**Проект Договор №\_\_\_\_\_**

**на поставку овощей и фруктов свежих на 1 полугодие 2021 года**

**г. Ступино «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.**

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - детский сад комбинированного вида №2 «Звёздочка» городского округа Ступино Московской области, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице заведующего Тяпкина Галина Алексеевна, действующего на основании Устава, с одной стороны, и\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Поставщик, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , действующего на основании Устава, с другой стороны, с соблюдением требований Федерального Закона № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ и услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011г, и действующего положения о закупке товаров, работ, услуг МАДОУ – д/с №2 «Звёздочка» заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора.**

1.1 Поставщик обязуется, в установленный настоящим договором срок реализовать продукты питания (далее - товар) для обеспечения деятельности Заказчика, а Заказчик обязуется принять и оплатить товар.

1.2. Поставка товара осуществляется по адресу Заказчика:

142800, РФ, Московская область, городской округ Ступино, г. Ступино, ул. Центральный пер. влад.6

142800 РФ, Московская область, городской округ Ступино, г. Ступино, ул. Чайковского . влад.8 ( согласно приложению №6А)

,

,

**2. Обязательства сторон.**

2.1. «Поставщик» обязуется:

2.1.1. Надлежащим образом исполнять обязанности по настоящему договору;

2.1.2. Реализовать на склад Заказчика товар надлежащего качества, количества, соответствующий требованиям ГОСТ, ТУ производителя, СанПиН, в соответствии с требованиями Федерального Закона от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании», с требованиями технического задания.

2.1.3. Одновременно с поставкой товара передавать Заказчику надлежащим образом оформленные сопроводительные документы (в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты и/или декларации о соответствии; удостоверения качества и др.

2.1.4. Поставщик должен соблюдать: срок и условия хранения продуктов на своих складах, срок и условия поставки Заказчику и обеспечить оптимальный температурный режим.

2.1.5. Проводить ежемесячную сверку расчетов с Заказчиком;

2.1.6. По окончании поставки товара своевременно предъявлять Заказчику документы на оплату поставленного товара.

2.2. Заказчик обязуется:

2.2.1. Оплатить поставленный товар на основании представленных Поставщиком документов, свидетельствующих о поставке товара (товарно-транспортных накладных с подписью Заказчика о получении), а также документов, предусмотренных в статье 2.1.2 договора;

* + 1. Проводить контроль за качеством поставляемого Поставщиком товара, в том числе в случае необходимости проводить в установленном порядке экспертизу поставленного товара.

1. **Порядок, сроки и условия поставки товара.**

3.1 Стороны настоящего договора определили, что поставка товара осуществляется отдельными партиями до 30.06.2021 г.включительно по заявке Заказчика письменно или по телефону в I половине дня, оформленной за один день до дня поставки товара (по согласованию), согласно графику поставки, Приложением №7 являющегося неотъемлемой частью настоящего договора.

3.2. Право собственности на товар переходит от Поставщика Заказчику с момента передачи товара представителем Поставщика представителю Заказчика и подписания накладной представителем Заказчика.

3.3. Товары должны поставляться в таре и упаковке (в соответствии с Приложением №6 6А к проекту договора), обеспечивающей сохранность товара при перевозке и хранении. Доставка товара на пищеблок Заказчика осуществляется силами и за счет Поставщика автомобильным транспортом (экспедитором, грузоперевозчиком, производителем товара). Все расходы, связанные с доставкой, отгрузкой, разгрузкой товара несет поставщик. Поставка товара осуществляется специально оборудованным транспортным средством, в том числе охлаждаемым или изотермическим транспортным средством для доставки товара, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки и имеющим санитарный паспорт в соответствии с требованиями ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов", СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно определяться объемами холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта. У представителя Поставщика, поставляющего товар, должна быть оформлена личная медицинская книжка.

3.4. Поставляемые пищевые продукты должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80 % от установленного предприятием-изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 50 % от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

3.5. Датой поставки товара является дата штампа (отметка о получении) Заказчика на товарно-транспортной накладной.

3.6 Риски случайной утраты, гибели и повреждения товара переходят от Поставщика к Заказчику с момента предоставления товара Поставщиком (экспедитором, грузоперевозчиком, производителем товара) в распоряжение Заказчику по адресу доставки.

1. **Упаковка, маркировка**

4.1. Тара, упаковка и маркировка товара должны соответствовать условиям требований торгового оборота.

4.2. Упаковка должна обеспечивать полную сохранность товара от повреждений при перевозке, погрузочно-разгрузных работах и хранении.

4.3. Каждое грузовое место должно иметь маркировку с указанием содержимого.

* 1. Поставщик несет ответственность за всякого рода порчу товара вследствие некачественной, ненадлежащей или поврежденной упаковки.

**5. Приемка товара, гарантии, качество**

5.1. Приемка товара осуществляется Заказчиком в день доставки товара Поставщиком. При приемке товара Заказчик проверяет соответствие товара требованиям к внешнему виду, количеству, качеству и ассортименту, содержащимся в настоящем Договоре. Забракованный при приемке товар подлежит возврату Поставщику, с обязательным составлением и подписанием соответствующего акта. Поставщик обязан принять и вывезти несоответствующий товар за свой счет со склада Заказчика в течение 2-х часов от периода выявления Заказчиком вышеназванного товара. Товар, забракованный Заказчиком, считается недопоставленным.

5.2. Приемка товара по количеству, качеству и ассортименту осуществляется Заказчиком на основании накладной Поставщика, подписываемой уполномоченными представителями обеих сторон.

5.3. Полномочия представителей сторон на сдачу-приемку товара удостоверяются выданными в установленном законом порядке доверенностями, надлежаще заверенные копии которых, прилагаются к товарной накладной.

**6. Цена договора**

6.1. Цена договора составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в т.ч. НДС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и включает расходы, связанные с поставкой товара (расходы на перевозку, разгрузку, доставку товара до пищеблока Заказчика, уплату таможенных пошлин (в случае поставки иностранного товара, за исключением товара, на который установлен запрет и ограничения), страхование груза (продуктов питания при транспортировке и хранении на складе), уплату налогов, другие обязательные платежи, необходимые для выполнения Поставщиком всех обязательств по договору.

6.2 Поставщик гарантирует заказчику выставлять сумму, согласно выбранным продуктам, при этом, если заказчик выбрал продуктов в большем или меньшем объеме, чем по договору, то заказчик оплачивает сумму по количеству выбранных продуктов.

**7. Порядок расчетов**

7.1. Оплата по настоящему договору осуществляется в рублях Российской Федерации.

7.2. Оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с лицевых счетов Заказчика за фактически поставленный качественный товар. Окончательный расчет осуществляется на основании товарной накладной, предоставленного счета на оплату в течение 15– ти рабочих дней следующего месяца за отчетным.

7.3. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счетов Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

7.4. В случае заключения договора с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного, занимающегося частной практикой лица, сумма, подлежащая уплате физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой договора.

* 1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчик производит оплату по договору после перечисления Поставщиком соответствующего размера неустойки.

**8. Срок действия договора**

* 1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания договора и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств по договору, но не позднее 31.07.2021 г.

1. **Гарантии**

9.1. Срок предоставления гарантии качества товара – в течение срока годности, при соблюдении условий хранения.

9.2 Поставщик гарантирует надлежащее качество товара, его, соответствие государственным стандартам и техническим условиям.

* 1. Указанные гарантии не распространяются на случаи преднамеренного повреждения товара со стороны третьих лиц.

1. **Ответственность сторон**

10.1.За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.  
 10.2.В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате Цены Договора Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплату неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате Цены Договора, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства по оплате Цены Договора. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от неоплаченной части Цены Договора.

За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств по Договору, начисляется штраф в виде фиксированной суммы в размере \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

П = (Ц - В) x С,

где:

Ц - цена Договора;

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

С - размер ставки.

Размер ставки определяется по формуле:

,

где:

 - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента К;

ДП - количество дней просрочки.

Коэффициент К определяется по формуле:

,

где:

ДП - количество дней просрочки;

ДК - срок исполнения обязательства по Договору (количество дней).

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

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

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

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором. Размер штрафа является фиксированным и составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

Размер штрафа определяется в следующем порядке:

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

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

10.5.Ответственность за достоверность и соответствие законодательству Российской Федерации сведений, указанных в представленных документах, несет Подрядчик (Исполнитель).

1. **Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор).**

 11.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору, в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также, которые стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

11.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, постольку поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего Договора в срок.

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

11.4. Если обстоятельства, указанные в п. 11.1 настоящего Договора, будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий Договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

**12. Расторжение Договора**

12.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

по соглашению Сторон;

в судебном порядке;

в одностороннем порядке в соответствии с действующим законодательством.

12.2. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении настоящего Договора в следующих случаях:

12.2.1. При существенном нарушении Договора

Исполнителем.

12.2.2. Нарушения Исполнителем сроков оказания услуг, предусмотренных Календарным [планом](file:///C:\Users\Sadik\Desktop\дог.%202%20-е%20пол.%20прод.%20пит\Проект%20договора%20-%20бакалея.doc#Par1021%23Par1021), более чем на 10 рабочих дней.

12.2.3. Установления недостоверности сведений, содержащихся   
в документах, представленных Исполнителем на этапе размещения заказа, указанного в преамбуле настоящего Договора.

12.2.4. В случае установления факта предоставления банковской гарантии, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации.

12.2.5. Установления факта проведения ликвидации Исполнителя – юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Исполнителя банкротом и открытии в отношении него конкурсного производства.

12.2.6. Установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном [Кодексом](consultantplus://offline/ref=C36B03DBA536EA525D662381ACE9C394D57A972CD3205DE9B445103EA5DDE2H) Российской Федерации об административных правонарушениях.

12.2.7. Наличия у Исполнителя задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25 процентов (двадцать пять процентов) балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период, при условии, что Исполнитель не обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

12.4. Расторжение Договора производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

12.6. В случае расторжения настоящего Договора по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем выполненных Исполнителем оказанных услуг.

**13. Особые условия**

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

13.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде, подписаны и скреплены печатями всеми сторонами.

13.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой стороны, каждый из которых имеет равную юридическую силу.

* 1. Заказчик по согласованию с Поставщиком в ходе исполнения договора вправе изменить не более чем на 30 % (тридцать процентов) количество всех предусмотренных договором товаров, на поставку которых заключен договор. При поставке дополнительного количества товаров, Заказчик по согласованию с Поставщиком вправе изменить первоначальную цену договора пропорционально количеству таких товаров, но не более чем на тридцать процентов такой цены договора, а при внесении соответствующих изменений договора в связи с сокращением потребности в поставке таких товаров Заказчик обязан изменить цену договора указанным образом. Цена единицы дополнительно поставляемого товара и цена единицы товара при сокращении потребности в поставке части такого товара должны определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такого товара.

**14.Особые условия для ПИК**

Стороны при исполнении Договора:

- составляют в виде электронных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – электронные документы), первичные учетные документы и иные документы, которыми оформляются:

поставка товара (выполнение работы, оказание услуги), а также отдельные этапы поставки товара (выполнения работы, оказания услуги) (далее - отдельный этап исполнения Контракта), включая все документы, предоставление которых предусмотрено в целях осуществления приемки поставленного товара (выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения Контракта;

результаты такой приемки;

мотивированный отказ от подписания документа о приемке;

оплата поставленного товара (выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения Договора;

заключение дополнительных соглашений;

направление требования об уплате неустоек (штрафов, пеней);

направление решения об одностороннем отказе от исполнения Договора;

- осуществляют обмен электронными документами посредством использования Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ПИК ЕАСУЗ) в соответствии с Регламентом электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент, Приложение 4 к Договору).

Для работы в ПИК ЕАСУЗ Стороны Договора:

-назначают должностных лиц, уполномоченных за организацию и осуществление электронного документооборота в соответствии с разделом Договора «Особые условия» (далее – уполномоченные должностные лица);

- обеспечивают получение усиленной квалифицированной электронной подписи в аккредитованных удостоверяющих центрах в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, на уполномоченных должностных лиц, подписывающих документы при исполнении Договора;

- обеспечивают регистрацию в ПИК ЕАСУЗ и в электронном документообороте ПИК ЕАСУЗ (далее – ЭДО ПИК ЕАСУЗ) в соответствии с Регламентом;

- обеспечивают необходимые условия для осуществления электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ и в ЭДО ПИК ЕАСУЗ;

- используют для подписания в ЭДО ПИК ЕАСУЗ электронных документов усиленную квалифицированную электронную подпись.

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

Электронные документы, полученные Сторонами друг от друга   
при исполнении Договора, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

В случае сбоя в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ (описание сбоя содержится в Регламенте), не позволяющего осуществлять обмен электронными документами при исполнении Договора, Стороны осуществляют оформление и подписание документов на бумажных носителях информации   
в сроки, предусмотренные Договором.

После возобновления работы ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ Сторона, ответственная за составление (оформление) документа, направляет с использованием ПИК ЕАСУЗ Стороне, в адрес которой должен быть направлен соответствующий документ, сопроводительное письмо, подписанное усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица, с приложением копии в электронной форме (скан-образа) документа, подписанного Сторонами на бумажном носителе информации.

Сторона, получившая в ПИК ЕАСУЗ указанное сопроводительное письмо, осуществляет проверку сведений, содержащихся в сопроводительном письме и приложенной к нему копии в электронной форме (скан-образа) документа, на предмет их соответствия подписанному документу на бумажном носителе информации и по результатам проверки подписывает данное сопроводительное письмо усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица либо отказывается от его подписания в порядке, предусмотренном Регламентом.

Перечень электронных документов, которыми обмениваются Стороны при исполнении Договора с использованием ПИК ЕАСУЗ, содержится в приложении 3 к Договору.

Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ, а также использование ЭДО ПИК ЕАСУЗ, в том числе в целях осуществления электронного документооборота при исполнении Договора, для Сторон осуществляется безвозмездно.

**16.Приложения**

Неотъемлемой частью договора является:

Приложение№1: «Сведения об объектах закупки»

Приложение №2 «Сведения об обязательствах сторон и порядке оплаты»

Приложение №3 «Перечень электронных документов, которыми обмениваются стороны при исполнении договора»

Приложение№4 «Регламент электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области

Приложение№5 «Сведения об условиях государственного (муниципального) договора и графике исполнения его обязательств»

Приложение №6 «Спецификация»

Приложение № 7 «График и условия поставки товара»

**16. Реквизиты и подписи сторон**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:** | **Поставщик:** |

**Утверждаю** **Утверждаю**

**Заказчик:** **Поставщик:**

МАДОУ -д/с №2 «Звёздочка»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_Тяпкина Г.А.\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_/

Приложение №6

к договору № \_\_\_

от \_\_\_\_\_\_2020 года

**Спецификация товара**

**Утверждаю** **Утверждаю**

**Заказчик:** **Поставщик:**

МАДОУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование**  **продуктов** | **Требования к качеству, характеристикам товара** | **Требования к**  **размерам, упаковке,**  **отгрузке товара** | **Единица измерения** | **Объем**  **товара** |
| 1 | Картофель продовольственный свежий  ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-2017 | Картофель свежий продовольственный ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид для раннего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. Внешний вид для позднего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров по наибольшему поперечному диаметру, в % от массы, должно быть не более 10,0. Не допускаются клубни, позеленевшие на поверхности более ¼, поврежденные грызунами, подмороженные, запаренные, с признаками «удушья», раздавленные, половинки или части клубней, пораженные мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой. Не допускается наличие прилипшей земли к клубням картофеля более 1,0 % от массы. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру – не менее 35 мм | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, массой нетто 10-50 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 1650,00 |
| 2 | Морковь столовая свежая, сорт1  ГОСТ 32284-2013 | Морковь столовая свежая. ГОСТ 32284-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Корнеплоды должны быть гладкими, свежими на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленоватых или лиловатых головок. Допускаются корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке; корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенном не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками. Вкус и запах – свойственный данному сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, побитые.  Сорт – не ниже первого  Размер корнеплодов по длине (без черешков) – не менее 10 см  Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 40 и не более 60 мм | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка силами  Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 750,00 |
| 3 | Свекла столовая свежая, сорт 1 ГОСТ 32285-2013 | Свекла столовая свежая. ГОСТ 32285-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свекла свежая столовая, очищенная от земли сухим способом. Соответствие ГОСТ: внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Вкус и запах – свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Внутреннее строение – мякоть должна быть сочная, темно-красная различных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые. Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см, % от массы не более 10. Не допускается: содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3см, с порезами головок, легким увяданием, а также корнеплоды, увядшие с признаками морщинистости, запаренные, подмороженные, загнившие.  Сорт – не ниже первого  Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 и не более 10 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка  силами  Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 341,00 |
| 4 | Лук репчатый  свежий, класс1  ГОСТ Р 51783-2001,  ГОСТ 34306-2017 | Лук репчатый свежий. ГОСТ Р 51783-2001, ГОСТ 34306-2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Лук репка свежий. Внешний вид – луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5см. Запах и вкус – свойственный данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются луковицы загнившие, запаренные, подмороженные, поврежденные стеблевой нематодой и клещами, луковицы с недостаточно высушенной шейкой, а также луковицы без сухой наружной чешуи и с механическими повреждениями. Содержание луковиц с длиной высушенной шейки более 5см, % от массы не более 10. Лук репка в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству, по степени зрелости и размеру.  Класс – первый  Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-30 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 350,00 |
| 5 | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая, класс1  ГОСТ Р 51809-2001 | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя или позднеспелая по сезону. ГОСТ Р 51809-2001. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Капуста свежая должна быть раннеспелая и/или среднеспелая и/или среднепоздняя и/или позднеспелая. Овощная продукция должна быть первого класса. Внешний вид - кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Продукция должна быть без излишней внешней влажности (наличие на кочанах влаги от промывки, дождя). Продукция должна иметь чистый срез кочерыги. Длина кочерыги над кочаном, см, должна быть не более 3,0. Кочан должен быть плотным. Не допускаются рыхлые кочаны. Зачистка кочана - кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов должны быть удалены розеточные и не пригодные для потребления листья. Масса зачищенного кочана должна быть не менее 0,4 кг. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.  Класс – первый  Длина кочерыги над кочаном – не более 3 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 5-30 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 600,00 |
| 6 | Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013 | Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус – характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Состояние луковиц: твердые и плотные. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных, с видимыми признаками повреждения, содержание земли прилипшей к луковицам не допускается. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ.  Сорт – не ниже первого  Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм | В сетках или бумажных пакетах до 3 кг завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 14,00 |
| 7. | Яблоки свежие  ГОСТ Р 54697-2011,  ГОСТ 34314 - 2017 | Яблоки свежие. ГОСТ Р 54697-2011, ГОСТ 34314 - 2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Яблоки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Допускаются: очень незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, незначительный дефект развития, легкие повреждения (нажимы, потертости). Мякоть доброкачественная, без значительных дефектов. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Калиброванные.  Сорт – не ниже первого  Диаметр плода – не менее 60 мм  Масса плода – не менее 90 г | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 293,00 |
| 8. | Лимоны свежие ГОСТ Р 53596-2009 | Лимоны свежие. ГОСТ Р 53596-2009. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свежие цитрусовые плоды должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Допускаются: очень незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, незначительный дефект развития, легкие повреждения (нажимы, потертости). Запах и вкус свойственные данным разновидностям без постороннего запаха и/или привкуса. Окраска: светло-зеленая, желтая (различной интенсивности), у лимона Мейера светло-оранжевая, оранжевая. Мякоть доброкачественная, без значительных дефектов. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, в свежих цитрусовых плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации  Сорт – не ниже первого  Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 см | Расфасовка по 10-20 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 30,00 |
| 9. | Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника(клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)  ГОСТ Р 53956-2010,  ГОСТ 33823 - 2016 | Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.) ГОСТ Р 53956-2010., ГОСТ 33823 – 2016 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Продукты, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической и сопровождается льдообразованием до достижения внутри фруктов в термическом центре температуры минус 18 °С со средней скоростью не ниже 0,5 см/ч (скорость замораживания - отношение толщины замороженного слоя, см, ко времени, ч, в течение которого он образовался). Ускоренное снижение температуры создает режим замораживания, обеспечивающий максимальное сохранение структуры плода, показателей качества и пищевой ценности. Быстрозамороженные фрукты в соответствии с видовой принадлежностью изготавливают в виде целых фруктов (с косточкой и без косточки) и ягод (гроздей, кистей), а также нарезанных половинками, дольками, кусочками, кубиками. Быстрозамороженные фрукты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептуре на быстрозамороженные фрукты конкретных наименований, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Внешний вид: Фрукты одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями; косточковые фрукты - целые с косточками или без косточек, половинками, кубиками, дольками, кусочками; семечковые фрукты - целые, дольками, кубиками; фрукты (ягоды) без чашелистиков и плодоножек или с плодоножками и чашелистиками, кистями. Допускается: не более 15% по массе фруктов других помологических сортов, со сходными характеристиками. Вкус и цвет: свойственный данному виду фруктов, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: близкая к консистенции свежих фруктов. Допускается слегка размягченная. Требования к пищевой, биологической и энергетической ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают быстрозамороженные фрукты конкретных наименований.  Сорт – не ниже первого  Смерзшиеся фрукты (ягоды) – не более 15%  Углеводы – не менее 2,9 и не более 24 г  Энергетическая ценность – не менее 11,6 и не более 101 ккал | Расфасовка  по 0,3 - 6 кг в пищевые п/этиленовые пакеты,  завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | кг | 75,00 |
| 10.. | Груши свежие ранних и поздних сортов созревания. ГОСТ 21713-76, ГОСТ 21714-76 | Груши свежие ранних и поздних сортов созревания. ГОСТ 21713-76, ГОСТ 21714-76. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода. Зрелостъ: однородные по степени зрелости. Ниже съемкой зрелости и перезревшие не допускаются. Загнившие плоды не допускаются. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.  Груши ГОСТ 21713-76: сорт – не ниже первого, размер плода по наибольшему поперечному диаметру – не менее 55 мм  Груши ГОСТ 21714-76: сорт первый, размер плода по наибольшему поперечному диаметру – не менее 50 мм | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики  Доставка до пищеблока учреждения силами поставщика | кг | 150,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | Томаты свежие ГОСТ 34307 - 2017 | Томаты свежие ГОСТ 34307 - 2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Плоды плотные, полной биологической зрелости, когда они приобрели свойственную ботаническому сорту консистенцию, вкус, окраску кожицы и мякоти. Степень зрелости красная, розовая. Содержание плодов с не зарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, перезрелых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, с прилипшей землей не допускается.  Сорт – не ниже первого. | Расфасовка по 10-15 кг в деревянные  Или пластмассовые ящики завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | кг | 21,00 |
| 12 | Огурцы свежие  ГОСТ 33932-2016 | Огурцы свежие ГОСТ 33932-2016. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности., типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые. Внутреннее строение: мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха или привкуса. Наличие сельскохозяйственных вредителей не допускается. Наличие сорной примеси (земли и пр.) не допускается. Наличие огурцов гнилых, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой - не допускается.  Сорт – высший. | Расфасовка до10-15 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 19,00 |
| 13. | Перец сладкий  свежий.  ГОСТ 34325-2017 | Перец сладкий свежий. ГОСТ 34325-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезана, чашечка цветка - не поврежденной. Состояние плодов: плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, по**г**рузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Сорт – не ниже первого. | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики. В тканевые или сетчатые мешки. Доставка до пищеблока учреждения силами поставщика | кг | 4,00 |

Приложение №6А

к договору № \_\_\_

от \_\_\_\_\_\_2020 года

**Спецификация товара**

**Утверждаю** **Утверждаю**

**Заказчик:** **Поставщик:**

МАДОУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование**  **продуктов** | **Требования к качеству, характеристикам товара** | **Требования к**  **размерам, упаковке,**  **отгрузке товара** | **Единица измерения** | **Объем**  **товара** |
| 1 | Картофель продовольственный свежий  ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-2017 | Картофель свежий продовольственный ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид для раннего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. Внешний вид для позднего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров по наибольшему поперечному диаметру, в % от массы, должно быть не более 10,0. Не допускаются клубни, позеленевшие на поверхности более ¼, поврежденные грызунами, подмороженные, запаренные, с признаками «удушья», раздавленные, половинки или части клубней, пораженные мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой. Не допускается наличие прилипшей земли к клубням картофеля более 1,0 % от массы. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру – не менее 35 мм | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, массой нетто 10-50 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 3800,00 |
| 2 | Морковь столовая свежая, сорт1  ГОСТ 32284-2013 | Морковь столовая свежая. ГОСТ 32284-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Корнеплоды должны быть гладкими, свежими на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленоватых или лиловатых головок. Допускаются корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке; корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенном не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками. Вкус и запах – свойственный данному сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, побитые.  Сорт – не ниже первого  Размер корнеплодов по длине (без черешков) – не менее 10 см  Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 40 и не более 60 мм | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка силами  Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 1650,00 |
| 3 | Свекла столовая свежая, сорт 1 ГОСТ 32285-2013 | Свекла столовая свежая. ГОСТ 32285-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свекла свежая столовая, очищенная от земли сухим способом. Соответствие ГОСТ: внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Вкус и запах – свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Внутреннее строение – мякоть должна быть сочная, темно-красная различных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые. Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см, % от массы не более 10. Не допускается: содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3см, с порезами головок, легким увяданием, а также корнеплоды, увядшие с признаками морщинистости, запаренные, подмороженные, загнившие.  Сорт – не ниже первого  Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 и не более 10 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка  силами  Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 1200,00 |
| 4 | Лук репчатый  свежий, класс1  ГОСТ Р 51783-2001,  ГОСТ 34306-2017 | Лук репчатый свежий. ГОСТ Р 51783-2001, ГОСТ 34306-2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Лук репка свежий. Внешний вид – луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5см. Запах и вкус – свойственный данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются луковицы загнившие, запаренные, подмороженные, поврежденные стеблевой нематодой и клещами, луковицы с недостаточно высушенной шейкой, а также луковицы без сухой наружной чешуи и с механическими повреждениями. Содержание луковиц с длиной высушенной шейки более 5см, % от массы не более 10. Лук репка в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству, по степени зрелости и размеру.  Класс – первый  Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-30 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 1000,00 |
| 5 | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая, класс1  ГОСТ Р 51809-2001 | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя или позднеспелая по сезону. ГОСТ Р 51809-2001. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Капуста свежая должна быть раннеспелая и/или среднеспелая и/или среднепоздняя и/или позднеспелая. Овощная продукция должна быть первого класса. Внешний вид - кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Продукция должна быть без излишней внешней влажности (наличие на кочанах влаги от промывки, дождя). Продукция должна иметь чистый срез кочерыги. Длина кочерыги над кочаном, см, должна быть не более 3,0. Кочан должен быть плотным. Не допускаются рыхлые кочаны. Зачистка кочана - кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов должны быть удалены розеточные и не пригодные для потребления листья. Масса зачищенного кочана должна быть не менее 0,4 кг. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.  Класс – первый  Длина кочерыги над кочаном – не более 3 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 5-30 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 1500,00 |
| 6 | Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013 | Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус – характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Состояние луковиц: твердые и плотные. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных, с видимыми признаками повреждения, содержание земли прилипшей к луковицам не допускается. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ.  Сорт – не ниже первого  Размер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм | В сетках или бумажных пакетах до 3 кг завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 18,00 |
| 7. | Яблоки свежие  ГОСТ Р 54697-2011,  ГОСТ 34314 - 2017 | Яблоки свежие. ГОСТ Р 54697-2011, ГОСТ 34314 - 2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Яблоки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Допускаются: очень незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, незначительный дефект развития, легкие повреждения (нажимы, потертости). Мякоть доброкачественная, без значительных дефектов. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Калиброванные.  Сорт – не ниже первого  Диаметр плода – не менее 60 мм  Масса плода – не менее 90 г | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 527,00 |
| 8. | Лимоны свежие ГОСТ Р 53596-2009 | Лимоны свежие. ГОСТ Р 53596-2009. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свежие цитрусовые плоды должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Допускаются: очень незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, незначительный дефект развития, легкие повреждения (нажимы, потертости). Запах и вкус свойственные данным разновидностям без постороннего запаха и/или привкуса. Окраска: светло-зеленая, желтая (различной интенсивности), у лимона Мейера светло-оранжевая, оранжевая. Мякоть доброкачественная, без значительных дефектов. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, в свежих цитрусовых плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации  Сорт – не ниже первого  Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 см | Расфасовка по 10-20 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 60,00 |
| 9. | Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника(клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)  ГОСТ Р 53956-2010,  ГОСТ 33823 - 2016 | Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.) ГОСТ Р 53956-2010., ГОСТ 33823 – 2016 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Продукты, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической и сопровождается льдообразованием до достижения внутри фруктов в термическом центре температуры минус 18 °С со средней скоростью не ниже 0,5 см/ч (скорость замораживания - отношение толщины замороженного слоя, см, ко времени, ч, в течение которого он образовался). Ускоренное снижение температуры создает режим замораживания, обеспечивающий максимальное сохранение структуры плода, показателей качества и пищевой ценности. Быстрозамороженные фрукты в соответствии с видовой принадлежностью изготавливают в виде целых фруктов (с косточкой и без косточки) и ягод (гроздей, кистей), а также нарезанных половинками, дольками, кусочками, кубиками. Быстрозамороженные фрукты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептуре на быстрозамороженные фрукты конкретных наименований, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Внешний вид: Фрукты одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями; косточковые фрукты - целые с косточками или без косточек, половинками, кубиками, дольками, кусочками; семечковые фрукты - целые, дольками, кубиками; фрукты (ягоды) без чашелистиков и плодоножек или с плодоножками и чашелистиками, кистями. Допускается: не более 15% по массе фруктов других помологических сортов, со сходными характеристиками. Вкус и цвет: свойственный данному виду фруктов, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: близкая к консистенции свежих фруктов. Допускается слегка размягченная. Требования к пищевой, биологической и энергетической ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают быстрозамороженные фрукты конкретных наименований.  Сорт – не ниже первого  Смерзшиеся фрукты (ягоды) – не более 15%  Углеводы – не менее 2,9 и не более 24 г  Энергетическая ценность – не менее 11,6 и не более 101 ккал | Расфасовка  по 0,3 - 6 кг в пищевые п/этиленовые пакеты,  завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | кг | 176,00 |
| 10.. | Груши свежие ранних и поздних сортов созревания. ГОСТ 21713-76, ГОСТ 21714-76 | Груши свежие ранних и поздних сортов созревания. ГОСТ 21713-76, ГОСТ 21714-76. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода. Зрелостъ: однородные по степени зрелости. Ниже съемкой зрелости и перезревшие не допускаются. Загнившие плоды не допускаются. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.  Груши ГОСТ 21713-76: сорт – не ниже первого, размер плода по наибольшему поперечному диаметру – не менее 55 мм  Груши ГОСТ 21714-76: сорт первый, размер плода по наибольшему поперечному диаметру – не менее 50 мм | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики  Доставка до пищеблока учреждения силами поставщика | кг | 320,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | Томаты свежие ГОСТ 34307 - 2017 | Томаты свежие ГОСТ 34307 - 2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Плоды плотные, полной биологической зрелости, когда они приобрели свойственную ботаническому сорту консистенцию, вкус, окраску кожицы и мякоти. Степень зрелости красная, розовая. Содержание плодов с не зарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, перезрелых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, с прилипшей землей не допускается.  Сорт – не ниже первого. | Расфасовка по 10-15 кг в деревянные  Или пластмассовые ящики завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | кг | 39,00 |
| 12 | Огурцы свежие  ГОСТ 33932-2016 | Огурцы свежие ГОСТ 33932-2016. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности., типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые. Внутреннее строение: мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха или привкуса. Наличие сельскохозяйственных вредителей не допускается. Наличие сорной примеси (земли и пр.) не допускается. Наличие огурцов гнилых, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой - не допускается.  Сорт – высший. | Расфасовка до10-15 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 30,00 |
| 13. | Перец сладкий  свежий.  ГОСТ 34325-2017 | Перец сладкий свежий. ГОСТ 34325-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезана, чашечка цветка - не поврежденной. Состояние плодов: плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, по**г**рузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Сорт – не ниже первого. | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики. В тканевые или сетчатые мешки. Доставка до пищеблока учреждения силами поставщика | кг | 6,00 |

Приложение №7

к договору № \_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 года

**ГРАФИК И УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ**

Поставка продуктов питания осуществляется транспортом «Поставщика» согласно графику поставки в соответствии с санитарными правилами транспортировки продуктов питания.

142800, РФ, Московская область, городской округ Ступино, г. Ступино, ул. Центральный пер. влад.6 ( согласно приложению №6)

142800 РФ, Московская область, городской округ Ступино, г. Ступино, ул. Чайковского . влад.8 ( согласно приложению №6А)

С 08.00 ч. до 12.00 ч.

**Утверждаю** **Утверждаю**

**Заказчик:** **Поставщик:**

МАДОУ д/с №2 «Звёздочка»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_Тяпкина Г.А./ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_/