

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 59/26-МК
ИКЗ 263633000130063300100100920015629244

г. Новокуйбышевск

«15» мая 2026 г.

Администрация городского округа Новокуйбышевск Самарской области, именуемая в дальнейшем «Заказчик», в лице заместителя главы городского округа по социальным вопросам Пахомовой Елены Михайловны, действующего на основании распоряжения администрации городского округа Новокуйбышевск от 15.10.2025 № 1032-Р «О передаче права подписи», с одной стороны, и

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ФАБРИКА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ", в лице директора Петрухиной Ольги Сергеевны, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" и иного законодательства Российской Федерации и на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) по электронному аукциону № 0142200001326009187 от «4» мая 2026 г., заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет и условия Контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по обеспечению отдыха детей в каникулярное время в лагерях с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями, расположенными на территории г. о. Новокуйбышевск Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией питания отдыхающих в лагерях детей и направленных на соблюдение ими режима питания (далее – «услуги»), сдать их результат Заказчику, а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги в порядке и на условиях Контракта.

1.2. Описание, объемы, характеристики и места оказания услуг указаны в Описании объекта закупки (Приложение 1 к Контракту), являющемся неотъемлемой частью Контракта.

2. Сроки оказания услуг

2.1. Оказание услуг по Контракту осуществляется ежедневно в течение 18 рабочих дней в соответствии с Описанием объекта закупки (приложение № 1 к Контракту).

2.2. Датой окончания оказания услуг по Контракту считается дата приемки оказанных услуг Заказчиком. Датой приемки оказанных услуг является дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком. Дата подписания документов о приемке считается исходной для начисления неустойки при нарушении сроков исполнения обязательств Исполнителем по Контракту.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Заказчик обязуется:

3.1.1. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по Контракту.

3.1.2. Информировать Исполнителя по количеству питающихся до 10-00 часов в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.3. Согласовывать ежедневное меню до 12-00 часов в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.4. В течение одного дня, следующего за днем заключения Контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии не менее трех человек.

3.1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации, производит оценку качества блюд до раздачи питания, результат контроля регистрирует в Журнале бракеража готовой продукции.

3.1.6. Принять и оплатить результат услуг в порядке и на условиях Контракта.

3.1.7. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями Контракта.

3.2. Исполнитель обязуется:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.10. В течение одного рабочего дня, следующего за днем заключения Контракта направить Заказчику:

- утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников;
- сведения о сотрудниках, уполномоченных на организацию и исполнение обязательств по Контракту, с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;
- сведения о сотрудниках, непосредственно связанных с приготовлением горячего питания с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, данных проведенных профилактических прививок в соответствии требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации.

В случае последующей необходимости замены сотрудников, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

3.2.11. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

3.2.12. Обеспечить обеденные залы столовой посудой из фарфора, фаянса и стекла, столовыми приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Обеспечить помещения пищеблоков посудой для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали, сотрудников специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника, моющими и дезинфицирующими средствами, аптечками для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

3.2.13. Осуществлять производственный и лабораторный контроль за соблюдением санитарных правил на основании разработанной и утвержденной Исполнителем программы производственного контроля. Копию

программы производственного контроля предоставить Заказчику в течение одного рабочего дня, следующего за днем заключения Контракта.

3.2.14. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.15. Осуществлять поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.16. Обеспечивать поставку продуктов питания в соответствии с меню и требованиями к пищевым продуктам.

3.2.17. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт. При перевозке продуктов соблюдать требования ст.17 ТР ТС 021/2011. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.18. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов.

3.2.19. Вести необходимую обязательную документацию на пищеблоке, в т. ч. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, Журнал бракеража готовой продукции, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования, Журнал проведения витаминизации блюд.

3.2.20. При каждой поставке продуктов питания предоставлять, в том числе по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность.

3.2.21. Обеспечивать организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, содержание и уборку зала приема пищи, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 моющими и чистящими средствами, приобретенными за счет Исполнителя, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

3.2.22. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.2.23. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по Контракту.

3.2.24. Предоставлять Заказчику ежедневное меню для согласования до 10 час. 00 мин. предшествующего дня.

3.2.25. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража готовой продукции; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

3.2.26. Предоставлять через столовую - раздаточную детям питание по режиму, установленному п. 2.1. Контракта.

3.2.27. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

3.2.28. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

3.2.29. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания, в т.ч. за:

-качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;

-правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

-санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;

-выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.2.30. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта.

3.2.31. Оплатить штраф (неустойку, пени), начисленный Заказчиком в соответствии с разделом 6 Контракта.

3.2.32. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.2.1. и вовремя установленное в п. 3.2.26. Контракта.

3.2.33. Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятых без замечаний оказанных услуг в установленные Контрактом сроки.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.4.2. Отказаться от приемки оказанных услуг, в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным Контрактом.

3.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным Контрактом.

3.4.4. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий Контракта.

3.4.5. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4. Цена контракта и порядок расчетов

4.1. Цена Контракта составляет 9 745 122,60 (Девять миллионов семьсот сорок пять тысяч сто двадцать два) рубля 60 копеек, НДС не облагается.

4.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации. Форма расчетов - безналичный расчет.

4.3. Источник финансирования: бюджет городского округа Новокуйбышевск (МП «Дети городского округа Новокуйбышевск» на 2025-2029 г. г.), утвержденная постановлением администрации городского округа Новокуйбышевск от 14.05.2024 г. № 1091 (п.1.2), в том числе: субвенция из областного бюджета бюджету городского округа Новокуйбышевск в целях обеспечения отдыха детей в каникулярное время в лагерях с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями, расположенными на территории г. о. Новокуйбышевск Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией питания отдыхающих детей и направленных на соблюдение ими режима питания в сумме 7 406 336,80 (Семь миллионов четыреста шесть тысяч триста тридцать шесть) рублей 80 копеек и средства городского бюджета Новокуйбышевска в сумме 2 338 785,80 (Два миллиона триста тридцать восемь тысяч семьсот восемьдесят пять) рублей 80 копеек.

4.4. Цена Контракта является твердой, определяется на весь срок исполнения Контракта.

4.5. Цена Контракта включает все расходы Исполнителя, связанные с организацией двухразового и трехразового питания отдыхающих в лагерях детей, включая стоимость продуктов питания, расходы по приготовлению горячего питания и транспортировке, хранению продуктов питания, использования оборудования, механизмов, машин, специализированной техники, налоги, сборы и прочие обязательные платежи в соответствии с действующим законодательством РФ, компенсацию издержек Исполнителя и причитающееся ему вознаграждение.

4.6. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежит уменьшению 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.

4.7. Оплата Заказчиком результата принятых услуг производится в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

4.8. Обязательство Заказчика по оплате оказанных услуг считается исполненным с даты списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

4.9. Цена контракта рассчитывается как сумма стоимостей каждой позиции услуги с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены контракта к цене контракта, предложенной победителем в ходе проведения процедуры закупки.

5. Порядок приемки оказанных услуг

5.1. Приемка оказанных услуг осуществляется в электронной форме приемочной комиссией Заказчика.

5.2. Исполнитель после окончания срока оказания услуг письменно уведомляет Заказчика о готовности к сдаче результата оказанных услуг, не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до начала их приёмки.

5.3. Исполнитель формирует, подписывает электронной подписью (далее – ЭЦП) и размещает в ЕИС документ о приемке. Документ о приемке включает обязательные сведения, установленные частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе. К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. Если информация в них противоречит данным документа о приемке, приоритет имеет документ о приемке.

5.4. Подписанный Исполнителем документ о приемке в течение одного часа с момента его размещения в ЕИС направляется Заказчику.

5.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению привлекаются эксперты, экспертные организации.

5.6. Проверка результата оказанных услуг осуществляется приемочной комиссией Заказчика с учетом заключения экспертизы в срок не позднее 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке.

5.7. Подписание документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке осуществляется каждым членом приемочной комиссии с использованием ЭЦП.

После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке ЭЦП лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. В мотивированном отказе указываются соответствующие причины и соразмерные сроки для устранения недостатков.

5.8. Если в приемочную комиссию включены лица, не являющиеся работниками Заказчика, допускается подписать документ о приемке или составить мотивированный отказ от его подписания, а также подписать такой отказ без использования ЭЦП и ЕИС. Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ, размещает подписанный документ в ЕИС.

Если члены приемочной комиссии не использовали электронные подписи и ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

5.9. Документ о приемке, мотивированный отказ направляются автоматически Исполнителю. Он вправе устранить причины, указанные в мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке повторно.

Исправления в документ о приемке вносятся путем формирования, подписания уполномоченными лицами Исполнителя, Заказчика и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

5.10. После устранения Исполнителем всех выявленных недостатков Заказчиком осуществляется повторно приемка оказанных услуг, в соответствии с разделом 5 Контракта.

6. Ответственность сторон

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

6.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (далее – Правила определения размера штрафа).

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

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

6.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Contractа превышает 100 млн. рублей.

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

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

6.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом (за исключением пунктов 6.9-6.10), размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 10 процентов цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены Contractа (этапа) в случае, если цена Contractа (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

6.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Contractа, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) в случае, если цена Contractа не превышает начальную (максимальную) цену Contractа:
 - 10 процентов начальной (максимальной) цены Contractа, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;
 - 5 процентов начальной (максимальной) цены Contractа, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 1 процент начальной (максимальной) цены Contractа, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- б) в случае, если цена Contractа превышает начальную (максимальную) цену Contractа:
 - 10 процентов цены Contractа, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;
 - 5 процентов цены Contractа, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 1 процент цены Contractа, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

6.11. Исполнение условий, предусмотренных пунктами 6.1-6.10 Контракта, не освобождает Стороны от выполнения обязательств по Контракту.

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

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

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

6.15. Уплата неустоек (штрафов, пеней) осуществляется Исполнителем, в течение 10 календарных дней с момента получения требования об уплате неустоек (штрафов, пеней) по следующим реквизитам:

Администрация городского округа Новокуйбышевск

ИНН 6330001300 КПП 633001001

Почтовый адрес: 446200, г. Новокуйбышевск, ул. Миронова, д.2

ОГРН 1026303118841

ОКПО 04031486

Банковские реквизиты:

Наименование банка ОКЦ № 2 Волго-Вятского ГУ Банка России //УФК по Самарской области г. Самара
БИК 013601205

Кор. счет (ЕКС) 40102810545370000036

Казначейский счет 03100643000000014200

Наименование получателя:

УФК по Самарской области (Администрация городского округа Новокуйбышевск, л/с 04423004160)

ОКТМО 36713000

Код бюджетной классификации

952 1 16 07090 04 9000 140 Иные штрафы, неустойки, пени, уплаченные в соответствии с законом или договором в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств перед муниципальным органом, (муниципальным казенным учреждением) городского округа (иные платежи);

952 1 16 07010 04 9000 140 Штрафы, неустойки, пени, уплаченные в случае просрочки исполнения поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных муниципальным контрактом, заключенным муниципальным органом, казенным учреждением городского округа (иные платежи).

6.16. В случае просрочки, неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), рассчитанного в соответствии с разделом 8 Контракта. При этом оплата по Контракту осуществляется на основании документа о приемке, в котором указывается сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта, размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию, основания применения, порядок расчета неустойки (штрафа, пени), а также итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителем по Контракту.

7. Обеспечение исполнения Контракта

7.1. Контракт заключается только после предоставления обеспечения исполнения Контракта. Размер обеспечения исполнения Контракта – 0,5% от начальной (максимальной) цены Контракта, что составляет 48 725,61 (Сорок восемь тысяч семьсот двадцать пять) рублей 61 копейка. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, 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, или внесением денежных средств на счет Заказчика:

Получатель: Администрация городского округа Новокуйбышевск

ИНН 6330001300 КПП 633001001

Почтовый адрес: 446200, г. Новокуйбышевск, ул. Миронова, д.2

ОГРН 1026303118841

ОКПО 04031486

ОКТМО 36713000

Банковские реквизиты:

Администрация г. о. Новокуйбышевск (Администрация г. о. Новокуйбышевск), л/с 952010013)

Казначейский счет 03232643367130004200

в банке: ОКЦ № 2 Волго-Вятского ГУ Банка России //УФК по Самарской области г. Самара

БИК 013601205

Кор. счет 40102810545370000036

7.2. В случае, если предложенная в заявке участника закупки цена снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, участник закупки, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений действующего законодательства РФ о закупках об антидемпинговых мерах при проведении аукциона.

Контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в извещении об осуществлении закупки, но не менее чем десять процентов от начальной (максимальной) цены контракта и не менее размера аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса).

Или Участник предоставляет информацию, подтверждающую добросовестность такого участника на дату подачи заявки в соответствии с частью 3 статьи 37 Закона №44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в извещении об осуществлении закупки – 0,5 % от начальной (максимальной) цены Контракта, что составляет 48 725,61 (Сорок восемь тысяч семьсот двадцать пять) рублей 61 копейка.

7.3. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем своих обязательств по Контракту, Исполнитель в тот же день обязан предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения обязательств по Контракту одним из способов, предусмотренных законодательством РФ, на тех же условиях и в том же размере, которые указаны в Контракте.

7.4. Денежные средства, внесённые в качестве обеспечения исполнения Контракта, возвращаются Заказчиком исполнителю в течение 30 (тридцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

7.5. Исполнитель обязан в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

7.6. В ходе исполнения Контракта Исполнитель, вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, предусмотренных статьей 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

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

8.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней письменно уведомить другую Сторону о наступлении действия или о прекращении действия подобных обстоятельств и предоставить надлежащее доказательство наступления обстоятельств непреодолимой силы. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

8.2.1. Не уведомление или несвоевременное уведомление лишает Сторону права ссылаться на вышеуказанное обстоятельство как на основание, освобождающее от ответственности за неисполнение обязательств.

8.3. В случае не уведомления другой стороны о наступлении обстоятельств непреодолимой силы в установленный срок, Сторона, их испытывающая лишается права ссылаться на данные обстоятельства как причину неисполнения взятых на себя обязательств.

8.4. Если в результате обстоятельств непреодолимой силы выполняемым обязательствам нанесен значительный, по мнению одной из Сторон, ущерб, то эта Сторона обязана уведомить об этом другую Сторону в 3-дневный срок, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения выполнения обязательств и заключить дополнительное соглашение с обязательным указанием новых объемов, сроков и стоимости Услуг, которое с момента его подписания становится неотъемлемой частью Контракта, либо расторгнуть Контракт.

8.5 Стороны могут отказаться от дальнейшего исполнения обязательств по Контракту по соглашению Сторон, если обстоятельство непреодолимой силы длится более 30 календарных дней.

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

9. Срок действия контракта

9.1. Контракт вступает в силу с даты его подписания обеими Сторонами и действует по **31.12.2026 г.**

9.2. Прекращение действия Контракта не освобождает Стороны от ответственности за его нарушения, если таковые имели место при исполнении условий Контракта.

10. Расторжение и изменение Контракта.

10.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

10.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае отступления Исполнителя в оказанных услугах от условий Контракта или наличия иных недостатков результата оказанных услуг, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми.

10.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки или Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

10.4. В случае досрочного расторжения Контракта по основаниям, предусмотренным действующим законодательством РФ, иными правовыми Актами и Контрактом, при отсутствии вины Исполнителя Заказчик обязуется возратить Исполнителю денежные средства в качестве обеспечения исполнения обязательств по Контракту в течение 30 (тридцати) дней с даты, с которой в соответствии с законом, иными правовыми Актами, соглашением Сторон, условиями Контракта Контракт будет считаться расторгнутым.

10.5. Изменение существенных условий Контракта допускается по соглашению сторон в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема работы, предусмотренных Контрактом, в соответствии с действующим законодательством РФ.

10.6. Изменение существенных условий Контракта допускается, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем работы не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем выполняемой работы не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему работы исходя из установленной в Контракте цены единицы работы, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема работы Стороны обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы работы.

10.7. 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.

11. Порядок урегулирования споров

11.1. Взаимоотношения, не урегулированные Контрактом, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Спорные вопросы стороны решают путём переговоров, а в случае не достижения согласия – в судебном порядке, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Самарской области. Стороны направляют друг другу претензии в письменном виде. Срок на рассмотрение 10 (десять) дней с даты поступления претензии.

12. Прочие условия

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 13 Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.2. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником исполнителя по Контракту вследствие его реорганизации в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.4. В случае введения в действие нового акта гражданского законодательства РФ, отношения сторон по Контракту, заключенному до введения в действие акта гражданского законодательства Российской Федерации, регулируются в соответствии со ст.422 Гражданского кодекса Российской Федерации.

12.5. Внесение изменений и дополнений, не противоречащих законодательству Российской Федерации, в условия Контракта осуществляется путем заключения Сторонами дополнительных соглашений к Контракту, которые являются его неотъемлемой частью. Соглашение об изменении условий контракта, заключенного по результатам электронных процедур, заключается с использованием единой информационной системы.

12.6. Контракт заключен в форме электронного документа в соответствии со статьей 51 Закона о контрактной системе. После заключения Контракта Стороны вправе изготовить и подписать Контракт в письменной форме на бумажном носителе для каждой из Сторон.

12.7. Неотъемлемой частью Контракта являются:
Приложение № 1 – Описание объекта закупки.

13. Адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик	Исполнитель
Администрация городского округа Новокуйбышевск	Акционерное общество «Фабрика школьного питания»
Адрес места нахождения: 446200, Самарская обл., г. Новокуйбышевск, ул. Миронова, д.2 ИНН 6330001300 КПП 633001001 Номер контактного телефона: 8 (84635) 3-52-60 e-mail: adm@nvkb.ru ОГРН 1026303118841 ОКПО 04031486 ОКТМО 36713000	Место нахождения: 446200, Самарская обл.. г. Новокуйбышевск, ул. Горького, 22 Почтовый адрес: 446200, Самарская обл.. г. Новокуйбышевск, ул. Горького, 22 Номер контактного телефона: +7 (846) 356-34-50 ИНН 6330103534 КПП 633001001 ОГРН 1246300035288 e-mail: fabrikapitanya@mail.ru ОКОПФ 12267 ОКФС 16 ОКСМ 643 ОКПО 79724824 ОКТМО 36713000001
<u>Банковские реквизиты:</u> УФК по Самарской области (Администрация городского округа Новокуйбышевск, л/с 952010011) р/с 03231643367130004200 в банке: ОКЦ № 2 Волго-Вятского ГУ Банка России	

//УФК по Самарской области г. Самара
БИК 013601205
Кор. счет 40102810545370000036

Банковские реквизиты:
Номер банковского (казначейского) счета:
40602810654090100076
К/счет: 30101810200000000607
Банк: ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК,
ул Ново-Садовая, 305
БИК: 043601607

Заместитель главы городского округа
по социальным вопросам

Директор

_____/Е.М. Пахомова
М.П.

_____/О.С.Петрухина
М.П.

Приложение 1 к Муниципальному контракту
№ 59/26-МК от «15» мая 2026г.

Описание объекта закупки

Оказание услуг по обеспечению отдыха детей в каникулярное время в лагерях с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями, расположенными на территории г. о. Новокуйбышевск Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией питания отдыхающих в лагерях детей и направленных на соблюдение ими режима питания.

1. Места оказания услуг (пункт питания обучающихся) см. таблицу 1.1. и 1.2.:

Таблица 1.1.

Наименование образовательной организации, при которой организован лагерь с дневным пребыванием	Адрес пункта питания обучающихся	Количество обучающихся, получающих услуги питания с 2-х разовым питанием	Период оказания услуги организации питания с разбивкой по дням	Количество дней в смене	Средняя стоимость 1 дня с 2-х разовым питанием, руб. на 1 обучающегося (см. таблицу 2)	Общий объем средств, руб.
ГБОУ гимназия № 1 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Ворошилова, 12	75	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.	18	333,42	450 117,00
ГБОУ ООШ № 9 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Ворошилова, 12	75	с 02.06.2026 -25.06.2026 г.		333,42	450 117,00
ГБОУ СОШ № 3 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Миронова, 11	155	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		333,42	930 241,80
ГБОУ СОШ № 4 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Миронова, 32	55	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		333,42	330 085,80
ГБОУ ООШ № 6 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Дзержинского, 23-А	150	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		333,42	900 234,00
ГБОУ ООШ №15 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Дзержинского, 23-А	100	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		333,42	600 156,00
ГБОУ ООШ № 11 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, 4	100	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		333,42	600 156,00
ГБОУ ООШ № 12 п. Шмидта, г. о. Новокуйбышевск	г. о. Новокуйбышевск, пос. Шмидта, ул. Школьная, 4	25	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		333,42	150 039,00
ГБОУ ООШ № 13	г. Новокуйбышевск,	25	с 01.06.2026		333,42	150 039,00

г. о. Новокуйбышевск	ул. Вольская, 47		-25.06.2026 г.		
ГБОУ ООШ № 17 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Киевская, 15	50	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.	333,42	300 078,00
ГБОУ ООШ № 18 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Пирогова, 16-Б	150	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.	333,42	900 234,00
ГБОУ СОШ № 19 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Свердлова, 23	125	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.	333,42	750 195,00
ГБОУ ООШ № 20 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Бочарикова, 6-Б	125	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.	333,42	750 195,00
ГБОУ ООШ № 21 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Дзержинского, 41-А	125	с 01.06.2026 – 01.06.2026 г., с 03.06.2026 – 04.06.2026 г., с 08.06.2026 – 08.06.2026 г., с 10.06.2026 – 11.06.2026 г., с 15.06.2026 – 19.06.2026 г., с 22.06.2026 – 26.06.2026 г., с 29.06.2026 – 30.06.2026 г.	333,42	750 195,00
Итого:					8 012 082,60

Таблица 1.2.

Наименование образовательной организации, при которой организован лагерь с дневным пребыванием	Адрес пункта питания обучающихся	Количество обучающихся, получающих услуги питания с 3-х разовым питанием	Период оказания услуги организации питания с разбивкой по дням	Количество дней в неделе	Средняя стоимость 1 дня с 2-х разовым питанием, руб. на 1 обучающегося (см. таблицу 2)	Общий объем средств, руб.
ГБОУ гимназия № 1 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Ворошилова, 12	25	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.	18	385,12	173 304,00
ГБОУ ООШ № 9 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Ворошилова, 12	25	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		385,12	173 304,00
ГБОУ СОШ № 4 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Миронова, 32	25	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		385,12	173 304,00
ГБОУ ООШ № 11 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, 4	25	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		385,12	173 304,00
ГБОУ ООШ № 15 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Дзержинского, 23-А	25	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		385,12	173 304,00
ГБОУ ООШ № 17 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Киевская, 15	25	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		385,12	173 304,00
ГБОУ СОШ № 19 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Свердлова, 23	25	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		385,12	173 304,00
ГБОУ ООШ № 20 г. о. Новокуйбышевск	г. Новокуйбышевск, ул. Бочарикова, 6-Б	50	с 01.06.2026 -25.06.2026 г.		385,12	346 608,00
ГБОУ ООШ № 21	г. Новокуйбышевск,	25	с 01.06.2026 –		385,12	173 304,00

г. о. Новокуйбышевск	ул. Дзержинского, 41-А		01.06.2026г., <u>с 03.06.2026 –</u> 04.06.2026 г., <u>с 08.06.2026 –</u> 08.06.2026 г., <u>с 10.06.2026 –</u> 11.06.2026 г., <u>с 15.06.2026 –</u> 19.06.2026 г., <u>с 22.06.2026 –</u> 26.06.2026 г., <u>с 29.06.2026 –</u> 30.06.2026 г.			
Итого:						1 733 040,00

2. Виды и объемы услуг (см. табл.):

N п/п	Наименование работ/услуг и материалов	Единица измерения	Количес тво	Цена за единицу, руб.	Сумма, руб.
1	Оказание услуг по обеспечению отдыха детей в каникулярное время в лагерях с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями, расположенными на территории г. о. Новокуйбышевск Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией питания отдыхающих в лагерях детей и направленных на соблюдение ими режима питания (при двухразовом питании)	человеко- день	24 030	333,42	8 012 082,60
2	Оказание услуг по обеспечению отдыха детей в каникулярное время в лагерях с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями, расположенными на территории г. о. Новокуйбышевск Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией питания отдыхающих в лагерях детей и направленных на соблюдение ими режима питания (при трехразовом питании)	человеко- день	4 500	385,12	1 733 040,00
	ИТОГО:		28 530		9 745 122,60

Таблица 2.1.

	Стоимость оказываемых услуг на 1 обучающегося в день, руб. при 2-х разовом питании	Источник финансирования	
		средства областного бюджета	средства городского бюджета
Поставка продуктов питания	187,00	4 493 610,00	-
Торговая надбавка, 10%	18,70	449 361,00	-
ФОТ работников кухни	39,24	925 358,80	17 578,40
Региональная выплата к ФОТ	7,38	173 817,00	3 524,40

работников кухни			
Организация горячего питания	81,10	-	1 948 833,00
Итого:	333,42	6 042 146,80	1 969 935,80

Таблица 2.2.

	Стоимость оказываемых услуг на 1 обучающегося в день, руб. при 3-х разовом питании	Источник финансирования, руб.	
		средства областного бюджета	средства городского бюджета
Поставка продуктов питания	234,00	1 053 000,00	-
Торговая надбавка, 10%	23,40	105 300,00	-
ФОТ работников кухни	39,24	173 340,00	3 240,00
Региональная выплата к ФОТ работников кухни	7,38	32 550,00	660,00
Организация горячего питания	81,10	-	364 950,00
Итого:	385,12	1 364 190,00	368 850,00

3. Цель: обеспечить отдых детей в каникулярное время в лагерях с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями, расположенными на территории г. о. Новокуйбышевск Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией питания отдыхающих в лагерях детей и направленных на соблюдение ими режима питания.

4. Исполнитель обязуется:

- организовать ежедневное (за исключением выходных и праздничных дней) 2-х разовое и 3-х разовое питание в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным Заказчиком (Приложение 1.1 к настоящему Описанию объекта закупки), рекомендуемым набором пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню (Приложение № 1.2 к настоящему Описанию объекта закупки) с интервалами между приемами пищи не более 4 часов:
завтрак – с 9 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин.
обед – с 13 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин.
полдник – с 15 час. 30 мин. до 16 час. 30 мин.

5. Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологических правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г №32);
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г №28);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 98 от 22 мая 2003 г.);
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

6. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательных учреждениях

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в организованных оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей при образовательных организациях г. Новокуйбышевска в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (Приложение № 1.2 к настоящему Описанию объекта закупки), а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

7. Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна обеспечиваться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скорпортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

8. Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых в столовую организованных оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей при образовательных организациях расположенных на территории г. о. Новокуйбышевск, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией двухразового и трехразового питания отдыхающих в лагерях детей должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарный сопроводительный документ, заверенный подписью и печатью ветеринарного специалиста, товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.
- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую.

После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках, и правил товарного соседства.

Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

9. Требования к приготовлению кулинарной продукции

К приготовлению питания допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с законодательством Российской Федерации за счет «Исполнителя», а также иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Все сотрудники столовой должны быть обеспечены форменной одеждой (специальной санитарной одеждой).

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, оформленными в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий, итоговое количество пищевых веществ, энергетической ценности, содержания витамина С, среднее значение за период пищевых веществ, энергетической ценности, содержания витамина С, содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (Приложение 1.1 к настоящему Описанию объекта закупки).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (для обеспечения выполнения требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в тепловом шкафу или изотермической таре (термосах, термобоксах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

10. Требования к реализации готовой кулинарной продукции

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценка качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20

Правила проведения бракеража:

Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция):

«Отлично» - блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и соответствующее по органолептическим показателям требованиям нормативно-технических документов.

«Хорошо» - блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, «не достаточно соленый вкус», «цвет, незначительно отличающийся от типичного» и т.п.), не требующее доработки.

«Удовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков/доработки.

«Неудовлетворительно» - блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе: посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию и т.д., не разрешенное к выдаче.

Результаты контроля (оценки) указываются в графе 4 «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия».

В графе 5 «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» ставится отметка «Разрешено», «Разрешено после устранения недостатков» или «не Разрешено».

В графе 6 «Подписи членов бракеражной комиссии» должны быть подписи не менее трех членов комиссии.

При наличии замечаний к качеству приготовленных блюд указываются конкретные недостатки: например, хорошо (слабосоленый), удовлетворительно (нарушена форма нарезки, картофель разварен).

Журнал «Бракеража готовой кулинарной продукции» заполняется после приготовления блюд до момента их раздачи.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценке подвергается каждая партия изготавливаемой продукции, при этом в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции указывается время изготовления блюда, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности.

Продукция промышленного производства в индивидуальной упаковке (йогурт, молоко, сок, творожок) в журнал бракеража готовой кулинарной продукции записывается, но не оценивается. Органолептическая оценка ее фиксируется в бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья при приемке.

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

11. Требования к отпуску питания

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

При раздаче готовой пищи горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 °С; холодные напитки – не выше 20°С.

После каждого приема пищи Исполнитель должен вымыть столовую посуду и произвести уборку обеденного зала и помещения пищеблока в соответствии с санитарными нормами.

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- меню на текущий день, утвержденное начальником лагеря, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

12. Иные требования

Обеспечение чистоты и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в помещениях пищеблока и в обеденном зале (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи, проведение надлежащей уборки помещения, санитарная обработка и дезинфекция предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды моющими и чистящими средствами, приобретенными за счет «Исполнителя»);

Исполнитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. Документацию, подтверждающую, что осуществление производственных процессов производится на основании принципов ХАССП, исполнитель предоставляет Заказчику в течении 3-х дней после заключения Контракта.

Приложения:

- 1.1. 10-дневное меню при двухразовом питании. (Приложение 1.1)
- 1.2. 10-дневное меню при трехразовом питании. (Приложение 1.2)
- 1.3. Ассортимент и требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для оказания услуги питания (Приложение 1.3)

13. Результат оказания услуг

Оказанные услуги по обеспечению отдыха детей в каникулярное время в лагерях с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями, расположенными на территории г. о. Новокуйбышевск Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией питания отдыхающих в лагерях детей и направленных на соблюдение ими режима питания.

Заказчик Администрация городского округа Новокуйбышевск	Исполнитель АО «Фабрика школьного питания»
Заместитель главы городского округа по социальным вопросам	Директор
_____ /Е.М. Пахомова	_____ /О.С. Петрухина
М.П.	М.П.

Примерное цикличное меню завтраков и обедов при двухразовом питании детей в лагере отдыха при общеобразовательных школах для детей с 7-11 лет г. о. Новокуйбышевск, лето 2026 г.

1 день							
№ сб. рец	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
118*/14	Булочка домашняя с маслом	18,00	60	4,44	7,80	38,76	242,40
268/331	Биточек в соусе	50,00	100	9,25	9,25	13,88	177,50
202/309	Макаронны отварные	9,00	150	5,40	0,60	36,60	174,00
376	Чай с сахаром	3,00	200	0,10	0,00	15,00	60,00
338	Фрукты или ягоды свежие (яблоко)	16,00	100	0,40	0,00	12,60	52,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	98,50		21,59	17,65	129,34	767,40
Обед							
п.п.	Икра кабачковая	9,00	60	1,40	4,60	8,50	83,00
102	Суп картофельный с бобовыми	5,00	200	4,06	4,30	19,08	131,00
229	Рыба, тушеная в томате с овощами	36,50	100	9,00	4,30	4,80	94,00
312	Картофельное пюре	20,00	150	3,10	5,10	18,60	132,60
342	Компот из свежих фруктов (яблоки) с витамином С	10,00	200	0,30	0,00	29,20	116,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	88,50		28,76	18,70	121,48	761,60
	Всего:	187,00		50,35	36,35	250,82	1529,00

2 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
15	Сыр	26,00	30	7,60	8,00	0,00	102,00
110*	Булочка бутербродная	5,00	50	4,00	1,30	28,70	142,00
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена	14,00	200	6,10	12,10	35,00	273,30
379	Кофейный напиток с молоком	11,00	200	2,68	2,68	15,00	149,00
338	Фрукты или ягоды свежие (банан)	19,00	100	1,50	0,00	23,60	100,00
	Итого:	75,00		21,88	24,08	102,30	766,30
Обед							
71	Овощи натуральные свежие (доп. помидор св.)	16,00	60	0,72	0,12	2,76	15,60
96	Рассольник ленинградский	12,00	200	1,70	4,00	16,40	109,00
60*	Говядина, тушеная с капустой	65,00	200	15,08	13,85	15,08	244,62
389	Сок фруктовый	11,00	200	0,08	0,00	25,40	108,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	112,00		23,78	18,37	98,14	668,82
	Всего	187,00		45,66	42,45	200,44	1435,12

3 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
406	Пирожок с мясом	33,00	100	1,75	5,35	37,75	245,35
210	Омлет натуральный	55,00	200	18,28	24,91	20,94	386,79
377	Чай с лимоном	4,00	207	0,20	0,00	16,00	65,00
	Итого:	92,00		20,23	30,26	74,69	697,14
Обед							
45	Салат из белокочанной капусты	10,00	60	0,84	2,76	5,88	51,60
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	7,00	200	2,12	2,22	19,38	106,00
265	Плов	65,00	250	12,50	25,40	27,60	389,00
349	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	5,00	200	0,10	0,00	21,80	87,60
45	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	95,00		21,76	30,78	113,16	825,20
	Всего:	187,00		41,99	61,04	187,85	1522,34

4 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
п.п.	Кондитерские изделия	12,00	60	3,76	0,80	22,80	114,40
278/331	Тефтели с соусом	28,50	110	8,40	12,20	12,50	193,00
171/302	Каша рассыпчатая гречневая	10,00	150	7,50	6,30	7,47	249,00
378	Чай с молоком	7,50	200	1,40	1,60	17,70	84,65
338	Фрукты или ягоды свежие (апельсин)	20,00	100	0,90	0,20	8,10	36,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,55	61,50
	Итого:	80,50		23,96	21,10	81,12	738,55
Обед							
71	Овощи натуральные свежие (доп. огурец св.)	15,00	60	0,48	0,00	2,04	9,60
88/241	Щи с капустой свежей, картофелем и мясом	45,50	225	1,30	3,90	9,20	77,40
289	Рагу из птицы	30,00	200	17,20	20,80	23,56	332,57
388	Напиток из шиповника с витамином С	8,00	200	0,70	0,00	35,30	143,80
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	106,50		23,88	25,10	96,10	692,87
	Всего:	187,00		47,84	46,20	177,22	1431,42

5 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
71	Овощи натуральные свежие (доп. помидор св.)	15,00	60	0,72	0,12	2,76	15,60

63*/331	Бифштекс Адрон с соусом	35,00	100	15,40	17,90	3,80	238,00
312	Картофельное пюре	20,00	150	3,10	5,10	18,60	132,60
376	Чай с сахаром	3,00	200	0,10	0,00	15,00	60,00
338	Фрукты или ягоды свежие (банан)	16,00	100	1,50	0,00	23,60	100,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	91,50		22,82	23,12	76,26	607,70
Обед							
67	Винегрет овощной	11,50	60	0,84	1,60	5,16	37,80
101	Суп картофельный с рисом	7,00	200	1,60	2,20	16,70	93,00
288	Птица отварная	51,00	100	20,40	18,20	1,40	262,00
1	Макаронные изделия отварные	9,00	150	5,40	0,60	36,60	174,00
348	Компот из кураги с витамином С	9,00	200	0,30	0,00	29,30	118,00
	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	95,50		34,74	23,00	127,66	875,80
	всего	187,00		57,56	46,12	203,92	1483,50

6 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
п.п.	Икра кабачковая	9,00	60	1,40	4,60	8,50	83,00
235/330	Шницель рыбный натуральный с соусом	49,00	100	10,63	10,63	7,38	167,50
305	Рис припущенный	11,00	150	3,60	4,76	39,30	214,35
377	Чай с лимоном	4,00	207	0,20	0,00	16,00	65,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	75,50		17,83	19,99	83,68	591,35
Обед							
9*	Салат «Веселая мозаика»	8,00	60	0,78	3,00	5,40	54,60
102	Суп картофельный с бобовыми	5,00	200	4,06	4,00	2,46	131,00
59*	Жаркое по-домашнему	74,50	200	15,85	8,62	2,47	235,39
342	Компот из свежих фруктов (яблоки) с витамином С	16,00	200	0,30	0,00	29,20	116,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	111,50		27,19	16,02	78,03	728,59
	Всего:	187,00		45,02	36,01	161,71	1319,94

7 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Эн/ц, ккал
Завтрак							
420	Колбаса, запеченная в тесте	30,00	100	10,90	6,90	27,80	227,00
173	Каша вязкая молочная овсяная	17,00	200	5,50	2,40	36,20	188,00
382	Какао с молоком	20,00	200	3,76	3,20	26,74	150,80
338	Фрукты или ягоды свежие (яблоко)	16,00	100	0,40	0,00	12,60	52,00
	Итого:	83,00		20,56	12,50	103,34	607,80
Обед							
71	Овощи натуральные свежие	15,00	60	0,48	0,00	2,04	9,60

	(доп. огурец св.)						
82	Борщ с капустой и картофелем	7,00	200	1,46	3,92	12,60	89,80
260	Гуляш	59,00	100	15,40	6,40	3,70	134,00
171/302	Каша рассыпчатая гречневая	10,00	150	7,50	6,34	40,67	249,59
349	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	5,00	200	0,10	0,00	21,80	87,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	104,00		29,14	17,06	106,81	700,09
	Всего:	187,00		49,70	29,56	210,15	1307,89

8 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Эн/ц, ккал
Завтрак							
п.п	Кондитерские изделия	12,00	60	3,76	0,80	22,80	114,40
224	Запеканка из творога с морковью с мол. сгущ.	62,00	200	25,80	19,50	106,80	705,00
379	Кофейный напиток с молоком	11,00	200	2,68	2,68	15,00	149,00
338	Фрукты или ягоды свежие (банан)	18,00	100	1,50	0,00	23,60	100,00
	Итого:	103,00		33,74	22,98	168,20	1068,40
Обед							
71	Овощи натуральные свежие (доп. помидор св.)	15,00	60	0,72	0,12	2,76	15,60
101/226	Суп картофельный с крупой, рыбой	20,00	225	1,76	2,26	16,46	140,98
301/331	Кнели из птицы с соусом	25,00	100	9,88	12,55	0,44	180,00
197/306	Горох отварной	8,00	150	12,77	1,35	42,90	237,00
388	Напиток из шиповника с витамином С	8,00	200	0,70	0,00	35,30	143,80
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	84,00		30,03	16,68	123,86	846,88
	Всего:	187,00		63,77	39,66	292,06	1915,28

9 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Эн/ц, ккал
Завтрак							
410/405/2	Ватрушка с повидлом	10,00	75	4,40	2,30	45,30	220,00
268/331	Котлета с соусом	41,00	100	9,25	9,25	13,88	177,50
202/309	Макароны отварные	9,00	150	5,40	0,60	36,60	174,00
376	Чай с сахаром	3,00	200	0,10	0,00	15,00	60,00
338	Фрукты или ягоды свежие (апельсин)	20,00	100	0,90	0,20	8,10	36,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	85,50		22,05	12,35	131,38	729,00
Обед							
71	Овощи натуральные свежие (доп. огурец св.)	15,00	60	0,48	0,00	2,04	9,60
99	Суп из овощей	7,00	200	1,44	3,92	11,40	86,67
290/331	Птица, тушенная в соусе	53,50	100	13,90	15,50	3,80	210,00

171/302	Каша рассыпчатая перловая	7,00	150	4,40	4,70	35,60	202,50
389	Сок фруктовый	11,00	200	0,08	0,00	25,40	108,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	101,50		24,50	24,52	104,24	746,87
	Всего:	187,00		46,55	36,87	235,62	1475,87

10 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Эн/ц, ккал
Завтрак							
1*	Салат «Витаминка»	10,00	60	0,09	0,18	3,24	57,00
239/331	Тефтели рыбные с соусом	30,00	100	6,40	5,90	9,10	125,00
73*	Рис с овощами	25,00	150	3,45	4,65	30,45	177,00
376	Чай с сахаром	3,00	200	0,10	0,00	15,00	60,00
338	Фрукты или ягоды свежие (яблоко)	16,00	100	0,40	0,00	12,60	52,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	86,50		12,44	10,73	82,89	532,50
71	Овощи натуральные свежие (доп. помидор св.)	15,00	60	0,72	0,12	2,76	15,60
108/109	Суп картофельный с клецками	10,00	200	4,18	5,02	23,20	154,80
251	Поджарка	37,50	65	15,70	8,30	3,70	152,00
312	Картофельное пюре	20,00	150	3,10	5,10	18,60	132,60
342	Компот из свежих плодов (яблоки) с витамином С	10,00	200	0,30	0,00	29,20	116,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	100,50		28,20	18,94	103,46	701,10
	Всего:	187,00		40,64	29,67	186,35	1233,60

В питании ежедневно используется йодированная соль, в меню включены свежие овощи и фрукты, проводится С-витаминизация III блюда

Заказчик
Администрация г. о. Новокуйбышевск
Должность

Исполнитель

Должность

_____ / _____

_____ / _____

Примерное цикличное меню завтраков и обедов при трехразовом питании детей в лагере отдыха при общеобразовательных школах для детей с 7-11 лет г. о. Новокуйбышевск, лето 2026 г.

1 день							
№ сб. рец	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углевод ы	энергет. ценность, ккал
Завтрак							
118*/14	Булочка домашняя с маслом	18,00	60	4,44	7,80	38,76	242,40
268/331	Биточек в соусе	50,00	100	9,25	9,25	13,88	177,50
202/309	Макаронны отварные	9,00	150	5,40	0,60	36,60	174,00
376	Чай с сахаром	3,00	200	0,10	0,00	15,00	60,00
338	Флоды или ягоды свежие (яблоко)	16,00	100	0,40	0,00	12,60	52,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	98,50		21,59	17,65	129,34	767,40
Обед							
п.п.	Икра кабачковая	9,00	60	1,40	4,60	8,50	83,00
102	Суп картофельный с бобовыми	5,00	200	4,06	4,30	19,08	131,00
229	Рыба, тушенная в томате с овощами	36,50	100	9,00	4,30	4,80	94,00
312	Картофельное пюре	20,00	150	3,10	5,10	18,60	132,60
342	Компот из свежих плодoв (яблоки) с витамином С	10,00	200	0,30	0,00	29,20	116,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	88,50		28,76	18,70	121,48	761,60
Полдник							
438	Булочка ароматная	25,00	100	7,80	9,60	60,40	360,00
389	Сок фруктовый	22,00	200	0,08	0,00	25,40	108,60
	Итого:	47,00		7,88	9,60	85,80	468,60
	Всего:	234,00		58,23	45,95	336,62	1997,60

2 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углевод ы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
15	Сыр	26,00	30	7,60	8,00	0,00	102,00
110*	Булочка бутербродная	5,00	50	4,00	1,30	28,70	142,00
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена	14,00	200	6,10	12,10	35,00	273,30
379	Кофейный напиток с молоком	11,00	200	2,68	2,68	15,00	149,00
338	Флоды или ягоды свежие (банан)	19,00	100	1,50	0,00	23,60	100,00
	Итого:	75,00		21,88	24,08	102,30	766,30
Обед							
71	Овощи натуральные свежие (доп. помидор св.)	16,00	60	0,72	0,12	2,76	15,60
96	Рассольник «Ленинградский»	12,00	200	1,70	4,00	16,40	109,00
60*	Говядина, тушенная с капустой	65,00	200	15,08	13,85	15,08	244,62
389	Сок фруктовый	11,00	200	0,08	0,00	25,40	108,60

	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	112,00		23,78	18,37	98,14	668,82
Полдник							
338	Плоды или ягоды свежие (яблоко)	15,00	100	0,40	0,00	12,60	52,00
п.п.	Кондитерские изделия	12,00	60	3,76	0,80	22,80	114,40
386	Кисломолочный продукт	20,00	200	5,60	6,40	7,60	110,00
	Итого:	47,00		9,76	7,20	43,00	276,40
	Всего:	234,00		9,76	7,20	43,00	276,40

3 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
406	Пирожок с мясом	33,00	100	1,75	5,35	37,75	245,35
210	Омлет натуральный	55,00	200	18,28	24,91	20,94	386,79
377	Чай с лимоном	4,00	207	0,20	0,00	16,00	65,00
	Итого:	92,00		20,23	30,26	74,69	697,14
Обед							
45	Салат из белокочанной капусты	10,00	60	0,84	2,76	5,88	51,60
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	7,00	200	2,12	2,22	19,38	106,00
265	Плов	65,00	250	12,50	25,40	27,60	389,00
349	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	5,00	200	0,10	0,00	21,80	87,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	95,00		21,76	30,78	113,16	825,20
Полдник							
406/470	Пирожок с яблоками	25,00	100	5,33	2,00	49,33	237,33
389	Сок фруктовый	22,00	200	0,08	0,00	25,40	108,60
	Итого:	47,00		5,41	2,00	74,73	345,93
	Всего:	234,00		47,40	63,04	262,58	1868,27

4 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
п.п.	Кондитерские изделия	12,00	60	3,76	0,80	22,80	114,40
278/331	Тефтели с соусом	28,50	110	8,40	12,20	12,50	193,00
171/302	Каша рассыпчатая гречневая	10,00	150	7,50	6,30	7,47	249,00
378	Чай с молоком	7,50	200	1,40	1,60	17,70	84,65
338	Плоды или ягоды свежие (апельсин)	20,00	100	0,90	0,20	8,10	36,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,55	61,50
	Итого:	80,50		23,96	21,10	81,12	738,55
Обед							
71	Овощи натуральные свежие (доп. огурец св.)	15,00	60	0,48	0,00	2,04	9,60
88/241	Щи с капустой свежей, картофелем и мясом	45,50	225	1,30	3,90	9,20	77,40

289	Рагу из птицы	30,00	200	17,20	20,80	23,56	332,57
388	Напиток из шиповника с витамином С	8,00	200	0,70	0,00	35,30	143,80
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	106,50		23,88	25,10	96,10	692,87
Полдник							
406/470	Пирожок с картофелем луком	25,00	100	5,87	3,20	42,13	221,33
386	Кисломолочный продукт	22,00	200	5,60	6,40	7,60	110,00
	Итого:	47,00		11,47	9,60	49,73	331,33
	Всего:	234,00		59,31	55,80	226,95	1762,75

5 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
71	Овощи натуральные свежие (доп. помидор св.)	15,00	60	0,72	0,12	2,76	15,60
63*/331	Бифштекс Адрон с соусом	32,00	100	15,40	17,90	3,80	238,00
312	Картофельное пюре	20,00	150	3,10	5,10	18,60	132,60
376	Чай с сахаром	3,00	200	0,10	0,00	15,00	60,00
338	Фрукты или ягоды свежие (банан)	16,00	100	1,50	0,00	23,60	100,00
	Хлеб пшеничный	2,00	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	88,00		22,82	23,12	76,26	607,70
Обед							
67	Винегрет овощной	9,50	60	0,84	1,60	5,16	37,80
101	Суп картофельный с рисом	7,00	200	1,60	2,20	16,70	93,00
288	Птица отварная	50,00	100	20,40	18,20	1,40	262,00
1	Макароны отварные	9,00	150	5,40	0,60	36,60	174,00
348	Компот из кураги с витамином С	9,00	200	0,30	0,00	29,30	118,00
	Хлеб пшеничный	4,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	2,50	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	91,00		34,74	23,00	127,66	875,80
Полдник							
406/473	Пирожок с курагой	41,00	100	5,60	2,27	49,39	242,67
377	Чай с лимоном	4,00	207	0,20	0,00	16,00	65,00
	Итого:	45,00		5,80	2,27	65,39	307,67
	Всего	234,00		63,36	48,39	269,31	1791,17

6 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
п.п.	Икра кабачковая	9,00	60	1,40	4,60	8,50	83,00
235/330	Шницель рыбный натуральный с соусом	49,00	100	10,63	10,63	7,38	167,50
305	Рис припущенный	11,00	150	3,60	4,76	39,30	214,35
377	Чай с лимоном	4,00	207	0,20	0,00	16,00	65,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	75,50		17,83	19,99	83,68	591,35
Обед							
9*	Салат «Веселая мозаика»	8,00	60	0,78	3,00	5,40	54,60

102	Суп картофельный с бобовыми	5,00	200	4,06	4,00	2,46	131,00
59*	Жаркое по-домашнему	74,50	200	15,85	8,62	2,47	235,39
342	Компот из свежих плодов (яблоки) с витамином С	16,00	200	0,30	0,00	29,20	116,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	4,00	0,00	25,00	123,00
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	111,50		27,19	16,02	78,03	728,59
Полдник							
338	Плоды или ягоды свежие (яблоко)	15,00	100	0,40	0,00	12,60	52,00
п.п.	Кондитерские изделия	10,00	60	3,76	0,80	22,80	114,40
389	Сок фруктовый	22,00	200	0,08	0,00	25,40	108,60
	Итого:	47,00		4,24	0,80	60,80	275,00
	Всего:	234,00		48,86	36,81	209,91	1542,94

7 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Эн/ц, ккал
Завтрак							
420	Колбаса, запеченная в тесте	30,00	100	10,90	6,90	27,80	217,00
173	Каша вязкая молочная овсяная	17,00	200	5,50	2,40	36,20	188,00
382	Какао с молоком	20,00	200	3,76	3,20	26,74	150,80
338	Плоды или ягоды свежие (яблоко)	16,00	100	0,40	0,00	12,60	52,00
	Итого:	83,00		20,56	12,50	103,34	607,80
Обед							
71	Овощи натуральные свежие (доп. огурец св.)	15,00	60	0,48	0,00	2,04	9,60
82	Борщ с капустой и картофелем	7,00	200	1,46	3,92	12,60	89,80
260	Гуляш	59,00	100	15,40	6,40	3,70	134,00
171/302	Каша рассыпчатая гречневая	10,00	150	7,50	6,34	40,67	249,59
349	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	5,00	200	0,10	0,00	21,80	87,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	104,00		29,14	17,06	106,81	700,09
Полдник							
	Булочка обсыпная с повидлом	27,00	100	5,00	11,30	47,80	313,00
386	Кисломолочный продукт	20,00	200	5,60	6,40	7,60	110,00
	Итого:	47,00		10,60	17,70	55,40	423,00
	Всего:	234,00		60,30	47,26	265,55	1730,89

8 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Эн/ц, ккал
Завтрак							
п.п.	Кондитерские изделия	12,00	60	3,76	0,80	22,80	114,40
224	Запеканка из творога с морковью с мол. сгущ.	62,00	200	25,80	19,50	106,80	705,00
379	Кофейный напиток с молоком	11,00	200	2,68	2,68	15,00	149,00
338	Плоды или ягоды свежие (банан)	18,00	100	1,50	0,00	23,60	100,00

	Итого:	103,00		33,74	22,98	168,20	1068,40
Обед							
71	Овощи натуральные свежие (доп. помидор св.)	15,00	60	0,72	0,12	2,76	15,60
101/226	Суп картофельный с крупой, рыбой	20,00	225	1,76	2,26	16,46	140,98
301/331	Кнели из птицы с соусом	25,00	100	9,88	12,55	0,44	180,00
197/306	Горох отварной	8,00	150	12,77	1,35	42,90	237,00
388	Напиток из шиповника с витамином С	8,00	200	0,70	0,00	35,30	143,80
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	84,00		30,03	16,68	123,86	846,88
Полдник							
338	Фрукты или ягоды свежие (яблоко)	15,00	100	0,40	0,00	12,60	52,00
119*	Крендель Сахарный	10,00	50	2,20	2,30	17,40	86,00
389	Сок фруктовый	22,00	200	0,08	0,00	25,40	108,60
	Итого:	47,00		2,68	2,30	55,40	246,60
	Всего:	234,00		66,45	41,96	347,46	2161,88

9 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Эн/ц, ккал
Завтрак							
410/405/2	Ватрушка с повидлом	10,00	75	4,40	2,30	45,30	220,00
268/331	Котлета с соусом	41,00	100	9,25	9,25	13,88	177,50
202/309	Макароны отварные	9,00	150	5,40	0,60	36,60	174,00
376	Чай с сахаром	3,00	200	0,10	0,00	15,00	60,00
338	Фрукты или ягоды свежие (апельсин)	20,00	100	0,90	0,20	8,10	36,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	85,50		22,05	12,35	131,38	729,00
Обед							
71	Овощи натуральные свежие (доп. огурец св.)	15,00	60	0,48	0,00	2,04	9,60
99	Суп из овощей	7,00	200	1,44	3,92	11,40	86,67
290/331	Птица, тушенная в соусе	53,50	100	13,90	15,50	3,80	210,00
171/302	Каша рассыпчатая перловая	7,00	150	4,40	4,70	35,60	202,50
389	Сок фруктовый	11,00	200	0,08	0,00	25,40	108,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	101,50		24,50	24,52	104,24	746,87
Полдник							
п.п.	Кондитерские изделия	39,00	60	3,76	0,80	22,80	114,40
377	Чай с лимоном	8,00	207	0,20	0,00	16,00	65,00
	Итого:	47,00		3,96	0,80	38,80	179,40
	Всего:	234,00		50,51	37,67	274,42	1655,27

10 день							
№ сб. рец.	Наименование блюд	Цена	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Эн/ц, ккал
Завтрак							
1*	Салат «Витаминка»	10,00	60	0,09	0,18	3,24	57,00

239/331	Тефтели рыбные с соусом	30,00	100	6,40	5,90	9,10	125,00
73*	Рис с овощами	25,00	150	3,45	4,65	30,45	177,00
376	Чай с сахаром	3,00	200	0,10	0,00	15,00	60,00
338	Фрукты или ягоды свежие (яблоко)	16,00	100	0,40	0,00	12,60	52,00
	Хлеб пшеничный	2,50	25	2,00	0,00	12,50	61,50
	Итого:	86,50		12,44	10,73	82,89	532,50
Полдник							
71	Овощи натуральные свежие (доп. помидор св.)	15,00	60	0,72	0,12	2,76	15,60
108,/109	Суп картофельный с клёцками	10,00	200	4,18	5,02	23,20	154,80
251	Поджарка	37,50	65	15,70	8,30	3,70	152,00
312	Картофельное пюре	20,00	150	3,10	5,10	18,60	132,60
342	Компот из свежих плодов (яблоки) с витамином С	10,00	200	0,30	0,00	29,20	116,60
	Хлеб пшеничный	5,00	50	2,00	0,00	12,50	61,50
	Хлеб ржаной	3,00	30	2,20	0,40	13,50	68,00
	Итого:	100,50		28,20	18,94	103,46	701,10
630/2013г.	Булочка Чайная	27,00	100	9,80	11,40	47,60	332,00
386	Кисломолочный продукт	20,00	200	5,60	6,40	7,60	110,00
	Итого:	47,00		15,40	17,80	55,20	442,00
	Всего:	234,00		56,04	47,47	241,55	1675,60

В питании ежедневно используется йодированная соль, в меню включены свежие овощи и фрукты, проводится С-витаминизация III блюда

Заказчик Администрация городского округа Новокуйбышевск	Исполнитель АО «Фабрика школьного питания»
Заместитель главы городского округа по социальным вопросам _____ /Е.М. Пахомова	Директор _____ /О.С. Петрухина М.П.
М.П.	

Ассортимент и требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для оказания услуги питания

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов
Молоко и молочные продукты, в том числе творог, сметана, сыры	
Молоко питьевое, пастеризованное, стерилизованное	Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное. Жирность 3,2%. Без растительных жиров и масел. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 4 суток. Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Йогурты	Не допускаются продукты с наличием консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы. В герметичной легко-открываемой упаковке, емкостью до 1,0 л промышленного выпуска. Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Кисломолочные продукты жидкие (кефир, ряженка, простокваша, варенец)	Жирность 2,5%. Без содержания ГМИ (генетически модифицированных источников). Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 4 суток. Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г, ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Молоко цельное сгущенное с сахаром	Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 % Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев. Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов
Сметана	Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Жирность - 10%. Без растительных жиров и масел. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 12 суток. Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г, ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
Сыры полутвердые	Неострых сортов, без специй, полутвердый. Массовая доля жира 45%. Без растительных жиров и масел. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 3 месяцев. Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Творог	Изготовлен из нормализованного молока. Массовая доля жира 9%. Без растительных жиров и масел, консервантов. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 2 суток. Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Масло коровье сливочное	Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 – высший. Массовая доля жира не менее 72,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 12 суток. Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Мясо, птица, яйца и продукты их переработки	

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов
Мясо говядина	Мясо жилованное замороженное в блоках, класс по ГОСТ 33818-2016 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно). Максимальный срок годности - не более 6 месяцев. Остаточный срок годности товара на момент поставки - не менее 4 мес. Не допускается мясо, подвергнутое повторному замораживанию. Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Субпродукты (печень, сердце, язык)	Замороженная, класс по ГОСТ 32244-2013 - первая. Максимальный срок годности - не более 6 месяцев. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 4 мес. Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Изделия колбасные вареные (колбаса)	Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.
Мясо и субпродукты птицы	Сорт по ГОСТ Р 31962-2013. Тушки кур охлаждённые, хорошо обескровлены; чистые, не имеют постороннего запаха, посторонних включений, сгустков. Сорт первый. Мышцы развиты хорошо. Запах – свойственный свежему мясу кур. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового. Наличие пеньков и волосовидного пера не допускается.
Яйца куриные	Диетическое. Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой. Не допускаются яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, с загрязненной скорлупой, насечкой, «тек», «бой». Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 15 суток. Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Рыба и нерыбные объекты промысла	

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов	
Консервы рыбные (сайра, горбуша, сардина)	Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010 г	
Рыба мороженая (пикша, треска, хек, минтай)	Свежемороженая, потрошенная, обезглавленная. Не допускается рыба, подвергнутая повторному замораживанию. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 4 месяцев. Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	
Картофель, овощи, плоды свежие и сухие, плодоовощные консервы		
Картофель свежий продовольственный	Клубни целые, чистые, здоровые, свежие, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Капуста белокочанная свежая	Класс по ГОСТ Р 51809-2001 - первый. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги.	
Лук репчатый свежий, чеснок	Класс по ГОСТ 34306-2017. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца.	
Морковь столовая свежая	Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов	
Свекла столовая свежая	Сорт по ГОСТ 32285-2013 - высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	
Помидоры, огурцы	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений	
Горошек зеленый консервированный	Высший сорт. Тара производителя. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010 г	
Фасоль консервированная, Кукуруза консервированная, Икра овощная	Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток. Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	
Джем	Стерилизованный, без добавления консервантов. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	
Яблоки	Сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший. Плоды свежие, целые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов	
Груши	Сорт по ГОСТ 33499-2015 - высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, одного помологического сорта	санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Апельсины, мандарины, лимоны	Сорт по ГОСТ 34307-2017 - высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений.	
Бананы	Класс по ГОСТ Р 35258-2025 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений.	
Быстрозамороженные плоды и ягоды	Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший. Без посторонних привкуса и запаха.	
Изюм, курага, чернослив	Не допускается загрязненная различными примесями или зараженная амбарными вредителями. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010 г	
Томатная паста	Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	
Соки и напитки, чай, какао, концентраты напитков		
Чай черный	Листовой, крупный. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и
Какао – порошок	Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета.	

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов	
Кофейный напиток	Напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.	гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Соки фруктовые (за исключением виноградного) и фруктовые с добавлением овощей, восстановленные, обогащенные микронутриентами	Соответствие: ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	
Хлебобулочные изделия		
Хлеб пшеничный (батон нарезной)	Мука – пшеничная. Сорт муки по ГОСТ 26574-2017 -высший. Без консервантов. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 2 суток.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	Ржано-пшеничный, формовой, пропеченный. Без консервантов. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 2 суток.	

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов	
Мука пшеничная, хлебопекарная	<p>Сорт по ГОСТ 26574-2017 - не ниже высшего. Обогащенная (за счет использования витаминно-минеральных смесей, обогащенных микронутриентами муки или/и хлебопекарного улучшителя) комплексом из четырех и более витаминов и/или минеральных веществ, в том числе витаминами В1, В2, В6, РР, фолиевой кислотой, бета-каротином, железом, кальцием, йодом. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. Тара производителя, до 2 кг (включительно).</p> <p>ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»</p>	
Крупа гречневая	<p>Группа по ГОСТ 5550-74 Ядрица. Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетчатого полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 x 20 мм, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый;</p> <p>Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.</p>	
Крупа кукурузная	<p>Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.</p>	
Крупа манная	<p>Марка по ГОСТ 7022-2019 - не ниже МТ. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.</p>	
Крупа пшено	<p>Шлифованное, сорт по ГОСТ 572-2016 - высший. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.</p>	
Крупа пшеничная	<p>Полтавская, Артек. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.</p>	
Крупа рисовая	<p>Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.</p>	

Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов	
Крупа ячменная	Шлифованное. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.	
Горох	Целый, шлифованный, сорт по ГОСТ 28674-2019 - первый. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.	
Крахмал кукурузный	Сорт по ГОСТ 32159-2013-высший. Цвет белый. Без постороннего запаха.	
Макароны из пшеницы твердых сортов, рожки из пшеницы твердых сортов, вермишель яичная	Группа по ГОСТ 31743-2017 - высший. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев.	
Кондитерские изделия, сахар, повидло, варенье, джем		
Печенье	Сахарное, из пшеничной муки высшего сорта. Форма правильная. Поверхность не подгорелая. Без консервантов, подсластителей, искусственных ароматизаторов. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 4 месяцев.	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Вафли	С начинкой. Вафли одинакового размера и правильной формы. Начинка в вафлях не выступает за края. Без консервантов, подсластителей, искусственных ароматизаторов. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 4 месяцев.	
Шоколад, в том числе обогащенный микронутриентами (витаминизированный)	Без пищевых добавок (ароматизаторов, красителей искусственного происхождения) и содержания алкоголя (спирта, коньяка), только на основе какао-продуктов, без использования других видов жиров в составе; с содержанием вносимых сахаров (сахароза, глюкоза, фруктоза и др.) не более 3,3 г на изделие; для обогащенных наименований – обогащенный комплексом из четырех и более микронутриентов, в том числе витаминами С, А, Е, бета-каротином, В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, фолиевой кислотой, минеральными веществами – йодом, железом, кальцием, магнием; в упаковке, массой не более 25 г. Не допускается поседение и зараженность вредителями. Без деформаций, без постороннего привкуса и запаха.	
Сахар-песок	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Цвет – белый. Сыпучесть – сыпучий. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев. Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	

Наименования пищевых продуктов	Требования к качеству пищевых продуктов
Сахар белый	Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев. Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Соль поваренная	Йодированная, сорт по ГОСТ Р 51575-2000 - высший, помол по ГОСТ Р 51575-2000 - №1. Без загрязнения различными примесями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев. Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Масло растительное (подсолнечное)	Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев. Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Крахмал картофельный, ванилин, дрожжи пекарные сушеные	Без загрязнения различными примесями. Остаточный срок годности товара на момент поставки: не менее 6 месяцев. Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Страна происхождения товара – Российская Федерация

В случае указания в документации о закупке на стандарты (ГОСТЫ, СНИП и т.д.), которые утратили силу на территории Российской Федерации, участнику закупки необходимо руководствоваться действующими стандартами, в том числе стандартами (ГОСТЫ, СНИП и т.д.), которыми были заменены ранее действующие.

Заказчик Администрация городского округа Новокуйбышевск	Исполнитель АО «Фабрика школьного питания»
Заместитель главы городского округа по социальным вопросам _____/Е.М. Пахомова М.П.	Директор _____/О.С. Петрухина М.П.

Контракт подписан электронной подписью заказчика:

Организация: АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК

Владелец сертификата: Пахомова Елена Михайловна

Сертификат: 00:8A:37:03:E9:2E:25:99:3C:F3:CA:94:DA:FD:C2:F1:F8, действителен с 22.12.2025 11:30:50 по 17.03.2027 11:30:50

Дата подписания: 15.05.2026 08:56:27 МСК

Контракт подписан электронной подписью участника:

Организация: АО "ФШП"

Владелец сертификата: ПЕТРУХИНА ОЛЬГА СЕРГЕЕВНА

Сертификат: 02:3B:D7:BE:00:F0:B2:84:90:46:05:33:90:D8:5D:A5:B0, действителен с 02.06.2025 11:24:50 по 02.09.2026 11:34:50

Дата подписания: 06.05.2026 08:55:44 МСК