

# КОНТРАКТ № 11

## ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Быковский район

«30» января 2023 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Быковская средняя школа №2» Быковского муниципального района Волгоградской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Обливанцевой Ираиды Васильевны, и общество с ограниченной ответственностью «Бизнес Консалтинг», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Кртоножко Елены Юрьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), протокола рассмотрения заявки на участие в совместном аукционе в электронной форме от 17.01.2023 года № 0129300050722000007 в соответствии с положениями Федерального закона № 44-ФЗ.

Идентификационный код закупки 223340200506834020100100070005629244.

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания обучающихся в Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Быковская средняя школа №2»

Быковского муниципального района Волгоградской области, (далее – МКОУ «БСШ №2») в учебные периоды 2023 г. согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1).

1.3.1. В учебный период в зависимости от режима обучения:

- обучающиеся 1-4 классов по очной форме обучения;
- обучающиеся 5-11 классов по очной форме обучения льготных категорий;
- обучающиеся 1-11 классов по очной форме обучения с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, не относящиеся к категориям обучающихся, получающих частичную и дополнительную компенсации стоимости питания в соответствии с частью 2 статьи 46 Закона Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД «Социальный кодекс Волгоградской области» (двухразовое питание);

- воспитанники групп дошкольного образования от 1,5 лет до 7 лет.

1.4. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта, но не ранее 01.02.2023 г. по 30.09.2023 г.

1.5. Изменение предмета Контракта не допускается.

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта составляет **325 826,78** (триста двадцать пять тысяч восемьсот двадцать шесть) рублей 78 копеек, включая налог на добавленную стоимость ( \_\_ %): \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) рублей \_\_\_\_\_ копеек (НДС не облагается на основании \_\_\_\_\_ Налогового кодекса Российской Федерации и \_\_\_\_\_) из них

- 1-4 классы за счет субсидий из федерального бюджета согласно Соглашению № 18604000-1-2022-002 от 20.01.2022 г **81 879,60** (восемьдесят одна тысяча восемьсот семьдесят девять руб., 60 коп.);

за счет бюджета Быковского муниципального района **26 690,40** (двадцать шесть тысяч шестьсот девяноста руб., 40 коп.)

- 5-11 классы (льготной категории) за счет субвенции из бюджета Волгоградской области **49 127,76** (сорок девять тысяч сто двадцать семь руб., 76 коп.);
- 5-11 классы (льготной категории), обучающиеся с ОВЗ; дети-инвалиды; дети, обучающиеся на дому за счет средств бюджета Быковского муниципального района - **33 642,40** (тридцать три тысячи шестьсот сорок два руб. 40 коп).
- Питание воспитанников дошкольной группы- **134 486,62** (сто тридцать четыре тысячи четыреста восемьдесят шесть рублей 62 коп).

2.2. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных 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.

2.3. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

2.4. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.4.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.4.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому объему услуг по организации питания на основании выставленных счетов и актов оказанных услуг не более чем в течение 10 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта об оказании услуг. Аванс не предусмотрен. Днем оплаты считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

2.5. Источник финансирования: Бюджет Быковского муниципального района.

2.6. Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных Контрактом количества Товара, качества поставляемого Товара и иных условий Контракта.

### 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 2).

3.2. Не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт об оказании услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах. (приложение № 3)

3.3. Акт об оказании услуг должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
- место оказания услуг;
- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.4. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с даты получения вышеуказанного Акта, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта об оказании услуг по настоящему Контракту или письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

3.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.6. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика, Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным

представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключение могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

3.7. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

3.8. Направить возникающую экономию средств субсидии в случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов МКОУ «Быковская СШ №2» на карантин и/ или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникул с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания обучающимся 1-4 классов

#### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

##### 4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим Контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом.

4.1.5. Предоставить в пользование производственные и складские помещения; торгово-техническое, весоизмерительное и холодильное оборудование в исправном состоянии на основании договора безвозмездного пользования с Исполнителем по акту приемки-передачи.

Заклучить договор безвозмездного пользования, предусматривающий переход прав пользования в отношении муниципального имущества (нежилых помещений, движимого имущества (технологического, холодильного и прочего оборудования, а также кухонного инвентаря) для целей исполнения контракта на срок такого исполнения без проведения торгов в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ «О защите конкуренции».

4.1.6. Безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения Контракта.

4.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.8. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МКОУ «БСШ №2».

4.1.9. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.10. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем.

4.1.11. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

4.1.12. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МКОУ «БСШ №2», режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы МКОУ «БСШ №2» с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в МКОУ «БСШ №2» карантина.

4.1.13. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.14. При наличии технической возможности Заказчик, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

#### **4.2. Исполнитель обязан:**

4.2.1. Оказать услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся в МКОУ «БСШ №2» на учебные периоды в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

- санитарные правила СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»;

- санитарные правила СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПин 2.3.2.1280-03 дополнения № 2 к СанПиНу 2.3.2.1078-01;

- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

4.2.2. Оказывать услуги по адресу согласно Приложению № 5 к настоящему Контракту,

4.2.3. Оказывать по организации бесплатного горячего питания обучающихся в соответствии с Меню, указанным в приложении № 1 к настоящему Контракту.

Меню может изменяться с согласия обеих сторон путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по общественному питанию учащихся в МКОУ «БСШ №2».

4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.

4.2.7. Приготовление пищи производится Исполнителем ежедневно на пищеблоке.

4.2.8. Использовать в своей работе сырьё и полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.2.9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. 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.

4.2.10. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.11. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.12. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству.

4.2.13. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.14. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.15. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.16. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.17. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.18. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.19. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.20. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.21. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.22. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие -

тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.2.23. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.24. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.25. 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.).

4.2.26. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.27. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил, и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.28. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.29. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.30. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.31. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

4.2.32. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.33. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

- 1) перед заключением Контракта;
- 2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);
- 3) в случае поступления жалобы на качество сырья от обучающихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
- 4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.34. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика.

4.2.35. Уведомлять Заказчика о смене Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте) не позднее 3 (Трех) календарных дней с момента такой смены.

4.2.36. Осуществить подписание направленного Заказчиком договора безвозмездного пользования и Акта приема-передачи недвижимого и движимого имущества к нему в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения договора от Заказчика. За счет собственных средств осуществить государственную регистрацию договора безвозмездного пользования, заключенного на срок более года.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;
- проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках Контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

1) перед заключением Контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется Акт Заказчика.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему Контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов, согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

## 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона №44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой

гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона №44-ФЗ.

Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5% от цены, по которой заключается настоящий Контракт, что составляет 16 291,33 рублей.

5.2. Если участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в п. 5.1 настоящего Контракта, что составляет \_\_\_\_\_ рублей,

или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью 3 ст. 37 Федерального закона №44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в п. 5.1. настоящего Контракта.

5.3. В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, поставщик (подрядчик, исполнитель) обязуется в течение 10 (десяти) рабочих дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.4. В ходе исполнения контракта поставщик (подрядчик, 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 Федерального закона №44-ФЗ.

5.5. Возврат Заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю) денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ. При этом срок возврата заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю) таких денежных средств не должен превышать 15 дней с даты исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом.

5.6. В случае если поставщик (подрядчик, исполнитель) в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.5. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

5.7. 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 поставщика (подрядчика, 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 Федерального закона №44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона №44-ФЗ.

5.8. В случае предоставления нового обеспечения исполнения контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ возврат независимой гарантии заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.9. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона №44-ФЗ, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона №44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом №44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не



менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену контракта.

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену контракта.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.3. Пения начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

6.4.1. Размер штрафа по каждому факту неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, устанавливается в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации 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» (далее – Постановление № 1042) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

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

6.6. Пения начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего за днем истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Поставщиком.

6.7. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

6.7.1. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.7.2. Размер штрафа Поставщика как победителя закупки (или иного участника закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившего наиболее высокую цену за право заключения контракта, по каждому факту

неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, устанавливается в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

- а) в случае, если цена контракта не 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).
- б) 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).

6.7.3. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Контракте таких обязательств), устанавливается в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты заключения Сторонами и действует по 31.12.2023 г., а в части оплаты, возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

## 8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ч. 8 - 11, 13 - 19, 21 - 23 и 25 статьи 95 Федерального закона №44-ФЗ. При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении настоящего Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов

8.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

8.2.1. если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

8.2.2. при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий контракта;

8.2.3. в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных контрактом.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в том числе:

8.3.1. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Заказчика:

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

8.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Контрактом.

8.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению Контракта в срок, установленный Контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Контрактом срок.

8.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустраняемыми.

8.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленной документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.3.1.7. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной банковской гарантии.

8.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

8.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 30 дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для

одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.9. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.11. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

8.12. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.

8.13. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

8.14. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном ст. 51 ФЗ № 44-ФЗ. Дополнительно Стороны вправе оформить настоящий Контракт в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой Стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1 – МЕНЮ.

10.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

10.3. Приложение № 3 – Форма АКТА об оказании услуг.

10.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в МКОУ «БСШ №2» в учебный период 2023 г.

10.5. Приложение № 5 – График оказания услуг.

10.6 Приложение №6 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой согласно СанПиНу 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

10.7 Приложение №7 - Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики используемой продукции

## 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### Заказчик

Муниципальное казенное  
общеобразовательное учреждение  
«Быковская средняя школа №2»  
Быковского муниципального района  
Волгоградской области  
МКОУ «Быковская СШ №2»  
Юр. адрес: 404067 Волгоградская область  
Быковский район п. Зеленый, ул. Сиреневая 5  
Почтовый адрес: 404067 Волгоградская область  
Быковский район п. Зеленый, ул. Сиреневая 5,  
ул. Северная 9  
л\с \_\_\_\_\_  
р/с 03231643186040002900  
Отделение Волгоград //УФК по Волгоградской  
области г.Волгоград  
БИК 011806101  
Кор/счет 40102810445370000021  
ИНН 3402005068 КПП 340201001  
ОГРН 1023405166014  
ОКАТО: 18204811001  
Телефон/факс: 8 (84495) 3-55-41 — директор,  
e-mail: [zeleny2\\_79@mail.ru](mailto:zeleny2_79@mail.ru)

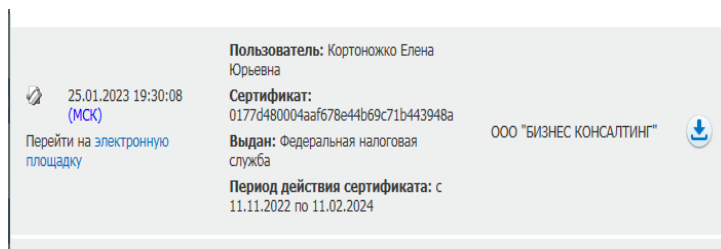
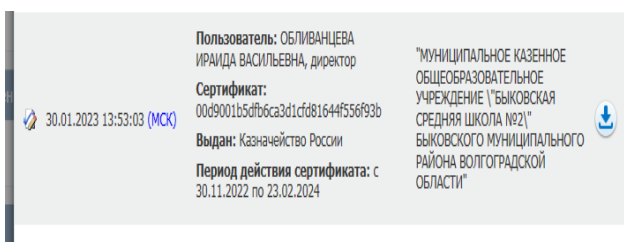
Директор \_\_\_\_\_/И.В. Обливанцева/

### Исполнитель

### Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью  
«Бизнес Консалтинг»  
Юр. адрес: 359410 Республика Калмыкия, район  
Сарпинский, село Садовое, улица Калинина, дом  
68, комната 13  
Фактический адрес: 404038, г. Волгоград, ул.  
Мотостроителей, дом 6  
р/с 40702810626010006688  
Филиал «Ростовский» АО «Альфа - Банк» г.  
Ростов-на-Дону  
БИК 046015207  
Кор/счет 30101810500000000207  
ИНН 3459068785 КПП 081701001  
ОГРН 1163443062705  
ОКАТО: 18401380000  
ОКПО 02322297  
ОКОГУ 4210014 ОКОПФ 12300  
ОКВЭД 51392 ОКФС 16

Директор \_\_\_\_\_/Е.Ю. Кортоножко/



Приложение № 1  
к Контракту № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**МЕНЮ**  
(Прилагается отдельным файлом)

Приложение № 2  
к Контракту № \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Форма заявки на питание \_\_\_\_\_**  
(дата)

**Исполнитель:** \_\_\_\_\_

**Заказчик:** \_\_\_\_\_

Номер	Обучающиеся 1-4 классов по очной форме обучения	Обучающиеся 1-11 классов по очной форме обучения с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, относящиеся к категориям обучающихся, получающих частичную и дополнительную компенсации стоимости питания (дополнительный прием пищи)	Обучающиеся 5-11 классов по очной форме обучения из малоимущих семей, имеющих среднедушевой доход, не превышающий размер прожиточного минимума в расчете на душу населения по Волгоградской области, из многодетных семей, обучающиеся, состоящие на учете у фтизиатра, вне зависимости от среднедушевого дохода семьи ребенка	Обучающиеся 1-4 классов по очной форме обучения, относящиеся к категориям обучающихся дети из многодетных семей, получающих частичную и дополнительную компенсации стоимости (дополнительный прием пищи)
<b>Итого:</b>				

Заявку принял представитель Исполнителя:

Заявку составил представитель Заказчика:

\_\_\_\_\_  
Должность                      подпись                      Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Должность                      подпись                      Ф.И.О.

МП

МП

Заказчик: \_\_\_\_\_ /Обливанцева И.В. /  
М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ / Е.Ю. Кортоножко /  
М.П.





**(ФОРМА)**

**Акт об оказании услуг**

К Контракту № \_\_ от " \_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

с. \_\_\_\_\_

" \_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МКОУ " \_\_\_\_\_ СШ", именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с одной стороны и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, совместно именуемые "Стороны", составили настоящий Акт о следующем:  
В соответствии с условиями Контракта № \_\_ от " \_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ года Исполнитель оказал, а Заказчик принял работы (услуги) в объемах указанных ниже:

№ п/п	Наименование услуг	Ед. измерения	Кол-во	Цена за ед., в т.ч.НДС 20% (в рублях)	Стоимость услуги, в т.ч.НДС 20% (в рублях)
1.	<b>Организация горячего питания обучающихся в 1-4 классах</b>	чел. / дни			0,00
2.	<b>Организация горячего питания обучающихся в 1-4 классах</b>	чел. / дни			0,00
<b>ИТОГО:</b>					0,00

Общая сумма, подлежащая оплате Заказчиком в соответствии с условиями Контракта составляет

рублей ( \_\_\_\_\_ руб.

\_\_\_\_\_ коп.)

в том числе НДС \_\_\_\_\_ %

рублей ( \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.)

Оказанные услуги по качеству и объемам соответствуют (не соответствуют) требованиям Заказчика

Недостатки предоставленных услуг не выявлены / выявлены

Претензий Заказчик не имеет / имеет \_\_\_\_\_

Настоящий акт составлен в 2-х (двух) экземплярах, имеющих равную юридическую силу по 1-му (одному) экземпляру для каждой из Сторон.

от **Заказчика**

Директор

\_\_\_\_\_/Обливанцева И.В./

от **Исполнителя**

Директор

\_\_\_\_\_/Кортоножко Е.Ю./



**Расчет объема заказа и цены услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в  
МКОУ «Быковская СШ №2» в учебные периоды 2023 гг.  
(Прилагается отдельным файлом)**

Приложение № 5  
к Контракту № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

### График оказания услуг

Наименование учреждения	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МКОУ «Быковская СШ №2»	404067 Волгоградская область Быковский район п. Зеленый, ул. Сиреневая 5, ул. Северная 9	С даты заключения но не ранее 01.02.2023 по 30.09.2023 г.	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся на базе МКОУ «Быковская СШ №2» на учебный период 2023 г.

Заказчик: \_\_\_\_\_ /Обливанцева И.В. /  
М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ /Кортоножко Е.Ю./  
М.П.

**Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования  
производственных помещений в столовых муниципальных общеобразовательных  
учреждений согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к  
обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды  
обитания».**

в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «МКОУ «Быковская СШ  
№2»

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	_____
		<b>Площадь, в т.ч.:</b>	<b>70,6</b>
		непроизводственная	2,2
		производственная	34,8
		подсобное помещение	1,8
<b>1</b>	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Столовая-доготовочная</u></b>	
<b>1.1.</b>		<b>Производственные помещения:</b>	
	- доготовочный цех (холодный), оснащение:	*производственные столы	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*машины для нарезки овощей различной формы	
		*холодильники среднетемпературные	
		*слайсер для нарезки гастрономии	
		*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		*раковина для мытья рук	
		*бактерицидная лампа	
		*вентиляционная система (вытяжка)	1
	*кондиционер		
	<b>наличие помещения</b>		
це х (го		*котел электрический	0

	*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	0
	*плиты электрические	2
	*духовой(жарочный) шкаф	2
	* электрическая сковорода	0
	*термошуп	0
	*протирачная машина или блендер	0
	*мясорубка для готовой продукции	0
	*электрический кипятильник	0
	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	0
	*холодильник производственный	4
	*холодильник для хранения суточных проб	1
	*холодильник низкотемпературный	0
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	4
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	5
	*ванна производственная	0
	*подставка под пароконвектомат	0
	*тележка для пароконвектомата	0
	*весы электронные настольные до 10кг	0
	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да
	*раковина для мытья рук	3
<b>наличие помещения</b>		
- мясорыбный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая	1
	среднетемпературные и,при необходимости,низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве,обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	
	*фаршемешалка	
	*котлетоформовочного автомата	
	*производственные столы не менее 3-х	
	*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	
	*емкости для обработки яиц	
	*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
	*весы электронные настольные до 10кг	

		*раковина для мытья рук	
	<b>наличие помещения</b>		
- овощной цех (первичной обработки овощей).		*производственные (столы не менее 2-х)	2
		*картофелеочистительная и овощерезательная машина	
		*холодильник	
		*раковина для мытья рук	1
	<b>наличие помещения</b>		
- овощной цех (вторичной обработки овощей).		*производственные (столы не менее 2-х)	2
		моечные ванны не менее 2-х	2
		универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук.	1
	<b>наличие помещения</b>		
-мучной цех оснащение:		*производственные (столы не менее 2-х)	
		*тестомесильная машина	
		*контрольные весы	
		*пекарский шкаф	
		*стеллажи	
		*моечная ванна	
		*раковина для мытья рук	
	*просеиватель муки		
	<b>наличие помещения</b>		
- помещение для нарезки хлеба		*производственный стол	
		*хлеборезательная машина	
		*шкафы для хранения хлеба	
		*раковина для мытья рук	
	<b>наличие помещения</b>		

	- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа	0
		*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	2
		*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	2
		*металлические сетки с ручками	1
		*стеллажи для хранения чистой посуды	1
		*перевдвижные тележки для посуды	0
		*транспортёр	0
		*производственный стол	2
		*кассеты для хранения столовых приборов	1
		*контрольный термометр	1
		*раковина для мытья рук	1
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	0
		<b>наличие помещения</b>	
- моечная кухонной посуды	*производственный стол		
	*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой		
	*стеллажи для хранения чистой посуды		
	*контрольный термометр		
	*раковина для мытья рук		
	*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств		
1.2.		<b>Складские помещения:</b>	
	<b>наличие помещения</b>		
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	2
		*низкотемпературные холодильники	
		*стеллажи	1
		*подтоварники	
		*контрольные термометры	2
<b>наличие помещения</b>			



1.3.	- кладовая для сыпучих продуктов,	*стеллажи	1
		*подтоварники	
		*емкости для продукции	
		*товарные весы	1
		*психрометры	
	наличие помещения	<b>Вспомогательные помещения:</b>	
	для посуды и инвентаря.	*шкаф для посуды и инвентаря	
		*стеллажи	
	наличие помещения		
	загрузочная, оснащена	*весы напольные	
		*производственный стол	
		*подтоварники	
	наличие помещения	<b>-мочная тары</b>	
		*двухсекционная мочная ванна	
	наличие помещения		
-бытовые помещения для персонала, оснащение:	*душевая	1	
	*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды		
	*стулья или скамейки		
	*зеркало		
	*унитаз		
	*раковина для мытья рук	1	
наличие помещения			
его производством,	*офисная мебель		
	*оргтехника	1	

		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	1
	<b>наличие помещения</b>		
	<b>технические помещения:</b>	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	
		- вентиляционная камера	
		- электро-щитовая	1
		-место для хранения отходов	
	<b>типе помещ</b>		
1.4.	<b>обеденный зал:</b>	- зал для приема пищи	1
	<b>- линия раздачи, оснащение:</b>	*мармит для первых, вторых, третьих блюд	
		*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*стол производственный	1
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	
2	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Буфет-раздаточная</u></b>	
2.1.		<b>Производственные помещения</b>	
		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		*производственные столы не менее 2-х	
		*электроплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
2.2.	<b>наличие помещения</b>	<b>Складские помещения:</b>	

		- кладовая для сухих продуктов	
2.3.	наличие помещения	<b>Вспомогательные помещения:</b>	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
2.4.	наличие помещения	<b>Технические помещения:</b>	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещения	<b>Обеденный зал:</b>	
		- зал для приема пищи	
		- линия раздачи	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

**ТАБЛИЦА 1.1. Обеспеченность участника совместного аукциона материально-техническими ресурсами в части наличия у участника совместного аукциона к собственным и (или) арендованным помещений для оказания услуг**

Адрес местонахождения пищеблока с производственными и складскими помещениями: **404067, Волгоградская обл. Быковский район п. Зеленый, ул. Северная, дом 9**

<b>Наименование помещений в пищеблоке</b>
Производственные помещения, включают в себя: <b>1. плита электрическая</b> <b>2. вытяжка</b> <b>3. столы производственные</b> <b>4. мойки</b> <b>5. холодильники</b> <b>6. набор кух.посуды</b> <b>7. набор кух.инвентаря</b>
Складские помещения, включают в себя: <b>1.</b> <b>2.</b> <b>3. ....</b> <b>и т.д.</b>
<b>Общий итог (количество помещений):</b> <i>Указывается суммарное количество помещений *</i>

*\* указанное количество является предложением участника*

*\* образец для заполнения таблицы 1.1. представлен в инструкции по заполнению заявки на участие в конкурсе с ограниченным участием в электронной форме*

*Сведения, указанные в таблице 1.1 должны подтверждаться копиями следующих документов:*

*- копия выписки из Единого государственного реестра недвижимости, подтверждающая право собственности на объект недвижимости*

***и/или***

*- копия договора аренды (субаренды) недвижимого имущества с приложениями копий акта передачи арендованного недвижимого имущества от арендодателя участнику закупки (арендатору)*

***и***

*- копия технического паспорта объекта недвижимости.*

**Таблица 1.2. «Обеспеченность участника совместного аукциона в электронной форме материально-техническими ресурсами в части наличия у участника совместного аукциона в электронной форме собственного и (или) арендованного технологического оборудования, необходимого для оказания услуг:**

**Образец заполнения таблицы 1.2.**

Наименование помещений, указанных в Таблице 1.1	Наименование оборудования, находящегося в помещении	Кол-во оборудования, шт.
<b>5 Производственные помещения, включают в себя:</b>		
- помещение первичной обработки овощей	1. моечная 2. 3. .... и т.д.	2
-	1. 2. .... и т.д.	
- и т.д. ....	1. ... 2. .... и т.д.	
<b>2) Складские помещения, включают в себя:</b>		
- помещение охлажденных камер	1. холодильные камеры 2. .... и т.д.	2
- кладовая сухих продуктов	1. стеллажи 2. ... и т.д.	2
- и т.д. ....	1. .... 2. .... и т.д.	
		<b>Общий итог:</b> <i>Указывается суммарное количество оборудования</i>

**Наименование, потребительские свойства и качественные характеристики  
используемой продукции:**

№ п/п	Наименование	Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) и качественным характеристикам используемых при оказании услуг продуктов питания
1	Тушка цыпленка бройлера потрошенная 1 сорт.	Мясо птиц промышленного производства из мяса птицы замороженное, имеющее санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 « Мясо и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
2	Отруб из свинины бескостный, верхняя часть плече - лопаточного отруба без голяшки, замороженный.	Мясо свинины промышленного производства из мяса свиньи замороженное, имеющее санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 « Мясо и субпродуктов

		птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
3	Минтай обезглавленный мороженный глазированный	Мясо рыбы промышленного производства из мяса рыбы замороженное, имеющее санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 « Мясо и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
4	Соковая продукция из фруктов и овощей.	Готовые изделия промышленного производства в герметичной индивидуальной потребительской упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой

		продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
5	Фрукты, овощи, соленье	Овощи в соответствии ГОСТ Р 51809-2001, 7176-2017, 33932-2016, 34298-2017, 32284-2013, 34320-2017, 32810-2014, 34216-2017, 34300-2017, 31853-2012, 34314-2017, 31822-2012, 34325-2017, 34220-2017, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
6	Мучные, мучные кондитерские и х/булочные изделия	Готовые изделия промышленного производства в герметичной индивидуальной потребительской упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).



7	Молочная продукция	<p>Готовые изделия промышленного производства в герметичной индивидуальной потребительской упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p>
8	Крупы	<p>Крупы в соответствии ГОСТ 33222-2015, 55290-2012, 276-60, 5784-60, 6292-93, 6201-68, 7022-2019, 51574-2018, 31743-2017, 26574-2017, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
9	Крупы фасовочные	<p>Крупы фасовочные в соответствии ГОСТ 276-60, 572-2016, 55290-2012, 5784-60, 6201-68, 6292-93, 7022-2019, 7758-75, 6292-93, 276-60, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

1	<p>Полуфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральный кусковой бескостный филе куриное нарезное</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
2	<p>Полуфабрикат из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральный кусковой бескостный мясо для тушения</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество</p>

		и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
3	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральные кусковые мясокостные рагу	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
4	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральные кусковые мясокостные набор для чахохбили	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания,

		<p>вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
5	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) натуральные кусковые мясокостные окорочка рубленные</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

6	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые формованные непанированные фрикадельки куриные</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
7	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые формованные непанированные биточки из птицы</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество</p>

		и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
8	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые формованные панированные котлета куриная рубленая	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
9	Полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) рубленые неформованные фарш	Полуфабрикаты промышленного производства из мяса птицы замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 0,5 -1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы», не содержат продуктов, запрещенных для детского питания,

		<p>вырабатываются из охлажденного сырья, Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
10	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержающие из говядины мелкокусковые бескостные гуляш из говядины</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержающие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

11	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные фрикадельки мясные</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
12	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные биточки</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество</p>



		и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
13	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные непанированные тефтели	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
14	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные шницель	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания,

		<p>вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
15	<p>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые формованные панированные котлета</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

16	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины рубленые неформованные весовые, фасованные - фарш	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 0,5-1,0 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
17	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные - фрикадельки	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество

		и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
18	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные непанированные - голубцы ленивые	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания, вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
19	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные панированные - котлеты рубленые с капустой	Полуфабрикаты промышленного производства мясные и мясосодержащие замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 10-20 шт, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", не содержат продуктов, запрещенных для детского питания,

		<p>вырабатываются из охлажденного сырья. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, программа производственного контроля предприятия соответствует требованиям СП 3.1.7.2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза» для мясо и птицеперерабатывающих предприятий, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, ветеринарные справки, протоколы испытаний продукции в рамках программы производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
20	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный целый</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
21	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - картофель свежий очищенный нарезной</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии</p>

		санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
22	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - морковь свежая очищенная целая	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
23	Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - морковь свежая очищенная нарезная	Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля

		в аккредитованных лабораториях).
24	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:</p> <p>- лук репчатый очищенный целый</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
25	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке:</p> <p>- свекла свежая очищенная целая</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

		в аккредитованных лабораториях).
26	<p>Полуфабрикаты овощные охлажденные в вакуумной упаковке: - свекла свежая очищенная нарезанная</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства овощные охлажденные в вакуумной упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, упакованные по 1, 2, 5 кг, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>
27	<p>Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний</p>



		продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
28	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из мяса и мясных продуктов	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные , имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
29	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности из мяса птицы и кролика	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные , имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и

		упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
30	Полуфабрикаты мясные для первых блюд порционные (мясо говядины, птицы отварное для первых блюд, фрикадельки мясные, куриные, рыбные)	Полуфабрикаты промышленного производства высокой степени готовности отварные, тушеные, запеченные охлажденные и/или замороженные, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
31	Полуфабрикаты мучные, мучные кондитерские и х/булочные	Полуфабрикаты мучные, мучные кондитерские и х/булочные разной степени готовности замороженные, в упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и

		упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).
32	Мучные, мучные кондитерские и х/булочные изделия	<p>Готовые изделия промышленного производства в герметичной индивидуальной потребительской упаковке, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение о подтвержденных сроках годности, в герметичной потребительской упаковке, вырабатываемые по ГОСТ, ТУ, СТО, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Не содержат консервантов и пищевых добавок, запрещенных для детского питания. Предприятие изготовитель имеет экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, предъявляет документы, гарантирующие качество и безопасность продукта (декларации соответствия на продукцию и упаковочные материалы, протоколы испытаний продукции в рамках производственного контроля в аккредитованных лабораториях).</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 22023141085098361660399424309462323140649109756

Владелец Обливанцева Ираида Васильевна

Действителен с 14.09.2022 по 14.09.2023