 -2026 годах	01.12.2026-31.12.2026	Электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025-2026 годах

1 Общая информация об объекте закупки

1.1 Объект закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2025-2026 годах.

1.2 Код и наименование позиции Классификатора предметов государственного заказа: 03.05.01 - УСЛУГИ/УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ/ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.

1.3 Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа: согласно Приложению 1.

1.4 Место оказания услуг: согласно Приложению 1 и Приложению 9.

1.5 Срок оказания услуг: согласно Приложению 1.

1.6 Приложения к Техническому заданию:

- Приложение 1 - «Перечень объектов закупки».

- Приложение 2 - «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приложение 3 - «Форма Основного (организованного) меню».

- Приложение 4 - «Форма сведений о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».

- Приложение 5 - «Форма Заявки».

- Приложение 6 - «Форма Абонементной книжки».

- Приложение 7 - «Форма Реестра талонов услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».

- Приложение 8 - «Форма Сводного отчета по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся».

- Приложение 9 - «Перечень адресов оказания услуг по организации питания».

2 Стандарт услуг

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

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

- Основным(и) (организованным(и)) меню (не менее двух вариантов) для обучающихся в зависимости от осваиваемой образовательной программы с учетом возрастной категории (группы), составленным в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию.

Реализация на пищеблоке одновременно двух и более основных (организованных) меню допускается при условии наличия на пищеблоке набора складских производственных помещений, технологического и холодильного оборудования, обеспечивающих одновременное приготовление кулинарных изделий. При одновременной реализации на пищеблоке двух и более вариантов меню не допускается приготовление одинаковых блюд в смежные дни.

- требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и упакованной питьевой воде, используемым при оказании услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении 2 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования» к настоящему Техническому заданию;

- положениями «Временного порядка предоставления питания обучающимся за счет средств бюджета города Москвы, предоставления питания за плату в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования города Москвы, с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС Г У С О Э В », размещенного на электронном ресурсе <http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/946/vremennyy-poryadok-predostavleniya-pitaniya.pdf> и «Регламента информационно-технологического взаимодействия при осуществлении расчетов за услуги платного питания в образовательных организациях с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС Г У С О Э В », размещенного на электронном ресурсе http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/052/reglament_itv_v_redaktsii_ot_08.08.2016.pdf, в случае внедрения на объектах Заказчика подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС Г У С О Э В (ИС ПП).

2.2 Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в Заявках в соответствии с Приложением 5 «Форма Заявки» к настоящему Техническому заданию, подаваемых Заказчиками. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся и основным (организованным) меню.

2.3 Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты оказания услуг с указанием количества рационов питания, предусмотренных Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» настоящего Технического задания, и количеством комплектов упакованной питьевой воды. Рационы питания могут выбираться Заказчиком из нескольких основных (организованных) меню, предложенных Исполнителем в составе заявки на участие в закупке.

2.4 Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

2.5 Заявка направляется Исполнителю посредством комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее - КИС ГУСОЭВ, ранее - информационная система «Проход и питание») (в случае внедрения системы на объекте Заказчика), либо по факсу или электронной почте (в случае неисправности системы КИС ГУСОЭВ).

2.6 Порядок реализации Исполнителем основного (организованного) меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1 До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику основное (организованное) меню с приложением технологических карт, прошедших экспертизу в уполномоченных организациях, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), согласованные в установленном порядке.

2.6.2 При формировании основного (организованного) меню для организации питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в основном (организованном) меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов. Заявки направляются в порядке, установленном в пункте 2.3, 2.4 настоящего Технического задания.

2.6.3 Основное (организованное) меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

2.6.4 Сведения о составе основного (организованного) меню, его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию до начала основного этапа оказания услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательной организации - html), а при невозможности - на бумажном носителе.

2.6.5 Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по количеству и наименованию блюд, по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов, соответствовать действующему(им) основному(ым) (организованному(ым)) меню.

2.6.5.1 Основное (организованное) меню для каждой категории обучающихся должно предусматривать возможность замены пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. Замены, предусмотренные основными (организованными) меню, могут применяться по инициативе Заказчика в целях обеспечения разнообразия питания, учета вкусовых предпочтений обучающихся и снижения объема пищевых отходов.

2.6.5.2 Внесение изменений постоянного характера (для применения более одного цикла основного (организованного) меню), не предусмотренных пунктом 2.6.5.1 настоящего Технического задания, в основные (организованные) меню осуществляется в соответствии с законодательством о контрактной системе при условии:

- соответствия замены по пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов согласно акту, указанному в пункте 7.38 настоящего Технического задания, что должно подтверждаться расчетами соответствия пищевой ценности;
- наличия согласования замены с Департаментом образования и науки города Москвы и Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия

2.6.5.3 Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося (далее - Потребитель услуг) в соответствии с основным (организованным) меню.

В случае не предоставления Исполнителем блюда и (или) кулинарного изделия и (или) пищевого продукта, предусмотренного меню, рацион питания считается не предоставленным.

2.6.5.4 Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, в соответствии с требованиями пункта 7.24 настоящего Технического задания..

2.6.6 Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения о наименованиях и объемах (выходах) блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, об их основных ингредиентах и пищевой ценности.

Дополнительно Исполнитель по запросу Заказчика обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с пунктом 7.13 настоящего Технического задания.

2.7 Заказчик в срок, согласованный с Исполнителем в течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения Контракта, на основании договора безвозмездного пользования предоставляет Исполнителю помещения пищеблока, находящиеся по адресу оказания услуг, указанному в Приложении 9 «Перечень адресов оказания услуг по организации питания» к настоящему Техническому заданию для организации питания и обеспечению питьевого режима.

2.7.1 Исполнитель в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта обязан обеспечить беспрепятственный доступ в помещения представителей Заказчика, контрольных и надзорных органов, а также использовать принятые от Заказчика помещения только для оказания услуг, предусмотренных Контрактом и настоящим Техническим заданием.

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

2.9 В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов

хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима информация заносится в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

2.10 Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

2.11 Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

Результаты контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, заносятся Исполнителем в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.12 Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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

2.14 Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 (трех) человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем и подписывается бракеражной комиссией, сформированной из представителей Заказчика и Исполнителя, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и (или) контролирующего органа. В случае довоза или замены готовых блюд или кулинарных изделий бракеражной комиссией производится дополнительная запись в бракеражном журнале.

Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.

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

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

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

2.18 Исполнитель обеспечивает постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек в соответствии с Приложением 6 «Форма Абонементной книжки» к настоящему Техническому заданию, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе.

2.19 Исполнитель обеспечивает поверку весового оборудования пищеблока.

2.20 Сбор, хранение и вывоз пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем:

2.20.1 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги, собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.20.2 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги Исполнителем, хранятся в отдельных контейнерах (с крышками) Исполнителя, установленных на площадках, в соответствии с требованиями пункта 7.38 настоящего Технического задания. Вывоз отходов производится Исполнителем в сроки, установленные пунктами 2.20.3 и 2.20.4 настоящего Технического задания.

2.20.3 В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°C и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°C) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.

2.20.4 Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

2.20.5 Запрещается выбор пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем, из контейнеров и других емкостей для отходов.

2.21 Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:

2.21.1 Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды для обеспечения питьевого режима обучающихся 1 - 11 классов, студентов профессиональных образовательных организаций осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактического потребления, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение 2 (двух) дней.

2.21.2 Комплект упакованной питьевой воды включает в себя:

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

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

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

2.21.5 При хранении и использовании упакованной питьевой воды должны соблюдаться условия и сроки годности, указанные изготовителем на маркировке потребительской тары.

2.21.6 Заказчик обеспечивает сбор возвратной тары (пустых бутылей) Исполнителя в месте хранения комплектов упакованной питьевой воды. Заказчик не допускает длительного складирования и хранения (более двух недель) пустых бутылей и принимает меры по обеспечению их сохранности, исключению загрязнения и возврату.

2.22 Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований пунктов 7.34, 7.38 настоящего Технического задания, в том числе:

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

2.23 Исполнитель производит отбор и хранение на пищеблоках (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.24 Моментом оказания услуг является:

2.24.1 При организации питания детей дошкольного возраста - момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов, питьевой воды из состава рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке и в сроки, установленные Заказчиком. Предоставление упакованной питьевой воды воспитанникам в возрасте до 7 (семи) лет осуществляется в рамках реализации основного (организованного) меню. В целях исключения длительной реализации воды из открытых бутылей Исполнитель по согласованию с Заказчиком предусматривает поставку воды в бутылках различного объема, в т. ч. объемом 1,0, 1,5, 2,0 л и т. п.

2.24.2 При организации питания обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, путем предварительного накрытия столов.

2.24.3 При организации питания обучающихся 5 - 11 классов, обучающихся профессиональных образовательных организаций - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, на линии раздачи.

2.24.4 При обеспечении питьевого режима - момент доставки на объект Заказчика комплектов

упакованной питьевой воды, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком.

2.25 Контроль за качеством оказания услуг по организации питания осуществляется Заказчиком, органами контроля и (или) надзора, Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, а также иными уполномоченными лицами и организациями.

2.26 Исполнитель привлекает к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в соответствии с требованиями акта, указанного в пункте 7.21 настоящего Технического задания.

2.27 Приемка услуг осуществляется в соответствии с требованиями Контракта, настоящего Технического задания и действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

3 Состав услуг

3.1 Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1 Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока. Доставка и установка оборудования и инвентаря, посуды, необходимых Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию (дооснащение пищеблока).

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

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

3.1.3 Согласование системы взаимодействия с Заказчиком, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности, в том числе с использованием КИС ГУСОЭВ (в случае внедрения системы на объекте Заказчика).

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

3.1.5 Доставка на объект(ы) Заказчика (за исключением объектов для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования) напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 (двадцати) устройств раздачи воды.

3.2 Основной этап оказания услуг:

3.2.1 Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию Исполнителя, необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2 Комплектование и передача Потребителям услуг рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком (для обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) и обучающихся 5 - 11 классов в интернатах) - предварительное накрытие столов; для обучающихся 5 - 11 классов - предоставление рационов питания на линии раздачи.

3.2.3 Обслуживание Потребителей услуг в обеденных залах при пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (за исключением обслуживания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования).

3.2.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика и их выгрузка в место хранения, установленное Заказчиком. Вывоз возвратной тары (пустых бутылей) из места хранения на объекте Заказчика.

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

3.2.6 Санитарная обработка устройств раздачи воды с применением дезинфекционного средства в сроки, установленные производителем устройств (согласно технического паспорта на устройство), но не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца с учетом графика каникул, утвержденного в учреждении. Первичная обработка проводится перед доставкой устройства на объект Заказчика.

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

3.2.8 Прием заявок, учет и отчетность по оказываемым услугам с использованием КИС ГУСОЭВ.

3.2.9 Организация питания и буфетного обслуживания работников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и (или) денежных средств родителей (законных представителей), в т. ч. с использованием КИС ГУСОЭВ путем предоставления возможности осуществлять заказ на Официальном портале Мэра и Правительства Москвы (сервис «Выбор питания из меню»).

4 Объем и сроки гарантий качества

4.1 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего в Российской Федерации законодательства, а также условиям Контракта и настоящего Технического задания, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, упакованной питьевой воды в соответствии с требованиями актов, указанных в пунктах 7.1, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11, 7.30, 7.32, 7.35, 7.12 настоящего Технического задания. При выявлении недостатков по качеству и (или) объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

4.2 Исполнитель обеспечивает качество услуг в течение периода их оказания.

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

4.4 Исполнитель обязан своевременно предоставлять рационы питания потребителям услуг.

4.5 При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, Исполнитель в соответствии с требованиями пункта 7.3 настоящего Технического задания проводит процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

4.6 Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т. д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем).

4.7 Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с требованиями актов, указанных в пункте 7.38 настоящего Технического задания.

4.8 Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и (или) кулинарных изделий и (или) пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.9 Требования к помещениям пищеблока:

- Исполнитель обязан обеспечить нахождение на территории пищеблока полного комплекта документации, предусмотренной Контрактом и Техническим заданием;
- Исполнитель обязан проводить техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока, а в случае необходимости, проводит ремонт или доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания. Ежегодно (перед началом нового учебного года) Исполнитель обеспечивает проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;
- Исполнитель обязан обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и обеденного зала;
- Исполнитель обязан укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем. Инвентарь должен быть промаркирован;
- Исполнитель обязан осуществлять предварительное накрытие столов в соответствии с пунктами 2.24, 3.2.2, 7.38 настоящего Технического задания.

4.10 Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечить ее обработку (стирку). Работники обязаны представить медицинскую книжку в установленном порядке.

4.11 Исполнитель обязан соблюдать технологии и (или) рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и (или) порядка мытья и хранения посуды и (или) инвентаря.

4.12 Исполнитель обязан исключить наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Исполнитель обязан исключить хранение на пищеблоке личных продуктов

работников Исполнителя.

4.13 Исполнитель обязан исключить возможность реализации обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами согласно требованиям акта, указанного в пункте 7.38 настоящего Технического задания.

4.14 Исполнитель обязан исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и (или) иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и (или) психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т. п.).

4.15 Исполнитель обязан исключить возможность курения работника на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

4.16 Исполнитель обязан обеспечить наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме и соответствующую маркировку суточной пробы.

4.17 Исполнитель обязан обеспечить отбор и хранение (за свой счет) на базовом предприятии контрольного образца молочной продукции в промышленной упаковке в следующем порядке:

4.17.1 Отбору подлежит молоко и молочная продукция промышленного производства, соответствующая требованиям раздела «Молоко и молочная продукция» Приложения 2 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования» к настоящему Техническому заданию, от каждой партии пищевой продукции в следующих объемах:

- не менее 2 кг - масло сладко-сливочное несоленое (пункт 20 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 кг - сметана (пункт 15 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 кг - творог (пункты 13 - 17 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 л - молоко питьевое в упаковке 0,2 л (пункты 1 - 2 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 л - кисломолочная продукция в упаковке 0,2 л (пункты 3 - 10 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 6 л - молоко питьевое в упаковке 1,0 л (пункты 1 - 2 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 6 л - кисломолочная продукция в упаковке 1,0 л (пункты 3 - 10 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 головок - сыр полутвердый (пункт 16 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию).

4.17.2 Хранение отобранных контрольных образцов производится с соблюдением условий и температурных режимов хранения, установленных изготовителями, в течение не менее 14 (четырнадцати) суток после последней поставки на базовое предприятие части молочной продукции или до истечения срока годности скоропортящейся молочной продукции (со сроком годности до 10 (десяти) суток).

4.17.3 Контрольный образец предоставляется представителям контрольных и надзорных органов для проведения лабораторных исследований при предоставлении соответствующего запроса.

4.18 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям настоящего Технического задания по показателям сорта, класса, категории.

4.19 Исполнитель обязан обеспечить наличие основного (организованного) меню и технологических карт. Основное (организованное) меню должно соответствовать требованиям СанПиН, в том числе указанным в пункте 7.38 настоящего Технического задания.

4.20 Исполнитель обязан обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов согласно требованиям акта, указанного в пункте 7.38 настоящего Технического задания.

4.21 Исполнитель обязан укомплектовать места хранения пищевых отходов емкостями с крышками. Исполнитель обязан вывозить мусор из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

4.22 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке прибора измерения температуры в массе готового блюда (термощуп) и весов, позволяющих взвесить контейнер с рационами питания.

4.23 Исполнитель обязан обеспечить наличие на пищеблоке деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения для детского (дошкольного и школьного) питания или их копий, заверенных печатью и подписью Исполнителя, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения. Исполнитель обязан на базовом предприятии иметь документацию, обеспечивающую прослеживаемость пищевой продукции от производителя до конечного потребителя.

4.24 Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме. Количество рационов питания должно соответствовать Заявке, рацион(ы) питания по составу и весу должны соответствовать ежедневному меню.

4.25 Исполнитель обязан заполнять документацию (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой пищевой продукции, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, абонементную книжку).

4.26 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.27 Исполнитель обязан обеспечить транспортировку пищевой продукции в соответствии с

санитарно-эпидемиологическими требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего Технического задания.

4.28 Исполнитель обязан обеспечить нахождение на объекте Заказчика, переданном ему в безвозмездное пользование, хранение продуктов и рационов питания в надлежащих местах хранения с соблюдением СанПиН и исключить возможность выноса продуктов питания и готовых блюд из пищеблока Заказчика и их хранение в иных помещениях Заказчика (за исключением выдачи в групповые помещения детских садов).

4.29 Исполнитель обязан обеспечить нахождение на пищеблоке Заказчика только документально зафиксированных и подтвержденных бухгалтерией Исполнителя продуктов питания или рационов питания.

4.30 Исполнитель обязан своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания.

4.31 Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

5 Требования к безопасности оказания услуг

5.1 Исполнитель своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию своих работников с учетом требований пунктов 7.39, 7.31 настоящего Технического задания.

5.2 Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

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

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

5.6 Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям раздела 7 настоящего Технического задания, иным действующим нормативным документам. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6 Требования к используемым пищевым продуктам, упакованной питьевой воде, материалам и оборудованию

6.1 При производстве кулинарной продукции и организации питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении 2 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования» к настоящему Техническому заданию с установленными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества, ниже указанных, не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

6.2 Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11, 7.12 настоящего Технического задания и иных действующих документов.

6.3 Все поставляемые и используемые для организации питания пищевые продукты должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 (десяти) суток - не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

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

6.5 Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасности пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации в соответствии с требованиями пункта 7.2 настоящего Технического задания, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных пунктом 7.40 настоящего Технического задания.

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

6.7 Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации, нормативных и технических документов, а также требованиям пунктов 7.20, 7.14, 7.16, 7.17, 7.18, 7.19 настоящего Технического задания. Для продуктов специального назначения - для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

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

условия и сроки хранения продукции после упаковки, ТУ, в соответствии с которым проводилась фасовка и упаковка продукции.

6.9 В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто и (или) количество изделий и масса изделия;
- состав;
- пищевая ценность;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата изготовления;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

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

- наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и срок реализации.

6.11 Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о

соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего; регистрационный номер свидетельства о государственной регистрации, дата его выдачи, наименование изготовителя для предоставления Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью Исполнителя.

6.12 Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/с использованием сухого молока (за исключением йогуртов); продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания, усилителей вкуса и аромата, фосфатов, искусственных ароматизаторов, а также красителей и прочих пищевых добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

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

6.14 Питьевая вода должна быть упакована в бутылки, соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

6.15 Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.3, 7.11, 7.30 настоящего Технического задания.

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

6.17 Поставляемая вода должна иметь резерв срока годности (остаточный срок годности), гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции в соответствии с установленным изготовителем сроком годности не менее 50% от установленного изготовителем срока годности.

Условия хранения и срок годности бутылки после вскрытия должен соответствовать рекомендациям изготовителя, указанным в маркировке, и требованиям актов, указанных в пунктах 7.4, 7.11, 7.38 настоящего Технического задания. Замена бутылей с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика. При вскрытии бутылка маркируется Заказчиком. Маркировочный ярлык должен содержать информацию о дате и времени вскрытия, заверенную подписью ответственного лица. Не допускается нанесение маркировочных записей непосредственно на бутылку.

6.18 Соответствие питьевой воды требованиям качества и безопасности должно подтверждаться результатами лабораторных исследований аккредитованных организаций не реже 1 (одного) раза в квартал.

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

6.20 Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна соответствовать требованиям пункта 7.2 настоящего Технического задания. Упаковка должна быть без следов вскрытия, пригодной для данного товара, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.21 Маркировка потребительской тары должна соответствовать пунктам 7.4, 7.11, 7.15 настоящего Технического задания.

7 Перечень нормативных правовых и нормативных технических актов

7.1 Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

7.2 Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки".

7.3 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

7.4 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки").

7.5 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей".

7.6 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию".

7.7 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 34 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания".

7.8 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

7.9 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

7.10 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции".

7.11 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".

7.12 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 N 110 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки".

7.13 Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания

услуг общественного питания".

7.14 Постановление Правительства РФ от 15.12.2020 N 2099 "Об утверждении Правил маркировки молочной продукции средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении молочной продукции".

7.15 Постановление Правительства РФ от 31.05.2021 N 841 "Об утверждении Правил маркировки упакованной воды средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении упакованной воды".

7.16 Постановление Правительства РФ от 27.05.2024 N 676 "Об утверждении Правил маркировки отдельных видов пищевых растительных масел и масложировой продукции средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении отдельных видов пищевых растительных масел и масложировой продукции".

7.17 Постановление Правительства РФ от 27.05.2024 N 677 "Об утверждении Правил маркировки отдельных видов консервированных продуктов, упакованных в потребительскую упаковку, средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении отдельных видов консервированных продуктов".

7.18 Постановление Правительства РФ от 31.05.2023 N 887 "Об утверждении Правил маркировки отдельных видов безалкогольных напитков, в том числе с соком, и соков средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении отдельных видов безалкогольных напитков, в том числе с соком, и соков".

7.19 Постановление Правительства РФ от 29.11.2023 N 2028 "Об утверждении Правил маркировки икры осетровых и икры лососевых (красной икры) средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении икры осетровых и икры лососевых (красной икры)".

7.20 "ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст).

7.21 Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов".

7.22 Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников

образовательных учреждений".

7.23 "ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст).

7.24 "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст).

7.25 "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст).

7.26 "ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 193-ст).

7.27 "ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 194-ст).

7.28 "ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст).

7.29 "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст).

7.30 "ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1606-ст).

7.31 "ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст).

7.32 "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст).

7.33 "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

7.34 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01".

7.35 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил".

7.36 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03".

7.37 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

7.38 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

7.39 Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры".

7.40 Приказ Минтруда России от 14.09.2021 N 629н "Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную".

Заказчик:

ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор

_____ Е.И. Гудова
М.П.

Исполнитель:

ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВИТО-
1"

Генеральный директор

_____ Н.И. Гребенщикова
М.П.

Перечень объектов закупки

1. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	127006, г. Москва, ул. Садовая Каретная, д. 4-6, стр. 7	с 27.01.2025 по 31.12.2025
2. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	127006, г. Москва, ул. Садовая Каретная, д. 4-6, стр. 7	с 27.01.2025 по 31.12.2025
3. Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования		
Характеристики	Адрес	Срок
Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	127006, г. Москва, ул. Садовая Каретная, д. 4-6, стр. 7	с 01.01.2026 по 31.12.2026
4. Комплект упакованной питьевой воды		
Характеристики	Адрес	Срок
Способ обеспечения питьевого режима: Комплект упакованной питьевой воды.	127006, г. Москва, ул. Садовая Каретная, д. 4-6, стр. 7	с 01.01.2026 по 31.12.2026

Заказчик:
ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор
_____ Е.И. Гудова
М.П.

Исполнитель:
ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВИТО-
1"
Генеральный директор
_____ Н.И. Гребенщикова
М.П.

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), подгруппы 1.1, 1.2, 1.3	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
2	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка, лопаточная, тазобедренная, спинно-поясничная, подлопаточная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».*	
3	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная, спинно-поясничная, подлопаточная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
4	Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в	

	(класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия».* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
5	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».* Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.	
6	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».* Срок годности не более 3 месяцев. Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
7	Субпродукты обработанные говяжьи замороженные: печень, язык, сердце	ГОСТ 32244-2013 "Субпродукты мясные обработанные. Технические условия".* ГОСТ Р 54366-2011 "Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия".* Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	
8	Субпродукты обработанные говяжьи замороженные в блоках: печень, язык, сердце (КлассБ, группа 1)	ГОСТ 31799-2012 "Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия".* Печень - без наружных кровеносных сосудов, желчных протоков, лимфатических узлов, желчного пузыря,	

		<p>призерей посторонних тканей и загрязнений.</p> <p>Язык - целые, без презов и повреждений, без кожицы подъязычного мяса, лимфатических узлов, калтыка и подъязычной кости, остатков крови, слизи и загрязнений.</p> <p>Сердце - резанное пополам, без стустков крови, грубой соединительной ткани, скопления жировой ткани и загрязнений. Без сердечной сумки и наружных кровеносных сосудов, с плотно прилегающим на внешней поверхности жиром, спродольными и поперечными разрезами со стороны полостей.</p> <p>Не допускается повторное замораживание. Срок годности на более 6 месяцев.</p>	
9	Тушки цыплят и цыплят-бройлеров потрошенные и их части (грудка, окорочек, бедро, голень, филе и др.) охлажденные или замороженные для детского питания. Тушки цыплят и цыплят-бройлеров первого сорта.	<p>ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Для замороженного мяса птицы не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
10	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части: грудка, окорочок, голень, бедро и др.) охлажденные и замороженные. Тушки кур, цыплят и цыплят-бройлеров первого сорта.	<p>ГОСТ 31962-2013 "Мясо кур (тушки кур, цыплят и цыплят-бройлеров и их части). Технические условия".*</p> <p>Для замороженного мяса птицы не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
11	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур, мяса цыплят и мяса цыплят-бройлеров охлажденные или замороженные для детского питания: тушка, грудка, окорочок бедро, голень	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Для замороженного мяса птицы не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
12	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур, мяса цыплят и мяса цыплят-бройлеров охлажденные или замороженные для детского питания: филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени,	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия».*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других</p>	

	рагу, азу, гуляш	добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для замороженного мяса птицы не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
13	Мясо индейки для детского питания: грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени охлажденное или замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для замороженного мяса птицы не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
14	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные или замороженные для детского питания: грудка, окорочок, бедро, голень, плечо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для замороженного мяса птицы не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
15	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные или замороженные для детского питания: филе грудной части, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для замороженного мяса птицы не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
16	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия».*	
17	Колбаса полукопченая для детского питания	ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия».*	

18	Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные для детского питания: котлеты, биточки, фрикадельки, зразы, чевапчичи, люля-кебаб, ёжики и др.	ГОСТ 34426-2018 «Полуфабрикаты мясосо­держащие для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 34846-2022 "Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия".* ГОСТ Р 56579-2015 "Полуфабрикаты мясосо­держащие рубленые для детского питания. Технические условия".* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые замороженные для детского питания: котлеты, биточки, тефтели, зразы, нагетсы, ежики и др. в панировке и без панировки	ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия».* ГОСТ Р 55287-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы мясорастительные и растительномясные для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 33338-2015 "Полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия".* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия».* ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 34426-2018 «Полуфабрикаты мясосо­держащие для детского питания. Общие технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	

21	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия».*	
22	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	ГОСТ 30545-2015 "Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия".*	данный продукт используется в исключительных случаях по согласованию с Заказчиком
23	Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста	ГОСТ Р 57150-2016 «Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».* ГОСТ Р 52705-2006 "Консервы на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста. Технические условия".	
24	Консервы мясные для питания детей раннего возраста (говядина)	ГОСТ Р 54628-2011 «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия».* ГОСТ 30545-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».* ГОСТ 31801-2012 «Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия».*	
25	Полуфабрикаты мясные мелкокусковые для детского питания из говядины замороженные: гуляш, азу, бефстроганов и др.	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия».* ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» .* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
26	Полуфабрикаты мясные мелкокусковые из говядины Категории А, замороженные: гуляш, азу, бефстроганов и др.	ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» .* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
27	Мясо говядины замороженное бескостное лопаточный отруб без голяшки, тазобедренный отруб без голяшки	ГОСТ 31797-2012 «Разделка говядины на отрубы. Технические условия» .* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и	

		снега.	
28	Мясо свинины замороженное бескостное тазобедренный отруб без голяшки, шейно-лопаточный отруб	ГОСТ 31778-2012 «Разделка свинины на отрубы. Технические условия».* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
29	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные или замороженные	ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия».* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора не более 0,25%. Для замороженного мяса не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
30	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые замороженные: котлеты, биточки, тефтели, зразы, нагетсы, ежики и др. в панировке и без панировки	ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия».* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля общего фосфора не более 0,25%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
31	Полуфабрикаты мясные рубленые, мясосодержащие замороженные не ниже категории Г: котлеты, биточки, фрикадельки, зразы, чевапчичи, люля-кебаб, ежики и др.	ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия».* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля общего фосфора не более 0,25%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега	
32	Натуральная оболочка для мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из мяса птицы	ГОСТ 33790-2016 "Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия".* ГОСТ 33791-2016 "Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия".*	

Продукция рыбной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
-------	--------------------------------	--	------------

1	Филе или филе-кусочек рыбное мороженое с кожей (категории А) или без кожи (высшей категории или категории А) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»*. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.	
2	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия»*. Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
3	Тушка или филе кальмара мороженые	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия»*. ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия»*. Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания.	
4	Имитированная пищевая рыбная продукция - "Крабовые палочки" охлажденные или мороженые	ГОСТ 34432-2018 "Палочки "крабовые" охлажденные и мороженые. Технические условия."*	
5	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусочек (семга, форель)	ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия»*. Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания.	
6	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусочек (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2019 «Рыбы лососевые тихоокеанские соленые. Технические условия».* Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания.	
7	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2019 "Сельди соленые. Технические условия". Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	
8	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».*	
9	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, и др.)	ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».*	

10	Икра лососевая зернистая баночная сорт первый	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия».* ГОСТ 31794-2012 "Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия".* Зернистую икру фасуют в банки металлические или стеклянные вместимостью не более 270см ³ .	
11	Креветки мороженые (очищенные и неочищенные)	ГОСТ 20845-2022 «Креветки мороженые. Технические условия».*	
12	Полуфабрикаты кулинарные рыбные в тесте, быстрозамороженные (пельмени)	ГОСТ 34941-2023 "Пельмени рыбные мороженые. Технические условия".* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 50%. Внешний вид: Целые, недеформированные, без трещин, разрывов; имеют форму полукруга, круга, квадрата. Края хорошо заделаны, фарш не выступает из тестовой оболочки, поверхность сухая. Пельмени свободно отделяются друг от друга (не слипшиеся). Допускаются пельмени с разрывом тестовой оболочки не более 5% от общей массы. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
13	Полуфабрикаты рыбные формованные замороженные: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, фишболы, палочки и т.д.	Полуфабрикаты рыбные могут содержать добавки в виде овощных или крупяных компонентов. Внешний вид: форма изделия в зависимости от конструкции формирующего узла должна быть шарообразная или цилиндрическая (овальная), или прямоугольная (форма палочки), или круглая. При поставке полуфабрикатов с добавлением овощей или круп наличие в продукте вкраплений вносимой добавки. Полуфабрикаты рыбные могут быть панированы сухарями или крахмалом или жидким тестом. Панированное изделие должно иметь равномерное распределение панировочного состава. Массовая доля панировки (от массы панированного полуфабриката) не более 5,0 %. Консистенция должна быть плотная, не крошливая, сохраняющая форму после размораживания. Вкус и запах свойственные данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	

Молоко и молочная продукция

№	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или	Примечание
---	--------------------------------	---	------------

п/п		основные требования к качеству	
1	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия».* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании. Использование для приготовления блюд и кулинарных изделий.	
2	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия».*	
3	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия.*	
4	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32928-2014 «Простокваша для детского питания. Технические условия».*	
5	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления.	
6	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия».*	
7	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % 3,2% в герметичной упаковке	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия».* ГОСТ 32923-2014 «Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическими микроорганизмами. Технические условия».	
8	Продукт кисломолочный, обогащенный	Однородная в меру вязкая жидкость, при использовании фруктовых	

	бифидобактериями, для детского питания натуральный или с фруктовыми компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 0,2 л (кг)	компонентов допускается наличие их включений. Вкус и запах - чистые кисломолочные, без посторонних запахов и вкусов, с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе или свойственный цвету добавленных компонентов.	
9	Йогурт или биоЙогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия». В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
10	Йогурт или биоЙогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании натуральных компонентов (фруктовых, ягодных, фруктово-ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшое отделение сыворотки. Продукт может быть обогащен комплексом витаминов и микроэлементов.	
11	Творог с массовой долей жира 5% в упаковке не более 0,9 кг	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».*	
12	Творог с массовой долей жира 9% в упаковке не более 0,9 кг	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».*	
13	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира от 4% до 5% в герметичной упаковке	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия».*	
14	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) с массовой долей жира от 3,5% до 8,5% в ассортименте в герметичной упаковке не более 0,2 кг	ГОСТ 34617-2019 «Продукция пищевая специализированная. Творог с компонентами для питания детей раннего возраста. Технические условия».*	
15	Сметана с массовой долей жира 15% в герметичной упаковке не более 1,0 кг	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия».*	
16	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».* ГОСТ Р 52686-2006 "Сыры. Общие технические условия".* ГОСТ Р 52686-2023 "Сыры. Общие технические условия".* (вступает в действие с 01.01.2025)	

		Массовая доля поваренной соли - не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	
17	Сыр твердый	ГОСТ Р 52686-2006 "Сыры. Общие технические условия".* ГОСТ Р 52868-2023 "Сыры. Общие технические условия".* (вступает в действие с 01.01.2025)	
18	Сыр Моцарелла	ГОСТ 34356-2017 "Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия".*	
19	Сыр рассольный (Брынза)	ГОСТ 33959-2016 "Сыры рассольные". Технические условия".*	
20	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в упаковке не более 0,5 кг	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».* ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия».* Порционная фасовка до 20 г в упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала	
21	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия».*	
22	Коктейли молочные в ассортименте в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Внешний вид: непрозрачная жидкость, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах: свойственные исходному сырью со вкусом и запахом внесенных компонентов, в меру сладкий, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: свойственный внесенным компонентам, равномерный по всей массе. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
23	Сливки питьевые с м.д.ж. 10% (порционные)	ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. Технические условия».*	
24	Биотворог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) натуральными компонентами (фруктовыми ягодами, ягодами) или без компонентов, с массовой долей жира от 3,1 до 5,0% в ассортименте	Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово-ягодных или ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочные, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или ягодными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала.	
25	Кефир с массовой долей жира 2,5 % - 3,2%; в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия».* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
26	Простокваша массовой долей жира 2,5%-	ГОСТ 31456-2013 «Простокваша. Технические условия».*	

	3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг).	Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
27	Варенец с массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31667-2012 «Варенец. Технические условия».* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
28	Ацидофилин с массовой долей жира 2,5-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31668-2012 «Ацидофилин. Технические условия».* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
29	Ряженка с массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. Технические условия».* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	
30	Молоко сгущенное с сахаром и какао; с сахаром и цикорием	ГОСТ 33923-2016 «Консервы молочные составные сгущенные с сахаром. Технические условия». *	
31	Маргарин. Марка: МТ	ГОСТ 32188-2013 "Маргарины. Общие технические условия".* Использование: для выпечки.	

Продукты пищевые соевые

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Тофу (соевый пищевой продукт)	ГОСТ Р 58441-2019 "Продукты пищевые соевые. Тофу. Общие технические условия".*	

Яйца и яйцапродукты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Яйца куриные пищевые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».	
2	Продукты яичные жидкие пищевые. Вид яичный меланж, яичный желток и яичный белок	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* ГОСТ 32735-2014 "Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия".* ГОСТ Р 56382-2015 "Меланж яичный сухой с повышенной растворимостью. Технические условия".*	
3	Яйца пищевые перепелиные	ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия».*	

Продукция хлебопекарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Изделия булочные - батоны из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и первого сорта, в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».* По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	
2	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».* По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	
3	Хлеб зерновой, в том числе в нарезке	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия».* Сырье: из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	
4	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой, в том числе в нарезке	ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия».* По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.	
5	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского	Сырье: из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой,	

	<p>(дошкольного и школьного) питания с геркулесовыми хлопьями</p>	<p>масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того, для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями.</p> <p>Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная округлая и витая), для формовых - соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный</p> <p>Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса</p> <p>Цвет от светло - до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша - не более 50%, кислотность - не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).</p>	
6	<p>Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с творогом</p>	<p>Сырье: из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом - творога.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).</p>	
7	<p>Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с какао-порошком</p>	<p>Сырье: из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с какао-порошком - какао-порошок.</p>	

		<p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).</p>	
8	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	<p>ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия».*</p> <p>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».*</p> <p>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.</p>	
9	Изделия хлебобулочные сдобные с начинкой или без начинки (в ассортименте)	<p>ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»*</p> <p>ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» (для упакованных хлебобулочных изделий).</p> <p>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	
10	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки: лаваш, лепешки и др.	<p>ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».*</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	
11	Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки хлеб тостовый	<p>ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».*</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	
12	Слоеные хлебобулочные изделия – круассаны, слойки и т.д. с начинкой или без начинки	<p>ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».*</p> <p>ГОСТ 9511-80 «Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия».*</p>	

		ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».* (для упакованных хлебобулочных изделий). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	
13	Полуфабрикаты различной степени готовности – круассаны, слойки и т.д. с начинкой или без начинки	ГОСТ 31806-2012 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия».* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
14	Изделие хлебобулочное из пшеничной муки – пицца, булочка для бургера, булочка для сэндвича, булочка для хот-дога и др.	ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».* (для упакованных хлебобулочных изделий). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Пицца должна быть изготовлена из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий, мясная продукция для детского питания и др. Не допускается использование жгучих специй (перец, хрен, горчица).	
15	Полуфабрикаты различной степени готовности – пицца, булочка для бургера, булочка для сэндвича, булочка для хот-дога и др.	ГОСТ 31806-2012 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия».* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Не допускается использование жгучих специй (перец, хрен, горчица). Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Пицца должна быть изготовлена из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий, мясная продукция для детского питания и др.	

Продукция масложировой промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Масло подсолнечное: - рафинированно дезодорированное «Премиум» высший сорт	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия».*	
2	Масло оливковое в потребительской упаковке	Внешний вид: однородная маслянистая, прозрачная жидкость. Запах: выраженный оливковый, допускается легкий привкус горечи, без посторонних привкусов. Цвет: золотисто-желтый или светло-желтый.	
3	Соусы салатные для школьного питания	Продукт изготавливается на основе растительного масла, с добавлением или без добавления молочных и яичных продуктов. В составе продукта не допускается использование уксуса (уксусной кислоты), жгучих специй (перец, горчица, хрен) красителей, ароматизаторов и консерваторов, запрещенных в детском питании. Вкус продукта мягкий, не острый с кислинкой и привкусом и запахом используемых пряностей. Цвет от белого до кремово-желтого, однородный по всей массе. Консистенция: однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха. Массовая доля жира не более 45%. Кислотность в пересчете на лимонную кислоту не более 0,85%.	
4	Соусы на основе растительных масел для детского (школьного) питания	ГОСТ 31755-2012 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия».* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия».*	
2	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия».*	
3	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия».*	
4	Крупа гречневая ядрица быстрорастворяющаяся не ниже первого сорта	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия».*	
5	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».*	
6	Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия».*	

7	Крупа кукурузная шлифованная № 4 , № 5	ГОСТ 6002-2022 «Крупа кукурузная. Технические условия».*	
8	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия».*	
9	Мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия».*	
10	Крупа ячневая, ячменная перловая №1, № 2	ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия».*	
11	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и №3 или «Артек»	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия».*	
12	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия».*	
13	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».*	
14	Рис шлифованный	ГОСТ ISO 7301-2013 "Рис. Технические условия.*	
15	Фасоль продовольственная	ГОСТ 7758-2020 «Фасоль продовольственная. Технические условия».*	
16	Макаронные изделия, в том числе яичные, группы А высшего сорта	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия».*	
17	Лапша гречневая (Соба), рисовая (Фунчоза)	ГОСТ 32908-2014 «Изделия макаронные безглютеновые. Общие технические условия».* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
18	Сухари панировочные из хлебных сухарей из муки высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия».*	
19	Крупа пшеничная кускус	Внешний вид: однородный, сыпучий продукт в виде крупинок или гранул, без посторонних включений. Цвет желтый. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Размер крупы кускус от 1,0 мм до 3,5 мм. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	
20	Крупа пшеничная Булгур	Внешний вид: продолговатое зерно, очищенное от отрубей. Цвет: желтоватый с легкой прозрачностью. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный, без посторонних привкусов. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	
21	Крупа Киноа	ГОСТ 35051-2023 "Крупа киноа. Технические условия."*	
22	Чечевица	Чечевица зеленого цвета должна соответствовать ГОСТ 7066-2019 «Чечевица тарелочная продовольственная. Технические условия».* Для чечевица красного и желтого цвета - цвет: свойственный здоровым семенам чечевицы, характерный для данного типа; запах: свойственный	

	здоровым семенам чечевицы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	
--	--	--

Продукция плодоовощная свежая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия».*	
2	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».*	
3	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».*	
4	Лук репчатый свежий первого сорта	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия».*	
5	Капуста белокочанная свежая первого класса	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия».*	
6	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия».*	
7	Капуста цветная свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия».*	
8	Огурцы свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».*	
9	Репа столовая молодая свежая	ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая. Технические условия».*	
10	Томаты свежие, не ниже первого сорта	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия».*	
11	Перец сладкий свежий не ниже первого сорта	ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия».*	
12	Редис свежий первого сорта	ГОСТ 34216-2017 «Редис свежий. Технические условия».*	
13	Дайкон свежий первого сорта	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия».*	
14	Редька свежая первого сорта	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия».*	
15	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2022 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».*	
16	Кабачки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».*	
17	Чеснок свежий не ниже первого сорта	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия».*	

		ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия».*	
18	Петрушка свежая	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия».*	
19	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия».*	
20	Сельдерей свежий корнеплод обрезной первого сорта	ГОСТ 34320-2017 «Сельдерей свежий. Технические условия».*	
21	Лук зеленый свежий первого сорта	ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия».*	
22	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия».*	
23	Щавель и шпинат свежие	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия».*	
24	Сельдерей черешковый свежий	Внешний вид: черешки сельдерея свежие, здоровые, мясистые, толстые, сочные, зеленые, непожелтевшие, незапаренные, неувядшие, неповрежденные, не загрязненные землей, без ожогов, неподмороженные, без корней. Длина основной массы черешков от его основания, не менее 150 мм.	
25	Салат свежий; листовой и кочанный	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарпиол свежие. Технические условия».*	
26	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия».*	
27	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия».*	
28	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия».*	
29	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия».*	
30	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия».*	
31	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34340-2017 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».*	
32	Абрикосы свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия».*	
33	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия».*	
34	Киви свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».*	
35	Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия».*	
36	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия».*	
37	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».*	
38	Слива крупноплодная или средних	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».*	

	размеров свежая не ниже первого сорта	условия».*	
39	Черешня свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия».*	
40	Дыни свежие первого сорта	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия».*	
41	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2022 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия».*	
42	Салат руккола первого сорта	ГОСТ 34215-2017 «Овощи листовые свежие. Технические условия».*	
43	Авокадо свежее не ниже первого сорта	ГОСТ 34270-2017 «Плоды авокадо свежие. Технические условия».*	
44	Лайм свежий не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия».*	
45	Бasilik свежий	ГОСТ Р 56562-2015 «Бasilik свежий-зелень. Технические условия».*	
46	Кориандр свежий (кинза)	ГОСТ 32788-2014 «Кориандр свежий (кинза)-зелень. Технические условия».*	
47	Мята свежая	ГОСТ 34313-2017 "Зеленые культуры овощные свежие. Технические условия".	

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Цвет от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается: наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких сморщенных; наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке; наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших; применение сульфита натрия. Допускается применение лимонной кислоты.	
2	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыжкой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев. Не допускается: наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющимися листьями; наличие грязи и чужеродных материалов; наличие яиц гельминтов и цист кишечных	

		патогенных простейших.	
3	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0-40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм.</p> <p>Не допускается: наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных; наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке; наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
4	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм.</p> <p>Не допускается: наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных: наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке; наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	
5	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм.</p> <p>Не допускается: наличие луковиц с механическими повреждениями, с не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных; наличие фрагментов наружных сухих чешуй; наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке; наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	

Продукция плодоовощная консервная, замороженная и сушеная

Продукция плодоовощная сушеная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 "Фрукты сушеные. Общие технические условия".*	
2	Виноград сушеный высшего сорта, видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 "Виноград сушеный. Технические условия".*	
3	Плоды (фрукты и ягоды) сушеные сублимированные в целом дробленном виде и их смеси	Плоды или смесь сушеных или сублимированных фруктов и /или ягод - сыпучая масса без комков. Внешний вид: фрукты-половинки или четвертинки, или сегменты, или кубики, или дольки, очищенные или не очищенные; ягоды- целые без гребней, чашелистиков и плодоножек. Цвет, вкус и запах, характерные для соответствующих сушеных или сублимированных фруктов и ягод, без пятен на поверхности, посторонних привкуса и запаха. Не допускаются недоброкачественные плоды, поврежденные вредителями и болезнями, обесцвеченные или с солнечными ожогами, плесневшие или загнившие.	
4	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 "Плоды шиповника. Технические условия".*	
5	Овощи сушеные: белые коренья петрушки и сельдерея сушеные сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 "Овощи сушеные. Общие технические условия".*	
6	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 "Ядра орехов лещины. Технические условия".*	
7	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 "Ядро миндаля сладкого. Технические условия".*	
8	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 "Ядро ореха грецкого. Технические условия".*	

Продукция плодоовощная замороженная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Полуфабрикаты из овощей замороженные	Полуфабрикаты представляют собой: брусочки, кубики, ломтики, дольки, шарики из картофеля, из моркови, из свеклы, из кабачков, из баклажанов, а также из нескольких вышеперечисленных овощей, в том числе с добавлением бобовых (горошек, кукуруза,	

		<p>фасоль).</p> <p>Фигурные формованные с панировкой и без из картофеля, из моркови, из свеклы, из капусты (белокачанной, брокколи, цветной и других видов капусты)</p> <p>Запах и вкус: свойственные данному виду продукта. Консистенция после размораживания: мягкая.</p> <p>Возможно использование панировочных сухарей на поверхности продукта.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p> <p>В состав входят компоненты, разрешенные в детском питании.</p>	
2	Фрукты быстрозамороженные (не ниже первого сорта) и их смеси: брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.	<p>ГОСТ 33823-2016 "Фрукты быстрозамороженные, Общие технические условия".*</p> <p>ГОСТ 32898-2014 "Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия".*</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
3	Кукуруза в початках вареная, замороженная	<p>Внешний вид: початки здоровые, чистые, без механических повреждений, зерна - плотно смыкаются друг с другом, ровные, не сморщенные, не поврежденные болезнями и вредителями.</p> <p>Вкус и запах: свойственные вареной кукурузе, без посторонних запаха и привкуса.</p> <p>Цвет зерна: равномерный, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета. Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы.</p> <p>Не допускается: пятнистые зерна, повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
4	Овощи быстрозамороженные и их смеси: баклажаны, горошек зеленый, кабачки (цукини) резаные, капуста брокколи, капуста брюссельская, капуста цветная, кукуруза (зерна), лук репчатый, морковь, перец сладкий, свекла столовая резаная, тыква, фасоль зеленая (стручковая), шпинат, щавель и др.	<p>ГОСТ Р 54683-2011 "Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия".*</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	

Продукция плодоовощная консервная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Варенье	ГОСТ 34113-2017 "Варенье. Общие технические условия".* Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или невитаминизированное.	
2	Джем	ГОСТ 31712-2012 "Джемы. Общие технические условия".* Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20 г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные.	
3	Икра овощная	ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия».* Наименование сырья: кабачки или баклажаны. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	
4	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия».*	
5	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания	Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей (при добавлении), без кусочков грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из кабачков. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Не допускается привкус прогорклого масла, наличие минеральных примесей, использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.	
6	Горошек зеленый консервированный не ниже первого сорта	ГОСТ 34112-2017 "Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия".*	
7	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная высшего сорта	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия».*	
8	Маслины и оливки консервированные без	ГОСТ Р 55464-2013 "Консервы. Оливки или маслины в заливке.	

	косточки	Технические условия".*	
9	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений.</p> <p>Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.</p> <p>Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей.</p> <p>Качество заливки - заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).</p>	
10	Огурцы с зеленью в заливке консервированные (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	<p>ГОСТ 31713-2012 "Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия".*</p> <p>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).</p>	
11	Огурцы соленые	<p>ГОСТ 34220-2017 "Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия".*</p> <p>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).</p>	
12	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений.</p> <p>Цвет: огурцы оливковозеленые или оливковые без пятен и ожогов.</p> <p>Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей.</p> <p>Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, горчица, хрен).</p>	
13	Повидло плодовое, ягодное, овощное высшего сорта	ГОСТ 32099-2013 "Повидло. Общие технические условия".*	

14	Огурцы маринованные консервированные без уксуса	ГОСТ Р 52477-2005 "Консервы. Маринады овощные. Технические условия".* В состав продукта входят компоненты, разрешенные в детском питании.	
15	Соус томатный	Внешний вид: однородная протертая масса с наличием измельченных овощей, пряностей или без них, без включения семян, частиц кожицы. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя. Цвет - красный, однородный по всей массе, допускается светло-коричневый оттенок. Вкус кисло-сладкий. Не допускаются: посторонние привкус и запах; использование уксуса (уксусной кислоты), жгучих специй (перец, горчица, хрен). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
16	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины с наличием добавленных овощей, зелени, пряностей или без них. Цвет красный различных оттенков, равномерный по всей массе. Вкус кисло-сладкий с выраженным вкусом и ароматом томатных продуктов, без горечи, пригара, со вкусом и ароматом добавленных компонентов.	
17	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	ГОСТ 18077-2013 "Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия".*	
18	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».* Минеральные примеси не допускаются.	
19	Фасоль натуральная консервированная, в том числе в томатном соусе	ГОСТ Р 54679-2011 "Консервы из фасоли. Технические условия".* Не допускается использование жгучих специй	
20	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 "Фасоль стручковая консервированная. Технические условия".*	
21	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 "Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия".*	
22	Консервы фруктовые в заливке	ГОСТ 33317-2015 "Консервы фруктовые. Фрукты в заливке. Общие технические условия".*	
23	Консервы фруктовые в сиропе	ГОСТ 33443-2015 "Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия".*	

24	Консервы на фруктовой основе для детского питания	ГОСТ 32218-2013 "Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия".*	
25	Полуфабрикаты ягодные, фруктовые, фруктово-ягодные	ГОСТ 32742-2014 "Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия".* ГОСТ 32898-2014 "Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия".* Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
26	Кисель ягодный, плодово-ягодный на натуральной основе, в том числе витаминизированный	ГОСТ Р 56558-2015 "Консервы. Кисели питьевые фруктовые. Общие технические условия".* Продукт может быть обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
27	Коктейли фруктовые и фруктовоовощные (смузи), в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	ГОСТ Р 56559-2015 Консервы. Коктейли из фруктов и овощей. Общие технические условия".* В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
28	Компот консервированный	ГОСТ 816-2017 "Консервы. Компоты. Общие технические условия".*	
29	Напиток на растительной основе «Молоко кокосовое»	ГОСТ Р 70650-2023 «Напитки на растительной основе (из зерна, орехов, кокоса). Общие технические условия».* В состав входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
30	Напитки сокосодержащие фруктовые (ягодные, фруктово-ягодные) для детского питания	Внешний вид и консистенция напитка: однородная не газированная жидкость без мякоти. Допускается осадок на дне упаковки. Вкус и аромат: выраженные, свойственные фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток, без посторонних привкуса и запаха. Цвет: однородный по всей массе, свойственный фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток.	
31	Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 "Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия".*	
32	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014 "Сиропы. Общие технические условия".*	
33	Соки овощные и овощефруктовые в	ГОСТ 32100-2013 "Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары,	

	ассортименте	сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия".* ГОСТ 32876-2014 "Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия".* Без добавления сахара. Массовой доля титруемых кислот не более 1,3%.	
34	Соки фруктовые и фруктово-овощные стерилизованные восстановленные в ассортименте	ГОСТ 32103-2013 "Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия"* В состав входят компоненты, разрешенные в детском питании. Массовой доля титруемых кислот не более 1,3%.	
35	Соки фруктовые, фруктово-овощные, овощные для детского питания в ассортименте	ГОСТ 32920-2022 "Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия".*	
36	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32101-2013 "Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия"* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.	

Продукция сахарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Сахар белый кристаллический категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».*	
2	Сахар белый кристаллический фасованный по 5-10 г, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».* Сахар должен быть расфасован в упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и (или) 10 г.	
3	Сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».*	
4	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы или порошок белого цвета, сыпучий. Вкус и запах: сладкий с ароматом ванили.	

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Печенье в ассортименте	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».* (действует до	

		01.01.2025) ГОСТ 24901-2023 "Печенье. Общие технические условия".* (действует с 01.01.2025) Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
2	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
3	Вафли в ассортименте	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
4	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
5	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
6	Кексы, маффины	ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия».* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Кексы должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку или порционироваться на месте.	
7	Шоколад	ГОСТ Р 70337-2022 «Шоколад. Общие технические условия».* Вид шоколада: молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Шоколад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
8	Мармелад неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия».* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
9	Пастила и зефир	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические	

		условия».* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
10	Ирис	ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия».* Вид по способу изготовления ирисной массы: тираженный. В составе изделия должен быть указан состав жиров (кондитерского или растительного). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
11	Мармелад из ламинарии для детского питания	Форма продукта должна быть правильной, с четким контуром. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком. Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку.	
12	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте не менее 4%. Изделия не должны содержать гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	

13	Батончик: злаковый, злаково-фруктовый, злаково-ягодный, фруктово-ореховый, мюсли и др.	Цвет и запах: соответствующий использованным компонентам. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	
----	--	---	--

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты, мед и др.

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Чай зеленый листовый	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия».*	
2	Чай зеленый в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия».*	
3	Чай черный листовый	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».*	
4	Чай черный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия».*	
5	Чайный напиток (Фиточай) для питания детей дошкольного и школьного возраста).	Виды чая: цветочный, травяной, цветочно-плодово-травяной, цветочно-плодовый, цветочно травяной. Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Массовая доля влаги не более 13%,. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не более 20%. Аромат и вкус готового напитка свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус. Не допускается: затхлость, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и наличие посторонних примесей; использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 7 к Техническому регламенту ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа).	
6	Чай - чайный напиток "Каркаде"или "каркадэ" или гибискус	ГОСТ 34856-2022 "Напитки чайные. Технические условия".* Вид основы: Цветочная. По согласованию с заказчиком допускается	

		поставка в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг.	
7	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 "Какао-порошок. Технические условия".*	
8	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотных слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. Не допускается наличие сухого молока	
9	Какао напиток витаминизированный быстрорастворимый	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотных слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока. Продукт обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	
10	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 "Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия".*	
11	Кофейный напиток злаковый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. Не допускается использование кофеина и других тонизирующих веществ.	
12	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый)	ГОСТ Р 50364-92 "Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые".* ГОСТ Р 55512-2013 "Цикорий натуральный растворимый. Технические условия".* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и частиц. Допускается легкая	

		опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 1 минуты, примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускаются включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. Не допускается: присутствие затхлости; использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	
13	Ванилин	ГОСТ 16599-71 "Ванилин. Технические условия".*	
14	Гвоздика	ГОСТ ISO 2254-2016 "Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия".*	
15	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 "Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия".*	
16	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 "Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия".*	
17	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-2017 "Желатин. Технические условия".*	
18	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 "Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия".*	
19	Кориандр целый (молотый)	ГОСТ 29055-91 "Пряности. Кориандр. Технические условия".*	
20	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 "Пряности. Корица. Технические условия".* ГОСТ ISO 6539-2016 "Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия".*	
21	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 "Лист лавровый сухой. Технические условия".*	
22	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 "Мак пищевой. Технические условия".*	
23	Мед натуральный	ГОСТ 19792-2017 "Мед натуральный. Технические условия".*	
24	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 "Натрий двууглекислый. Технические условия".*	
25	Разрыхлитель	ГОСТ 32802-2014 "Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500. Общие технические условия".*	
26	Паприка молотая (не жгучая)	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 "Паприка молотая порошкообразная. Технические условия".*	

		Не допускается содержание антиоксидантов, антислеживающих агентов и других добавок.	
27	Приправы, пряности и их смеси: барбарис, куркума, розмарин, базилик, мята, тимьян, мускатный орех, душистый перец, орегано (душица)	<p>ГОСТ ISO 5562-2017 "Пряности. Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия".*</p> <p>ГОСТ ISO 973-2016 "Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия".*</p> <p>ГОСТ 29048-91 "Пряности. Мускатный орех. Технические условия".*</p> <p>ГОСТ 23768-94 "Листья мяты перечной обмолоченные. Технические условия".*</p> <p>ГОСТ 21816-89 "Трава чабреца обмолоченная. Технические условия".*</p> <p>ГОСТ 29050-91 "Пряности. Перец черный и белый. Технические условия".*</p> <p>ГОСТ 21908-93 "Трава душицы. Технические условия".*</p> <p>Пряность базилик сушеный - измельченные сушеные листья базилика. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса.</p> <p>Пряность розмарин сушеный - сушеные листья розмарина. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса.</p> <p>Приправа барбарис сушеный - ягоды барбариса сушеного. Внешний вид: неоднородные по размеру и окраске (от темнокрасного до черного цвета), без повреждений болезнями и вредителями. Вкус: кислый, свойственный барбарису, без посторонних привкуса и запаха. Наличие порченных ягод не допускается.</p> <p>Не допускается использование жгучих специй и пряностей.</p>	
28	Смесь пряностей «Хмели-сунели»	<p>Измельченная смесь пряностей зеленовато-желтого цвета.</p> <p>Вкус пряный, свойственный рецептурному составу смеси. Не допускается использование жгучих специй и пряностей.</p>	
29	Смесь «Итальянские травы»	<p>Измельченная смесь трав и сушеных овощей желто-коричневого цвета.</p> <p>Вкус пряный, свойственный рецептурному составу смеси. Не допускается использование жгучих специй и пряностей.</p>	
30	Семена кунжута	<p>Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком.</p> <p>Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов</p>	

31	Имбирь сушеный	ГОСТ ISO 1003-2016 «Пряности. Имбирь (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe). Технические условия».*	
32	Соль пищевая йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»	
33	Соус соевый натурального брожения	ГОСТ Р 58434-2019 "Соусы соевые. Общие технические условия".* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	
34	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100 г. Поверхность неглазированного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Массовая доля влаги - не более 6%. Массовая доля лома - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	
35	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия».*	
36	Мюсли	Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых хлопьев и (или) экструдированных хлопьев с содержанием сушеных фруктов (или цукатов) или (и) орехов или (и) семян масличных культур. Цвет и запах соответствующий использованным компонентам. В поставляемом ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и загрязненность использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.	

Вода питьевая

№	Наименование пищевого	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные	Примечание
---	-----------------------	--	------------

п/п	продукта	требования к качеству	
1	Питьевая вода для детского питания	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	
2	Природная питьевая вода	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	

Блюда, кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты промышленного производства

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Супы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: в соответствии с наименованием супа.</p> <p>Супы заправочные-бульон с включением кусочков мяса говядины, мяса птицы или рыбы, овощей, и (или) круп, и (или) макаронных изделий, и (или) зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция овощей, круп, мяса, птицы, рыбы- мягкая, но не разваренная, макаронные изделия должны иметь свойственную им форму, не быть разваренными, слипшимися.</p> <p>Супы пюреобразные - супы с однородной, пюреобразной консистенцией, равномерной по всему объему, без комочков.</p> <p>Супы молочные - супы на молочной основе с включением макаронных изделий, круп и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция круп и макаронных изделий - мягкая.</p> <p>Супы прозрачные - бульон из мяса говядины, мяса птицы или рыбы прозрачный без взвешенных частиц с включением зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
2	Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой	

	дошкольного и школьного возраста	<p>кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов -с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
3	Вторые обеденные блюда без мяса охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция блюд из картофеля, овощей, круп, бобовых макаронных изделий и др.: картофельное пюре - однородная масса без комков тушеные овощи должны быть мягкими, сохранившими форму нарезки согласно технологической инструкции, вареные макаронные изделия - не разваренными и не слипшимися, зерна круп - целыми, набухшими, без комков и включений, отварной картофель - в основной массе сохранившим форму запеченные кулинарные изделия- со светло-коричневой однородной корочкой</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
4	Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве</p>	

		<p>жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия.</p> <p>Тушеные кулинарные изделия - кусочки мяса говядины, свинины, птицы, печени, говядины, нарезанные согласно технологической инструкции, в соусе или без него, с добавлением картофеля и (или) овощей и (или) крупы риса и (или) чернослива. Консистенция мяса, печени- сочная, мягкая, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции, зерна риса- целые, набухшие.</p> <p>Вареные кулинарные изделия - мясо говядины, птицы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки, а также рубленые и формованные с добавлением компонентов согласно рецептуре</p> <p>Консистенция - упругая, сочная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленого мяса говядины свинины, птицы, печени говядины (формованные рубленые изделия запеканки, суфле и др.) с добавлением картофеля и (или) без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированные с ровной поверхностью, без трещин. Консистенция - однородная, плотная, сочная.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
5	<p>Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: однородная яичная масса с добавлением компонентов предусмотренных рецептурой. Консистенция - сочная, мягкая.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности,</p>	

		установленного изготовителем.	
6	Кекс Столичный, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и заката, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
7	Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: овощи свежие целые, типичной для ботанического сорта формы или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, зрелые, чистые, не увядшие, не поврежденные сельскохозяйственными болезнями и (или) вредителями, не подмороженные.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
8	Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение, припускание) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных</p>	

		<p>учреждениях.</p> <p>Тушеные или припущенные кулинарные изделия - кусочки рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, с добавлением картофеля и (или) овощей или без добавления. Консистенция рыбы - нежная, мягкая; картофеля, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции.</p> <p>Вареные кулинарные изделия - куски рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки. Консистенция - нежная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленой рыбы (формованные изделия, запеканки и др.) с добавлением картофеля и (или) овощей и (или) крупы риса и др. или без добавления, панированные или без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированными с ровной поверхностью, без трещин.</p> <p>Консистенция - однородная, плотная, сочная.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
9	<p>Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: изделия правильной формы с начинкой или без начинки, без трещин, впадин, вздутия, мякиш, пропеченный, не липкий, без признаков непромеса.</p> <p>Ватрушки - изделия круглой формы с начинкой по центру.</p> <p>Пирожки - изделия овальной или круглой формы с начинкой, распределенной равномерно между слоями.</p> <p>Булочки - изделия круглой формы без начинки.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	

10	Изделия из творога охлажденные и упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
11	Каша крупяные охлажденные и упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без расслоения и комочков с добавлением или без добавления дополнительных компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
12	Овощи вареные охлажденные и упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: овощи целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией чистые, сохранившие форму, консистенция мягкая, но не разваренная.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и</p>	

		обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
13	Блюда сладкие – десерты, охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: Соусы (фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные, шоколадные и др.) – однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Десерты (фруктовый, ягодный, фруктово-ягодный и др.) - однородная густая масса с включением целых или нарезанных ягод и (или) фруктов и других компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
14	Кондитерские изделия – кексы, охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и закала, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
15	Изделия кулинарные быстрозамороженные или охлажденные оладьи (оладушки),	<p>Внешний вид: изделие округлой формы, пропеченное с равномерной пористостью и однородным мякишем, без комочков, следов непромеса.</p> <p>Поверхность гладкая или с мелкой равномерной пористостью, без трещин и</p>	

	блины (блинчики)	<p>разрывов, не пережаренные, не слипшиеся.</p> <p>Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.</p> <p>В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
16	Полуфабрикат замороженный блинчики с ягодами, фруктовыми ягодными и фруктово-ягодными начинками, с повидлом или джемом (наполнителями) в ассортименте для детского (школьного) питания	<p>Внешний вид: плоские, прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин сквозных отверстий и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки от светло-кремового до кремового, допускается коричневые крапинки; начинки соответствующий виду начинки. Вкус и запах, свойственные жареному пресному тесту и составу начинки. Массовая доля начинки к массе изделия - не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок повидла, джема); не менее 25,0% (для ягод). Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$).</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, солей аммония; повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
17	Изделия кулинарные из творога (сырники с начинками и без начинки) охлажденные или замороженные	<p>Внешний вид: сырники круглой или овальной формы, целые, не слипшиеся, равномерной толщины, поверхность ровная с румяной корочкой, без трещин. Начинка не должна выступать за края сырников. Допускается незначительная деформация изделий. Консистенция готового продукта - сочная, мягкая однородная. Вкус и запах готового продукта свойственный творогу, кисло-сладкий. Цвет, вкус и запах начинки, соответствующий виду начинки.</p> <p>В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
18	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с творогом	<p>Внешний вид: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха, начинка должна быть сочной.</p>	

		В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
19	Кулинарные изделия из мяса птицы (кур, индеек) рубленые, замороженные различной формы в панировке и без панировки: нагетсы, стрипсы, байтсы и др.	ГОСТ 32589-2013 «Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия».* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование мяса птицы механической обвалки, повторное замораживание, наличие льда и снега.	
20	Кулинарные изделия рыбные формованные замороженные (рыбные палочки произвольной формы)	Внешний вид: палочки из пластин филе, рубленого филе, удлиненной формы, покрытые панировочными сухарями. Панировка должна равномерно покрывать поверхность. Вкус и запах: свойственный данному виду продукта без постороннего привкуса и запаха. Консистенция: плотная, присущая данному виду продукта. После приготовления форма палочек должна сохраняться. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с овощной начинкой	Вареники с овощными начинками - с картофелем, с капустой, в том числе с добавлением в начинку лука репчатого, моркови, зелени; вареники с начинкой из нескольких видов овощей (разные соотношения видов овощей: картофель, капуста (белокочанная, цветная, брокколи и другие виды), кабачки, баклажаны, томаты, тыква, лук репчатый, морковь). Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
22	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с ягодной начинкой	Вареники с ягодной начинкой - с вишней, со смородиной, клубникой, черникой, а также из смесей этих ягод. Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях	

		<p>формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
23	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с фруктовой начинкой	<p>Внешний вид: изделия прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин и разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки: от светло-кремового до кремового. Цвет начинки: соответствующий виду начинки. Вкус и запах: свойственные жареному тесту и составу начинки. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается: использование гидрогенизированных масел и жиров, повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
24	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с ветчиной и сыром	<p>Внешний вид: изделия прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки от светло-кремового до кремового допускается коричневые крапинки; начинки соответствующий виду начинки. Вкус и запах: свойственные жареному тесту и составу начинки. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров; повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
25	Кулинарные изделия мясные рубленые замороженные, высокой степени готовности – фрикадельки, тефтели, биточки и др.	<p>Внешний вид: поверхность изделий без трещин, целостность не нарушена. Вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре. Консистенция однородная, некрошливая после тепловой обработки - сочная, мягкая. Цвет, запах, вкус соответственные данному наименованию изделий с учетом используемых рецептурных компонентов, без посторонних привкуса и запаха. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Для замороженных кулинарных изделий не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
26	Изделия кулинарные - панкейки с фруктовой начинкой	<p>Внешний вид: изделие округлой формы, пропеченное с равномерной пористостью и однородным мякишем, без комочков, следов непромеса.</p>	

	быстрозамороженные	Поверхность гладкая (с рисунком) или мелкой равномерной пористостью, без трещин и разрывов, не пережаренные, не слипшиеся. Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается: использование гидрогенизированных масел и жиров, повторное замораживание, наличие льда и снега.	
27	Кулинарное изделие – пицца замороженная, полуфабрикат промышленного производства	Полуфабрикат должен быть изготовлен из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий, мясная продукция для детского питания и др. Внешний вид: тестовая часть в форме круга; начинка включает равномерно распределенные кусочки компонентов. Вкус и запах: готовая пицца должна иметь вкус и аромат, свойственные заложенному сырью без посторонних привкуса и запаха, начинка сочная. Массовая доля начинки – не менее 35%. Не допускается продукция с нарушенной целостностью. Не допускается: использование гидрогенизированных масел и жиров, жгучих специй (перец, хрен, горчица); повторное замораживание, наличие льда и снега.	
28	Макаронные изделия бланшированные замороженные	Макаронные изделия, прошедшие процесс тепловой обработки, включающий кратковременное нагревание перед замораживанием (бланширование) в воде или на пару. Внешний вид: быстрозамороженные бланшированные макаронные изделия различной конфигурации, соответствующие требованиям к внешнему виду изделий макаронных. Цвет, свойственный соответствующему виду бланшированных изделий макаронных. В приготовленном виде вкус и запах, свойственные приготовленным блюдам с учетом компонентного состава, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция слегка размягченная, не разваренная.	
29	Крупы бланшированные замороженные	Крупы, прошедшие процесс тепловой обработки, включающий кратковременное нагревание перед замораживанием (бланширование) в воде или на пару. Внешний вид: быстрозамороженные бланшированные зерна крупы соответствующие требованиям к внешнему виду крупы. Цвет, свойственный соответствующему виду бланшированной крупы. В приготовленном виде вкус и запах, свойственные приготовленным блюдам с учетом компонентного состава, без постороннего привкуса и запаха.	

	Консистенция слегка размягченная, не разваренная.	
--	---	--

Примечание: * Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в таблице.

Заказчик:
ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор
_____ Е.И. Гудова
М.П.

Исполнитель:
ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВИТО-
1"
Генеральный директор
_____ Н.И. Гребенщикова
М.П.

Форма Основного (организованного) меню

Основное (организованное) меню

Возрастная категория: _____

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
итого за завтрак							
обед	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
итого за обед							
полдник	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
итого за полдник							
ужин	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
итого за завтрак							
обед	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
итого за обед							
полдник	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
итого за полдник							
ужин	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

итого за ужин
Итого за день:
...
Среднее значение за период:

Заказчик:
ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор
_____ Е.И. Гудова
М.П.

Исполнитель:
ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВИТО-
1"
Генеральный директор
_____ Н.И. Гребенщикова
М.П.

Форма сведений о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

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

Единицы услуг	Цены единиц услуг (рационов питания) по организации питания обучающихся, руб.					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
Категории питающихся						
Цены единиц услуг, оказываемые в 2025 году						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл.						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл., или образовательные программы среднего профессионального образования			248,02			
Обучающиеся осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл. (интернат)						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы основного и						

среднего общего образования 5-11 кл. (интернат)						
Цены единиц услуг, оказываемые в 2026 году						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы начального общего образования						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования			248,02			
Обучающиеся осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл. (интернат)						
Обучающиеся осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл. (интернат)						
Единица услуг Категории	Цена единиц услуг по обеспечению питьевого режима, руб. (Цена комплекта упакованной питьевой воды), руб.					
Обучающиеся осваивающие образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, или	Цены единиц услуг, оказываемые в 2025_году					
	413,40					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 2026_году					
	413,40					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 20__году					

образовательные программы СПО						
Примечание:						
<p>Цены единиц услуг (рационов питания по отдельным приемам пищи и комплекта упакованной питьевой воды) формируются при заключении контракта путем снижения начальных (максимальных) цен единиц услуг пропорционально снижению Сводной начальной (максимальной) цены единиц услуг, предложенной победителем конкурса.</p>						

Заказчик:
ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор
_____ Е.И. Гудова
М.П.

Исполнитель:
ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВИТО-
1"
Генеральный директор
_____ Н.И. Гребенщикова
М.П.

Форма заявки

ЗАЯВКА

на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

(указать наименование образовательной организации)

Номер контракта (договора):	
Дата оказания услуг:	
Место оказания услуг:	

Объем оказываемых услуг:

Категории питающихся (в соответствии с приложением к Техническому заданию)	Потребность в Рационах питания					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)
Основное (организованное) меню _____ (указывается наименование)						
Основное (организованное) меню _____ (указывается наименование)						
Основное (организованное) меню _____ (указывается наименование)						

Комплекты упакованной питьевой воды	Потребность в упакованной питьевой воде, к-тов

« ____ » _____ 20 ____ г. _____

подпись (представителя Заказчика услуг)

Конец формы

Заказчик:
ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор
_____ Е.И. Гудова
М.П.

Исполнитель:
ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВИТО-1"
Генеральный директор
_____ Н.И. Гребенщикова
М.П.

Форма Абонементной книжки

АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА

учета услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся
(наименование образовательной организации)

Место оказания услуг: _____
(указывается в соответствии с приложением №3 к контракту)

Категория питающихся: _____
(указывается в соответствии с приложением №1 к Техническому заданию)

Начата «__» _____ 20__ г.

Окончена «__» _____ 20__ г.

КОРЕШОК № _____

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	

ТАЛОН № _____

Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.

Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:

Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)
Завтрак	

Второй завтрак		Второй завтрак	
Обед		Обед	
Полдник		Полдник	
Ужин		Ужин	
Второй ужин		Второй ужин	
Количество комплектов упакованной питьевой воды		Количество комплектов упакованной питьевой воды	

Представитель Исполнителя:

(подпись, Ф.И.О.)

Заказчик:

(подпись, Ф.И.О.)

Конец формы

Заказчик:

ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор

Е.И. Гудова

М.П.

Исполнитель:

ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВИТО-
1"

Генеральный директор

Н.И. Гребенщикова

М.П.

Форма Реестра талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Реестр талонов

услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

(наименование образовательной организации)

Контракт № _____ от «__» _____ 20__ г.

Период оказания услуг с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Место оказания услуг (адрес объекта образовательной организации)

Дата и номер талона Абонементной книжки	Сведения о реализованных Рационах питания, шт.						Сведения о реализованных комплектах упакованной питьевой воды, к-т
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 г.							
11.01.20__ г. № _____							
12.01.20__ г. № _____							
...							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 г.							

Форма Сводного отчета по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Сводный отчет по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся _____ (наименование образовательной организации)																				
Контракт № _____ от «__» _____ 20__ г. Период оказания услуг: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.																				
№ п/п	Наименование объекта Заказчика	Адрес объекта образовательной организации (место оказания услуг)	Сведения о реализованных Рационах питания (РП)												Сведения о реализован ных комплектах упакованно й питьевой воды (КУПВ)			Стоимость услуг за отчетный месяц, руб.		
			Зав тра к		Вто рой завт рак		Обе д		Пол дни к		Уж ин		Вто рой ужи н		Ц е н а К У П В п о Г К , р у	К о л и ч е с т в о К У П В , ,	С т о и м о с т ь К У П В , р			

Заказчик:
ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор
_____ Е.И. Гудова
М.П.

Исполнитель:
ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВИТО-
1"
Генеральный директор
_____ Н.И. Гребенщикова
М.П.

Перечень адресов оказания услуг по организации питания

№ п/п	Фактический адрес пищеблока	Категории питающихся (обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего образования, среднего профессионально образования)	Сроки оказания услуг	
			Дата начала подготовительного этапа	Дата начала основного этапа
1	Буфет-раздаточнаяг. 127006, г. Москва, ул. Садовая Каретная, д. 4-6, стр. 7	обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего, основного общего образования, среднего профессионально образования	-	27.01.2025 (Реализация обедов: С 12.30 по 13.30. С 14.15 по 15.30)

Заказчик:
ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор
_____ Е.И. Гудова
М.П.

Исполнитель:
ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ВИТО-
1"
Генеральный директор
_____ Н.И. Гребенщикова
М.П.