|  |  |
| --- | --- |
| МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ** **УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ** **СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ****«Городская клиническая больница № 40** **город Екатеринбург»** **(ГАУЗ СО «ГКБ № 40»)**Волгоградская, д. 189г. Екатеринбург, 620102тел. (343) 266-65-16 тел/факс (343) 240-76-34e-mail: gkb40@gkb40.ur.ruОКПО 01944370, ОГРН 1026602347914,ИНН/КПП 6658027450 / 665801001 | Всем заинтересованным лицам |

 ЗКП-2024-007396

Уважаемые поставщики!

 В связи с необходимостью размещения запроса котировок на оказание услуг по обеспечению лечебным (диетическим) питанием пациентов, просим Вас предоставить коммерческое предложение:

1. **Общие условия:**
	1. Настоящее Описание объекта закупки определяет объем, условия, требования и порядок оказания услуг по обеспечению лечебным (диетическим) питанием пациентов государственное автономное учреждение здравоохранения Свердловской области "Городская клиническая больница № 40 город Екатеринбург"
	2. Требования настоящего Описания объекта закупки являются обязательными для исполнения.
	3. Заказчик: пациентов государственное автономное учреждение здравоохранения Свердловской области "Городская клиническая больница № 40 город Екатеринбург" (далее - **ГАУЗ СО «ГКБ № 40»**, Заказчик - соответственно).
	4. Объект оказания услуг: Оказание услуг по обеспечению лечебным (диетическим) питанием пациентов находящихся на стационарном лечении в **ГАУЗ СО «ГКБ № 40»** в соответствии с требованиями Договора, настоящего Описания объекта закупки, Договора аренды, заключенного в порядке ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции».
	5. Оказание услуг по обеспечению лечебным (диетическим) питанием пациентов включает в себя весь комплекс услуг, необходимый для приготовления, доставки и передачи Заказчику лечебного (диетического) питания, а именно:
		1. закупку, погрузку, доставку, разгрузку, хранение Исполнителем продовольственного сырья и пищевой продукции, необходимой для оказания услуг, в соответствии с требованиями настоящего Описания объекта закупки и Приложения № 4 к настоящему Описанию объекта закупки;
		2. приготовление Исполнителем готовых блюд лечебного (диетического) питания в соответствии с требованиями законодательства, разработанным Исполнителем и утвержденным Заказчиком семидневным меню, по заявкам Заказчика, содержащим сведения о количестве и категориях пациентов, с разбивкой их по отделениям, назначенным диетам и возрастам;
		3. погрузку, доставку, разгрузку готовых блюд лечебного (диетического) питания до места его передачи Заказчику специализированным автотранспортным средством Исполнителя;
		4. передача представителям отделений Заказчика горячих, качественных, безопасных, разнообразных, сбалансированных по набору продуктов и по содержанию пищевых веществ готовых блюд, продуктов питания, кулинарной продукции, соответствующих химическому составу и энергетической ценности получаемых пациентами диет, в соответствии с настоящим Описанием объекта закупки и Приложением № 1 к настоящему Описанию объекта закупки.
	6. Полный цикл оказываемых Исполнителем услуг по обеспечению лечебным (диетическим) питанием включает в себя:
		1. закупку, погрузку, доставку, разгрузку, хранение Исполнителем продовольственного сырья и пищевой продукции, необходимой для оказания услуг;
		2. приготовление лечебного (диетического) питания на пищеблоке Исполнителя, с возможной доготовкой пищевой продукции, на пищеблоке Заказчика, используемом Исполнителем на основании заключенного с Заказчиком в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» Договора аренды;
		3. доставку готовых блюд лечебного (диетического) питания к месту выдачи Заказчику специализированным автотранспортным средством Исполнителя;
		4. выдача готовых блюд лечебного (диетического) питания работникам отделений Заказчика;
		5. ежедневное проведение текущих уборок помещений и оборудования на пищеблоке Исполнителя, пищеблоке Заказчика, используемом Исполнителем на основании заключенного с Заказчиком Договора аренды (далее – пищеблоки);
		6. еженедельное проведение генеральных уборок помещений и оборудования на пищеблоках;
		7. нормативное санитарно-техническое содержание помещений пищеблоков;
		8. обеспечение соответствия используемых производственных, складских, служебных, бытовых помещений пищеблока Заказчика, используемом Исполнителем на основании заключенного с Заказчиком Договора аренды, требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства;
		9. контроль санитарно-эпидемиологического режима пищеблоков;
		10. обеспечение соответствия используемого для доставки продовольственного сырья и пищевой продукции, готовых блюд лечебного (диетического) питания специализированных автотранспортных средств требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства;
		11. техническое обслуживание и текущий ремонт технологического, холодильного и инженерного оборудования, используемого Исполнителем на основании заключенного с Заказчиком Договора аренды;
		12. проведение дезинфекции, дератизации и дезинсекции используемых производственных, складских, служебных, бытовых помещений пищеблоков;
		13. временное складирование и вывоз твердых бытовых и пищевых отходов в случае использования пищеблока Заказчика, используемом Исполнителем на основании заключенного с Заказчиком Договора аренды;
		14. осуществление систематического лабораторного и производственного контроля, основанного на требованиях действующего законодательства и принципах ХАССП;
		15. безвозмездное предоставление рабочего места медицинской сестре диетической Заказчика на пищеблоке Исполнителя в течение всего периода исполнения Договора.
	7. Оказание услуг по договору осуществляется Исполнителем в три этапа:
		1. Переходный этап, включающий в себя:
			1. согласование с Заказчиком порядка взаимодействия, отчетности, документооборота, представления бухгалтерской и иной документации;
			2. в случае осуществления Исполнителем доготовки продукции на пищеблоке Заказчика, передачу Заказчиком Исполнителю на основании Договора аренды и Акта приема-передачи помещений пищеблока, оборудования и инвентаря, которые Исполнитель обязуется использовать исключительно целях оказания услуг Заказчику. Использование переданных Заказчиком помещений, оборудования и инвентаря для иных целей не допускается.
			3. в течение 3 (трех) календарных дней с момента подписания Договора Исполнитель:
* представляет Заказчику сведения о работниках (паспортные данные, личные медицинские книжки, прививочные сертификаты, документы об образовании и т.д.) задействованных в процессе оказания услуг;
* организует письменное ознакомление работников с правилами распорядка работы Заказчика, пропускным и внутриобъектовым режимом, санитарно-эпидемиологическими правилами, правилами охраны труда и пожарной безопасности;
* согласует с Заказчиком перечень моющих и дезинфицирующих веществ предназначенных для применения при оказании услуг;
* предоставляет Заказчику заверенные копии договоров с имеющими соответствующие разрешительные и лицензионные документы организациями (на проведение медицинских осмотров работников, поверке, клеймению, проведению лабораторного и производственного контроля, дезинфекции, дезинсекции, дератизации, вывоз твердых бытовых отходов и т.д.);
* предоставляет копию документа, подтверждающего внедрение в производство Исполнителя принципов ХАССП;
* предоставляет перечень специализированных автотранспортных средств Исполнителя;
* предоставляет список лиц, уполномоченных осуществлять доставку готовых блюд лечебного (диетического) питания с приложением подлинников доверенностей на данных лиц;
* доставляет технологическое оборудование и инвентарь, в случае использования пищеблока Заказчика для доготовки продукции;
* предоставляет копии документов, подтверждающих имущественные права на помещения пищеблока Исполнителя используемого для приготовления лечебного (диетического) питания;
* предоставляет перечень производственных мощностей, технологического и холодильного оборудования используемого на пищеблоке Исполнителя для приготовления лечебного (диетического) питания Заказчику, с документами, подтверждающими их наличие и правомочия по распоряжению, владению и пользованию ими;
* предоставляет документы прохождения метрологического контроля весов;
* предоставляет документы, подтверждающие нормативное санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока Исполнителя (протоколы лабораторных исследований, программу производственного контроля, иные документы подтверждающие указанное соответствие);
	+ предоставляет на согласование программу производственного контроля пищеблоков.
		1. Основной этап, включающий в себя:
			1. своевременную закупку, транспортировку, разгрузку и складирование продовольственного сырья и пищевой продукции необходимой для оказания услуг;
			2. организацию полного цикла оказания услуг.
		2. Заключительный этап, включающий в себя:
			1. передачу по Акту приема-передачи помещений пищеблока, оборудования и инвентаря принятого на основании Договора аренды и Актов приема-передачи.
			2. вывоз из помещений Заказчика имущества Исполнителя, являющегося его собственностью.
	1. Цена договора на оказание услуг по обеспечению лечебного (диетического) питания включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг, которые он несет при исполнении договора.
1. **Требования к месту, сроку, количеству, условиям оказания услуг.**
	1. Место оказания услуг: 620102, ГАУЗ СО «Городская клиническая больница № 40», 620102, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Волгоградская, 189,Место приготовления лечебного (диетического) питания: помещения пищеблока Исполнителя.
	2. Место организации доготовочного предприятия лечебного (диетического) питания (организуется при необходимости): помещения пищеблока Заказчика, переданные Исполнителю на основании Договора аренды, по адресу: 620102, ГАУЗ СО «Городская клиническая больница № 40», 620102, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Волгоградская, 189,
	3. Кадастровый номер 66:41:0304033:106. Площадь помещения пищеблока: 1999,2 КОЛ-во м2
	4. Срок оказания услуг.
		1. Начало оказания услуг по обеспечению лечебного (диетического) питания: в течение 5 рабочих дней после даты заключения Договора.
		2. Услуги по обеспечению лечебным (диетическим) питанием оказываются в течение 12 календарных месяцев с даты заключения Договора.
	5. Одной единицей услуги является обеспечение лечебным (диетическим) питанием одного пациента в течение одного койко-дня.
	6. Общее количество коек стационара Заказчика 1 370 (одна тысяча триста семьдесят), в том числе 70 реанимационных коек.
	7. Максимальное количество пациентов в сутки 1 370 (одна тысяча триста семьдесят).
	8. Среднее количество пациентов в сутки 923 (девятьсот двадцать три).
	9. Количество (объем) оказываемых услуг.
		1. Среднее плановое количество койко-дней в календарном году 371 395 (триста семьдесят одна тысяча триста девяносто пять), в том числе:
			1. 298 265 (двести девяносто восемь тысяч двести шестьдесят пять) койко-дней лечебное (диетическое) питание по основным стандартным диетам совершеннолетних (ОМС, бюджет);
			2. 22 158 (двадцать две тысячи сто пятьдесят восемь) койко-дней лечебное (диетическое) питание по основным стандартным диетам несовершеннолетних пациентов (ОМС, бюджет);
			3. 33 124 (тридцать три тысячи сто двадцать четыре) койко-дней лечебное (диетическое) питание по основным стандартным диетам для беременных женщин и кормящих матерей (ОМС, бюджет);
			4. 17 848 (семнадцать тысяч восемьсот сорок восемь тысяч) койко-дней лечебное (диетическое) питание совершеннолетних внебюджетных пациентов;
	10. Точное количество пациентов, количество порций и диет ежедневно уточняется Заказчиком.
	11. Услуги оказываются ежедневно, с кратностью и по графику, установленному в Приложении № 1 к настоящему Описанию объекта закупки, включая выходные и праздничные дни.
	12. Примерное семидневное меню лечебного (диетического) питания составляется исполнителем
	13. Лечебное (диетическое) питание в период оказания услуг осуществляется на основании семидневного меню разрабатываемого Исполнителем и утверждаемого Заказчиком.
	14. Приготовление лечебного (диетического) питания осуществляется из продовольственного сырья и пищевой продукции Исполнителя.
	15. Основные требования к базовому продовольственному сырью и пищевой продукции, используемой для оказания услуг, указаны в Приложении № 4 к настоящему Описанию объекта закупки.
2. **Требования к организации оказания услуг.**
	1. Организация оказания услуг должна соответствовать требованиям Договора, настоящего Описания объекта закупки, Договора аренды, нормативным правовым, методическим и техническим актам в сфере питания, удовлетворять потребности пациентов в питании, в том числе пищевых веществах и энергии.
	2. Организация оказания услуг осуществляется на основе принципов лечебного (диетического) питания.
	3. При приготовлении блюд Исполнитель обязан:
		1. соблюдать щадящие технологии приготовления: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате;
		2. использовать продукцию высокой пищевой и биологической ценности;
		3. соблюдать среднесуточную калорийность, проводить С-витаминизацию напитков;
		4. обеспечить индивидуализацию химического состава и калорийности питания путем подбора блюд лечебного (диетического) питания, а также путем обязательного ежедневного использования смесей белковых композитных сухих;
		5. обеспечить обязательное ежедневное использование витаминно-минеральных комплексов;
		6. не реже 2 (двух) раз в год разрабатывать и утверждать Заказчиком сезонные меню;
		7. на основании утвержденного Заказчиком сезонного меню не реже 1 (одного) раза в полугодие осуществлять формирование карточек-раскладок, семидневного меню с расчетами калорийности, энергетической и пищевой ценности, натуральных норм продуктов и предоставлять их Заказчику.
	4. Организация оказания услуг осуществляется на основании разрабатываемого Исполнителем и утверждаемого Заказчиком семидневного меню с расчетом калорийности, энергетической и пищевой ценности, согласно среднесуточным наборам продуктов, по действующим сборникам рецептур и технологическим картам (карточкам-раскладкам), с выполнением всех санитарно-эпидемиологических норм и правил, а также иных установленных требований.
	5. По согласованию с Заказчиком и для исключения срыва оказания услуг допускается замена продуктов, при условии их взаимозаменяемости, сохранения химического состава и энергетической ценности рациона.
	6. Приготовление блюд Исполнителем осуществляется на основе семидневного меню по номенклатуре стандартных диет и на основе следующих документов:
		1. Заявки на питание (далее – Заявка), направляемая Исполнителю в виде Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании по Форме № 22-МЗ к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», с указанием категории пациентов и назначенных диет, а для несовершеннолетних с обязательной разбивкой по возрастным группам, в печатной форме, за подписью должностного лица Заказчика, ответственного за подачу Заявок.
		2. Меню-раскладок для приготовления питания (далее – Меню-раскладка), оформляемых по Форме № 44-МЗ к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», составленных на основании семидневного меню.
		3. Карточек-раскладок, утвержденных должностным лицом Заказчика, оформляемых по Форме № 1-85 к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
	7. Заказчик направляет Исполнителю Заявку до 16:00 часов (местного времени) дня предшествующего приготовлению пищи и выдаче готовых блюд.
	8. При поступлении пациентов в период с 16:00 до 05:00 Заказчик направляет Исполнителю заявку (добавочные сведения) не позднее 05:30 часов дня приготовления и выдачи пищи. Исполнитель обязуется выдавать питание по графику, установленному в Приложении № 1 к настоящему Описанию объекта закупки, в соответствии с добавочными сведениями.
	9. При необходимости уточнения и дополнения Заявки с учетом количества вновь поступивших пациентов на текущий день (обед, полдник, ужин) Заказчик направляет Исполнителю Заявку (добавочные сведения) до 10:00 текущего дня. Исполнитель обязуется доставлять питание по графику, установленному в Приложении № 1 к настоящему Описанию объекта закупки на обед, полдник, ужин по добавочным сведениям.
	10. Заявки на выходные и праздничные дни подаются в последний рабочий день недели, добавочные сведения ежедневно.
	11. Перечень должностных лиц Заказчика, ответственных за подачу Заявок, утверждается Заказчиком и предоставляется Исполнителю.
	12. Меню-раскладка для приготовления питания составляется Исполнителем и предоставляется Заказчику ежедневно.
	13. Меню-раскладка предоставляется совместно с Формой № 45-МЗ Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой). Форма № 45-МЗ подписывается ответственным лицом Исполнителя и предоставляется Заказчику.
	14. Карточки-раскладки составляются Исполнителем на каждое блюдо и утверждаются ответственным должностным лицом Заказчика.
	15. Приготовленные Исполнителем блюда должны соответствовать утвержденной Заказчиком Карточке-раскладке.
	16. Заявки и добавочные сведения, направленные Исполнителю посредством электронной почты, расцениваются как надлежаще поданные.
	17. При каждой передаче лечебного (диетического) питания Исполнитель предоставляет Заказчику две дополнительные (сверх Заявки) порции каждого блюда для проверки качества (суточная проба).
	18. В соответствии с утвержденным Заказчиком Меню-раскладке и нормами лечебного питания Исполнителем рассчитывается необходимое количество продовольственного сырья и продуктов питания для закладки на каждое блюдо. Исполнитель получает необходимое по норме количество продовольственного сырья и продуктов питания (по весу-нетто) и согласно карточкам-раскладкам, с соблюдением норм закладки и технологии приготовления, готовит заявленные блюда.
	19. Исполнитель обеспечивает высокий уровень гигиены, соблюдение температурных режимов подачи блюд, неукоснительное выполнение санитарно-эпидемиологических норм и стандартов качества, а именно:
* горячие блюда, после приготовления в пароконвектоматах или в котлах, помещают в гастроемкости из нержавеющей стали.
* поддержание оптимальной температуры готовых блюд от момента формирования до выдачи, для обеспечения высоких органолептических характеристик блюд и их безопасности.
* горячие блюда (супы, соусы, напитки) при выдаче Заказчику должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры не ниже 65°С, холодные супы и напитки от 7°С до 14°С;
* нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.
	1. Исполнитель перед выдачей Заказчику осуществляет проверку готовых блюд лечебного (диетического) питания, в том числе проверяет ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утвержденном семидневном меню, ежедневном меню-раскладке, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, требованиям настоящего Описания предмета закупки.
	2. Результаты проверки готовых блюд фиксируются в Журнале за качеством готовой пищи (бракеражный), оформленном в соответствии с Формой 6-ЛИ к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее – Бракеражный журнал).
	3. Доставка готовых блюд лечебного (диетического) питания до места передачи готовых блюд Заказчику осуществляется Исполнителем в доставочной многооборотной таре (термосах, термопотах, контейнерах с плотно закрывающимися крышками, ланчбоксах, гастроемкостях) приобретаемой за счет средств Исполнителя. Каждая емкость с пищевыми продуктами должна иметь маркировочный ярлык с указанием:
* наименования и адреса организации изготовителя;
* наименования готового блюда или кулинарной продукции;
* номера рецептуры, технологической карты
* массы нетто продукции;
* количества штук (порций) и массы одной штуки (порции) продукции;
* количества упаковочных единиц (для фасованной продукции);
* состава продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
* информационных данных о пищевой ценности продукции и энергетической ценности на 100 гр. продукта;
* информации о пищевых добавках (при их наличии);
* даты и часа изготовления;
* условий хранения и сроков годности;
* температуры при отпуске.
	1. Время доставки готовых блюд не может превышать 2-х часов от момента приготовления и доставляться Заказчику с соблюдением температурных требований, без необходимости подогрева, с допустимой разницей не более 10 (десяти) минут, к установленному времени передачи.
	2. С целью контроля температурных режимов доставляемых Исполнителем готовых блюд лечебного (диетического) питания Заказчик проводит термометрию каждого блюда. Результаты термометрии фиксируются в учетной документации. Подогрев остывших готовых блюд лечебного (диетического) питания не допускается.
	3. Выдача готовых блюд и напитков осуществляется в доставочную тару отделений Заказчика в соответствии с Раздаточной ведомостью.
	4. Кисломолочные напитки выдаются в индивидуальной фасовке производителя объемом не более 0,5 л. с соблюдением температурного режима.
	5. Соки и масло доставляются в индивидуальных для каждого пациента упаковках.
	6. Мытые фрукты, яйца и т.п. доставляются в специальных емкостях для каждого отделения.
	7. Кулинарные изделия упаковываться в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
	8. Салатная продукция и нарезанные компоненты доставляются в изотермической таре в незаправленном виде.
	9. Исполнитель для отпуска жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и других продуктов должен использовать мерный инвентарь.
	10. Потребительские свойства и качество готовых блюд, пищевых продуктов, органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку, объем порций, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать установленным требованиям.
	11. Выдача Заказчику готовых блюд в одноразовой посуде не допускается.
	12. На основании поданной Заявки Исполнитель составляет Раздаточную ведомость на отпуск отделениям рационов питания (далее - Раздаточная ведомость) по отделениям Заказчика, по Форме 23-МЗ к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
	13. В Раздаточной ведомости должны указываться конкретные наименования готовых продуктов промышленного производства (соков, йогурта, кисломолочного продукта и т.д.), конкретное наименование и вес фрукта, подлежащих выдачи.
	14. Доставка готовых блюд осуществляется в соответствии с Графиком, установленном в Приложении № 1 к настоящему Описанию объекта закупки.
	15. Доставка готовых блюд лечебного (диетического) питания осуществляется уполномоченным лицом Исполнителя, действующим на основании доверенности с правом приема-передачи, подписания накладных, актов несоответствия на поставляемую продукцию.
	16. Приемку готовых блюд лечебного (диетического) питания осуществляет должностное лицо Заказчика. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) вправе создать приемочную комиссию.
	17. Должностное лицо Заказчика обеспечивает количественный, качественный, органолептический, весовой контроль приемки готовых блюд лечебного (диетического) питания, в соответствии с Меню-раскладкой и Раздаточной ведомостью.
	18. Готовые блюда лечебного (диетического) питания принимаются Заказчиком только после снятия проб должностными лицами Заказчика.
	19. Для органолептической оценки готовых блюд используется ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
	20. В случае неготовности и иных недостатках в качестве и органолептике готовые блюда лечебного (диетического) питания к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков либо их замены. Результат регистрируется в Бракеражном журнале, а должностное лицо Заказчика незамедлительно уведомляет об этом ответственного представителя Исполнителя.
	21. Факт признания готовых блюд, изготовленных с ненадлежащим качеством, с ненадлежащей технологией либо из ненадлежащих продуктов оформляется актом, составляемым Заказчиком в присутствии ответственного представителя Исполнителя.
	22. Выявленное некачественное либо небезопасное питание заменяется Исполнителем в течение одного часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и по приготовлению осуществляются за счет средств Исполнителя. Замена некачественного либо небезопасного питания осуществляется в соответствующем объеме, составе, калорийности
	23. Количество доставленных непорционированных блюд лечебного (диетического) питания определяется путем взвешивания блюда в общей доставочной таре, вычета веса посуды и деления полученного веса на количество порций.
	24. Порционные блюда взвешиваются в количестве 10 (десяти) порций и устанавливается средний вес одной порции.
	25. Отклонение веса готовых блюд лечебного (диетического) питания от нормы не должно превышать 3 (трех)%.
	26. Готовые блюда после приемки должностными лицами Заказчика передаются Исполнителем работникам отделений Заказчика по Раздаточной ведомости.
	27. При получении готовых блюд работник отделения Заказчика обязан проверить соответствие получаемых блюд по количеству и весу с данными указанными в Раздаточной ведомости, расписаться в их получении с указанием расшифровки подписи.
	28. Раздаточная ведомость подписывается должностным лицом Заказчика и ответственным представителем Исполнителя при передаче-приемке готовых блюд.
	29. Выдачу готовых блюд пациентам Заказчик осуществляет своими силами.
	30. Исполнитель ежедневно обеспечивает:
		1. формирование документации по оказанным услугам с предоставлением Заказчику, удостоверенной подписью уполномоченного лица Исполнителя, печатью организации, с расчетом калорийности, энергетической и пищевой ценности;
		2. оформление ежедневного меню в печатной форме;
		3. предоставление Заказчику товаросопроводительных документов на продовольственное сырье и пищевые продукты в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость (маркировочные ярлыки с указанием наименования блюда, адреса организации изготовителя, дату и время изготовления, условия хранения и сроки годности, накладные на отпуск товара, документы о безопасности и качестве).
	31. Возврат доставочной многооборотной тары Исполнителя производится Заказчиком в полном объеме в следующую поставку готовых блюд лечебного (диетического) питания.
	32. Мытье и обработка доставочной многооборотной тары производится силами и средствами Исполнителя.
	33. В случае использования помещений пищеблока Заказчика для доготовки Исполнитель обязан осуществлять сбор и вывоз (возможно с привлечением соисполнителя – специализированной организации) пищевых отходов и твердых бытовых отходов, образовавшихся при оказании услуг, за счет собственных сил и средств.
	34. Исполнитель, при обращении Заказчика, обязан направить ответственного представителя для участия в работе Совета по лечебному питанию Заказчика, а также обеспечить участие ответственного исполнителя в иных мероприятиях Заказчика связанных с организацией питания пациентов.
1. **Общие требования к качеству и безопасности оказываемых услуг.**
	1. Исполнитель обеспечивает соблюдение нормативных требований:
* к санитарно-техническому состоянию производственных, складских, служебных и бытовых помещений пищеблоков;
* к функционированию инженерных сетей пищеблоков;
* к условиям работы в производственных помещениях пищеблоков;
* к температурным и влажностным режимам в складах, кладовых, морозильных и холодильных камерах;
* к устройству и содержанию производственных, складских, служебных и бытовых помещений пищеблоков;
* к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
* к транспортировке, приему, хранению продовольственного сырья, пищевой продукции и готовых блюд;
* к обработке, производству и отпуску готовых блюд;
* к правилам выдачи готовых блюд;
* к личной гигиене работников и организации производственного контроля.
	1. Качество оказываемых услуг по обеспечению лечебных (диетическим) питанием должно соответствовать требованиям следующих нормативных, технических и методических документов:
* Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
* Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
* Федеральный закон от 04.05.2011 г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 10.01.2022 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
* Постановление Правительства Российской Федерации от 20.04.2010 г. № 250 «О перечне средств измерений, поверка которых осуществляется только аккредитованными в установленном порядке в области обеспечения единства измерений государственными региональными центрами метрологии»;
* Постановление Правительства Российской Федерации от 07.11.2016 г. № 1140 «О порядке создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии»;
* Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
* Постановление Правительства от 15.12.2020 г. № 2099 «Об утверждении правил маркировки молочной продукции средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении молочной продукции»;
* Постановление Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 г. № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. № 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;
* ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
* ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
* ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
* ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;
* ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
* ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
* ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
* ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
* ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
* ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
* ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
* ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
* ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
* ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
* ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
* ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
* ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;
* ГОСТ Р ИСО 22004-2017 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»;
* ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
* ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
* ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
* ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
* ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
* иные Технические регламенты и стандарты Российской Федерации в сфере организации услуг питания;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* СанПиН 1.2685-21 «Гигиенические нормативы и требования по обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СП 1.1.1058-01. «1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
* СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
	+ СП 2.2.3670-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
	+ ГН 2.3.3.972-00. 2.3.3. «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы»;
* Решение Комиссии таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
* Приказ Министерства здравоохранения СССР от 29.09.1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»;
* Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
* Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;
* Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
* Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;
* Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 30.06.2017 г. № 318 «Об утверждении Порядка представления информации в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее»;
* Приказ Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору от 30.01.2018 г. № 53 «Об утверждении Методических указаний по обеспечению функционирования Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии»;
* Приказ Министерства промышленности и торговли Российской Федерации от 31.07.2020 г. № 2510 «Об утверждении порядка проведения поверки средств измерений, требований к знаку поверки и содержанию свидетельства о поверке»;
* Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 23.09.2020 г. № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и/или опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
* Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
* Приказ Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека от 24.12.2021 г. № 808 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и подведомственными ей федеральными государственными учреждениями при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за эксплуатацией помещений, зданий, сооружений, оборудования, а также за деятельностью хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение отдельных видов работ или оказание отдельных видов услуг»;
* Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18.02.2022 г. № 90н «Об утверждении форм, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
* Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 13.12.2022 г. № 862 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;
* МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
* МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации»
* Письмо Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24.03.2017 г. № 28-1/10/2-1994 «О направлении методических рекомендаций «Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточные наборы основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации»;
* иные нормативно-правовые акты, технические документы, методические рекомендации и письма органов исполнительной власти в сфере организации услуг питания;
	+ 1. В случае прекращения действия указанных нормативных актов, норм и правил, определяющих оказание услуг, Исполнитель обязуется оказать услуги в соответствии с нормативными актами, нормами и правилами, действующими на момент оказания услуг.
		2. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты, нормы и правила в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых актов.
	1. Показатели безопасности и пищевой ценности, поставляемых и используемых при оказании услуг продовольственного сырья и пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам, показатели качества должны быть не ниже показателей, предусмотренных стандартами для аналогичных видов пищевых продуктов.
	2. В течение срока оказания услуг Исполнитель должен обладать всеми необходимыми для исполнения Договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности, в том числе документами, удостоверяющими качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, материалов и изделий, установленных требованиями законодательства Российской Федерации в зависимости от вида используемого сырья и/или продукции.
	3. В соответствии с п. 46 ч. 1 ст. 12 Федерального закона от 04.05.2011 г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» Исполнитель вправе оказывать услуги по обеспечению лечебным (диетическим) питанием только при наличии лицензии на осуществление медицинской деятельности при оказании специализированной медицинской (в том числе высокотехнологичной) помощи в стационарных условиях по диетологии или привлекать для оказания данного вида деятельности соисполнителей, имеющих данную лицензию на указанный вид деятельности.
	4. Исполнитель несет ответственность за качество приготовленного лечебного (диетического) питания, в случае выбраковки Исполнитель возмещает стоимость недоброкачественной продукции за свой счет, принимает незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества, безопасности и сроков оказываемых услуг, производит замену блюд ненадлежащего качества в течение 1 (одного) часа с момента поступления претензии Заказчика выраженной в устной или письменной форме и полученной по телефонной, факсимильной, электронной, почтовой или иной форме связи.
	5. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающего продовольственного сырья и продуктов питания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (декларации, свидетельства, документы санитарно-эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы, документы прослеживаемости продукции и т.д.). Копии документов подтверждающих качество и безопасность предоставляются Заказчику.
	6. В процессе обработки продовольственного сырья и продуктов питания, приготовления готовых блюд Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания. В случае обнаружения небезопасного и некачественного продовольственного сырья и продуктов питания Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукцию надлежащего качества.
	7. Исполнитель обязан иметь и в документарном виде (на бумажных и (или) электронных носителях) предоставлять Заказчику информацию об изготовителе и последующих собственниках находящегося в обращении продовольственного сырья и продуктов питания, месте их происхождения (производства, изготовления).
	8. Продовольственное сырье и продукты питания, используемые Исполнителем для приготовления блюд, должны надлежащим образом отображаться и отслеживаться в государственных информационных системах, в случае если это предусмотрено требованиями действующего законодательства.
	9. Исполнитель обязан проводить проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания при их поступлении на склад и в производство, товарное соседство и нормы складирования в процессе их хранения и использования в приготовлении питания, а также соблюдать правила хранения скоропортящегося продовольственного сырья и продуктов питания.
	10. Исполнитель не допускает приготовления питания из продовольственного сырья и продуктов питания, содержащих генетически модифицированные организмы (ГМО).
	11. Продовольственное сырье и продукты питания не должны содержать пищевые добавки, за исключением допущенных для производства в установленном законодательством Российской Федерации порядке.
	12. Исполнитель обеспечивает контроль соблюдения технологий приготовления, правильности закладки продуктов при приготовлении, выхода готовых блюд.
	13. Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль, обеспечивать качество и безопасность процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления продовольственного сырья и продуктов до выдачи готовых блюд в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными, ветеринарными правилами и нормами.
	14. В целях обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг Исполнитель осуществляет производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля, разработанной Исполнителем и согласованной Заказчиком.
	15. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику в течение 1 (одного) рабочего дня после их получения либо по его запросу.
	16. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблоков, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря и транспортных средств, используемых при оказании услуг, а также контроль работы пищеблоков.
	17. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб, включая пищевые продукты промышленного изготовления, использует для их хранения отдельный холодильник.
	18. Исполнитель разрабатывает и предоставляет Заказчику копии приказа о создании и составе группы ХАССП, политики в области безопасности выпускаемой продукции, результаты внутреннего и стороннего аудита, результаты итогов проверок, исследований, обследований, испытаний и иных профилактических мероприятий контрольно-надзорных органов.
	19. Заказчик имеет право проведения экспертизы и лабораторного контроля продовольственного сырья и продуктов питания, используемых Исполнителем при оказании услуг, готовых блюд. Забор образцов для экспертиз и исследований проводится должностными лицами Заказчика в присутствии Исполнителя. Кратность и объем проведения экспертиз и исследований, в том числе по показателям фальсификации продовольственного сырья, продуктов питания и готовой пищи, определяется Заказчиком.
	20. Исполнитель обязан предоставлять Заказчику акты выполненных работ в рамках проведенных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
	21. Все обоснованные претензии Заказчика по безопасности и качеству продовольственного сырья, продуктов питания, готовых блюд устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.
1. **Общие требования к работникам Исполнителя, задействованным в оказании услуг.**
	1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по обеспечению лечебным (диетическим) питанием квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение.
	2. Список работников Исполнителя, оказывающих услуги, в обязательном порядке направляется и согласовывается с Заказчиком.
	3. Работники, не включенные в согласованный Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.
	4. Работники Исполнителя, задействованные в оказании услуг, в том числе доставке готовых блюд лечебного (диетического) питания, должны обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности, в том числе:
* личными медицинскими книжками установленного образца с отметками допуска к работе, своевременном прохождении всех необходимых медицинских осмотров, обследований, прививок, перенесенных инфекционных заболеваниях, аттестации по профессиональной гигиенической подготовке;
* документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра;
* прививочными сертификатами со сведениями о прививках;
* документами о профессиональном образовании;
* действующими сертификатами врача-диетолога или медицинской сестры диетической и иными документами подтверждающими право на профессиональную деятельность.

Заверенные копии перечисленных документов работников Исполнитель передает Заказчику.

* 1. Исполнитель обязан привлекать к проведению профилактических медицинских осмотров работников только лицензированные медицинские организации.
	2. Исполнитель обязуется исполнять требования миграционного законодательства при привлечении работников к оказанию услуг Заказчику.
	3. В соответствии со ст. 351.1 Трудового Кодекса Российской Федерации, в случае использования для доготовки лечебного (диетического) питания помещений Заказчика, работники Исполнителя должны иметь справку об отсутствии судимости установленного образца.
	4. В штате Исполнителя в обязательном порядке должны быть профильные специалисты по диетологии (врач-диетолог, медицинская сестра диетическая и т.д.).
	5. Ежедневно, перед началом работы, медицинский работник Исполнителя обязан проводить визуальный осмотр работников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра Журнал «Здоровье», оформленный по Форме 2-ЛП к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее – Журнал «Здоровье»). Журнал «Здоровье» незамедлительно предоставляется Исполнителем Заказчику по его требованию.
	6. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг:
* лиц, больных инфекционными заболеваниями;
* лиц с подозрением на инфекционные заболевания;
* лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями;
* лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний;
* лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей;
* лиц, больных респираторными, кишечными или иными заболеваниями, которые могут представлять опасность распространения таких заболеваний в связи с особенностями изготовления и оборота пищевой продукции, материалов и изделий;
* работников, не прошедших гигиеническое обучение.

Исполнитель несет ответственность за допуск работников с указанными признаками к оказанию услуг. При нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданско-правовую ответственность за распространение инфекционных заболеваний связанных с оказанием услуг.

* 1. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:
* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
* перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
* работать в чистой санитарной одежде, менять ее ежедневно и по мере загрязнения;
* при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом и обрабатывать кожным антисептиком;
* при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, нагноений, порезов, ожогов сообщать Исполнителю, незамедлительно прекращать работу и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
* при изготовлении блюд и кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
* не курить и не принимать пищу на рабочем месте.
	1. Исполнитель обязан обеспечить наличие действующих заключений о прохождении медицинских осмотров установленного образца у лиц, сопровождающих продовольственное сырье и продукты питания в пути следования, а также выполняющих их погрузку и разгрузку.
	2. Исполнитель самостоятельно и за свой счет обеспечивает своих работников, задействованных в предоставлении услуг, необходимой специальной одеждой, моющими, смывающими, дезинфицирующими средствами, иными предметами материально-технического оснащения, необходимыми для безопасного и качественного оказания услуг.
	3. Исполнитель самостоятельно проводит все необходимые инструктажи, контролирует состояние условий труда на рабочих местах.
	4. Исполнитель несет ответственность за соблюдение своими работниками условий Договора, настоящего Описания объекта закупки, правил техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-эпидемиологического режима, правильностью применения средств индивидуальной и коллективной защиты, правил распорядка и обеспечения режима безопасности, санитарно-эпидемиологических норм, действующих у Заказчика.
1. **Требования к помещениям, оборудованию и инвентарю, используемым при оказании услуг.**
	1. Обеспечение необходимым оборудованием и инвентарем для оказания услуг, доукомплектование оборудования и инвентаря, возлагается на Исполнителя.
	2. Обеспечение технического обслуживания и ремонтных работ, в том числе в отношении переданного Исполнителю в эксплуатацию оборудования и инвентаря, осуществляется за счет средств Исполнителя.
	3. Оборудование, инвентарь, посуда и тара, используемые Исполнителем при оказании услуг, должны соответствовать установленным требованиям и быть выполненными из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.
	4. Оборудование, инвентарь, посуда, тара и иное имущество, используемое Исполнителем при оказании услуг, обрабатываются и дезинфицируются Исполнителем в соответствии с установленными требованиями.
	5. Исполнитель обязан постоянно и регулярно проводить в местах приготовления питания (производственные, складские, служебные и бытовые помещения) текущие и генеральные уборки.
	6. Используемые Исполнителем по Договору аренды для доготовки лечебного (диетического) питания помещения пищеблока Заказчика должны отвечать установленным требованиям по набору помещений, наличию технологических участков (производственных столов), обеспечивать соблюдение поточности технологических процессов.
	7. Исполнитель обязан обеспечить надлежащее материально-техническое состояние используемых по Договору аренды помещений, инженерно-технического и технологического оборудования, коммунальных сетей.
	8. Упаковочные материалы и тара должны соответствовать требованиям гигиенических нормативов и иных нормативных документов, быть разрешены к применению на территории Российской Федерации.
	9. Исполнитель обязан обеспечить поверку и клеймение весового оборудования, с установленной периодичностью, предоставлять акты выполненных работ Заказчику.
	10. Для обработки и дезинфекции Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря, технологическую карту на применяемые моющие и дезинфицирующие средства и неукоснительно их соблюдать.
	11. Исполнитель обязан выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, предоставлять акты выполненных работ Заказчику.
2. **Требования к автотранспортным средствам, используемым при оказании услуг.**
	1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний Исполнитель обязуется производить транспортирование готового питания, кулинарной продукции, продовольственного сырья и продуктов питания (как собственными силами, так и с привлечением сторонних лиц и организаций) специальным, чистым автотранспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать автотранспортом, кузов которого оборудован системой охлаждения, обеспечивающей сохранение температурных режимов транспортировки.
	2. Не допускается транспортирование Исполнителем, иными лицами и организациями по договорным обязательствам с Исполнителем, продовольственного сырья и продуктов питания совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами.
	3. Не допускается использование автотранспорта, предназначенного для доставки готового питания для иных целей (независимо от их упаковки).
	4. Автотранспортные средства, осуществляющие доставку готового питания, должны иметь документы, подтверждающие прохождение дезинфекции с установленной кратностью и средствами, разрешенными к применению.
	5. Исполнитель по требованию Заказчика обязан в течение 1 (одного) рабочего дня предоставить документы о проведении дезинфекции специализированных автотранспортных средств, используемых для перевозки готового питания, продовольственного сырья и продуктов питания для оказания услуг.
3. **Требования к продовольственному сырью и продуктам питания, используемым при оказании услуг.**
	1. Продовольственное сырье и продукты питания, используемые Исполнителем при оказании услуг, обязаны соответствовать требованиям стандартов, регламентов и нормативных правовых документов.
	2. Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно подтверждаться свидетельствами, сертификатами, удостоверениями и иными документами в соответствии с установленными требованиями.
	3. Ассортимент и требования к качественным характеристикам продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, определяются в Приложении № 2 к настоящему Описанию объекта закупки, должны соответствовать установленным нормам лечебного питания.
	4. Продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые при оказании услуг, не должны содержать в своем составе веществ (добавок, консервантов) входящих в список веществ (добавок, консервантов) запрещенных к применению в пищевой промышленности в Российской Федерации, а также веществ (добавок, консервантов) не имеющих разрешения к применению в пищевой промышленности в Российской Федерации. Наличие тех или иных веществ (добавок, консервантов) должно соответствовать установленным требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологических активных веществ и соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, предоставляющих опасность для здоровья и отвечать требованиям законодательства.
	5. Упаковка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов прошедших государственную регистрацию и допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность качества и безопасности при хранении и транспортировке, быть удобной для использования.
	6. Маркировка упаковки и транспортной тары продовольственного сырья и пищевой продукции должна соответствовать установленным требованиям.
	7. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от повреждений и загрязнений.
	8. Расфасовка пищевой продукции, упакованной изготовителем, допускается при наличии отдельной технической документации на фасовку.
	9. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки продовольственного сырья и пищевой продукции по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок-вкладыш.
	10. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов в складских помещениях в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями нормативной и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции в складских и производственных помещениях, с обязательной фиксацией температурных показателей в Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях, по образцу, указанному в Приложении № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
	11. С целью контроля соблюдения условий и сроков хранения продовольственного сырья и пищевой продукции требующих особых условий хранения Исполнитель обязан проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с обязательной фиксацией температурных показателей в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования, по образцу указанному в Приложении № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
	12. Используемые при приготовлении лечебного (диетического) питания) продовольственное сырье и пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и т.п.) на момент поставки должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного предприятием изготовителем срока годности.
	13. Исполнитель обязан иметь на каждую партию продовольственного сырья и пищевой продукции пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки.
	14. Качество поставляемого продовольственного сырья и пищевой продукции должно быть подтверждено следующими документами:
		1. мясопродукты, рыба, яйцо – декларация соответствия или сертификат соответствия, удостоверение о качестве, ветеринарная справка;
		2. молочная, масложировая продукция, сыр, детское питание (сухие молочные смеси, сухие детские каши, фруктовые, овощные, мясные консервы) – сертификат соответствия, удостоверение о качестве;
		3. крупы – сертификат качества, декларация соответствия или сертификат соответствия, удостоверение о качестве;
		4. овощи, фрукты, сухофрукты – декларация соответствия или сертификат о соответствии, и протокол лабораторных исследований;
		5. мука, специи, чай, кофе, какао, печенье, кисель, консервы, соки – сертификат соответствия или декларация соответствия, удостоверение о качестве;
		6. хлеб, хлебобулочные изделия – сертификат или декларация соответствия, удостоверения качества и безопасности;
		7. чай, кофе – сертификат или декларация о соответствии.
	15. Товаросопроводительные документы на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до окончания срока действия договора.
	16. Исполнитель обязан по требованию Заказчика, в любое время в ходе исполнения Договора, предоставить товаросопроводительные документы, подтверждающие поставку продовольственного сырья и пищевой продукции, а также сопроводительные документы, подтверждающие качество (декларации соответствия, сертификаты, ветеринарные справки) и обеспечивающие прослеживаемость поставок продовольственного сырья и пищевой продукции.
	17. Для предотвращения форс-мажорных обстоятельств Исполнитель обязан постоянно содержать в складских помещениях неснижаемый запас продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления блюд по количеству койко-мест стационара Заказчика в размере семисуточной потребности. Ассортимент неснижаемого запаса продовольственного сырья и продуктов питания Исполнитель должен согласовать с Заказчиком.
4. **Контроль качества оказываемых услуг.**
	1. Исполнитель обязан организовывать проведение производственного контроля в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и настоящего Описания объекта закупки.
	2. Для осуществления производственного контроля Исполнителем составляется программа с указанием номенклатуры, объема и периодичности проводимых мероприятий по контролю качества и безопасности продовольственного сырья, пищевой продукции, готовых блюд, технологических процессов производства, условий труда, соблюдения правил личной гигиены, а также перечня лабораторных исследований.
	3. Программу производственно контроля в обязательном порядке включаются проведение лабораторных исследований воды, продовольственного сырья и пищевых продуктов, смывов, воздуха рабочей зоны, освещенности, микроклимата.
	4. Лабораторные исследования по согласованной с Заказчиком программе производственного контроля проводятся не менее 1 (одного) раза в 3 (три) месяца, а также по эпидемическим показаниям, на базе лабораторий, расположенных на территории Свердловской области, аттестованных и аккредитованных на техническую компетентность в установленном порядке.
	5. Исполнитель передает Заказчику копии протоколов исследований, выполненных в рамках исполнения программы производственного контроля в течение 1 (одного) рабочего дня после его получения.
	6. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований Исполнитель в течение 5 (пяти) календарных дней разрабатывает и приступает к реализации Плана технологических, санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий. План технологических, санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий предоставляется Заказчику в течение 1 (одного) рабочего дня после его утверждения.
	7. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований готовых блюд Исполнитель проводит повторные исследования, обеспечивает дополнительный контроль производства и технологического процесса, продовольственного сырья и пищевой продукции, вспомогательных материалов, воды, воздуха, специальной одежды, рук работников, санитарно-технического состояний всех производственных, складских, служебных и бытовых помещений.
	8. Проверка качества готового питания осуществляется Исполнителем на всех этапах приготовления блюд.
	9. Заказчик вправе осуществлять контроль деятельности Исполнителя при оказании услуг, в том числе на пищеблоке Исполнителя. Данный контроль, в том числе, предусматривает:
* проверку соблюдения санитарных норм и требований при транспортировке, доставке, приемке и хранении продовольственного сырья и пищевой продукции;
* оценку качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, их соответствия техническим характеристикам, правильностью их хранения;
* контроль правильности применения картотеки диетических блюд в том числе блюд в технологическом процессе которых включаются смеси белковые композитные сухие и витаминно-минеральные комплексы;
* проверку закладки при приготовлении блюд и бракераж готовых блюд,
* оценку качества готовых блюд перед их выдачей путем снятия проб;
* внесение изменений в действующее семидневное меню, по согласованию с Исполнителем;
* требование своевременного представления комплекта документов, подтверждающего надлежащее исполнение обязательств по оказанию услуг (сведений о выполнении норм питания (по нетто) по каждой диете, требований на выдачу продуктов питания со склада по каждой диете и раздаточные ведомости, копии договоров и актов выполнения работ, протоколы лабораторных исследований, испытаний, и т.д.);
* беспрепятственное присутствие в производственных, складских, служебных и бытовых помещениях в течение времени приготовления блюд, фасовки, выдачи и уборки помещений;
* контроль правильности и своевременности ведения Журнала «Здоровье»;
* контроль сроков выполнения услуг, технологических процессов приготовления, выдачи готовых блюд, выходов порций, качественного и количественного состава готовых блюд, пищевой и энергетической ценности;
* контроль соблюдения работниками Исполнителя правил личной гигиены, прохождения ими медицинских осмотров;
* проверку правильности отбора суточных проб и условий их хранения;
* отказ от приемки услуг в случае их несоответствия установленным требованиям.
	1. Передача готовых блюд Исполнителем осуществляется только после снятия проб должностным лицом Заказчика.
	2. Отбор суточных проб готовых блюд непосредственно из пищеварочных котлов и иных емкостей осуществляется Исполнителем.
	3. Суточные пробы отбираются в специальные емкости, отдельные на каждое блюдо и кулинарное изделие.
	4. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются в количестве не менее 100 грамм. Порционные вторые блюда отбираются поштучно, целиком, в объеме одной порции.
	5. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания реализации в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.
	6. При проведении уполномоченными и контрольно-надзорными органами плановых и внеплановых проверок Заказчика, получении актов проверок, предписаний и предостережений в части оказания услуг Исполнителем, при наложении на Заказчика административной ответственности, Исполнитель своими силами и за свой счет обязан устранить выявленные нарушения и недостатки, а также возместить затраты Заказчика.
	7. При проведении проверок деятельности Исполнителя контрольно-надзорными органами копии протоколов, актов, предписаний и представлений полученные Исполнителем, а также планы мероприятий по устранению выявленных нарушений и недостатков предоставляются Исполнителем Заказчику.
	8. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора и настоящему Описанию объекта закупки Заказчик вправе провести экспертизу.
	9. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.
	10. Для проведения экспертизы качества продовольственного сырья, продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора, настоящего Описания объекта закупки.
	11. Заказчик при приемке оказанных услуг вправе (в присутствии представителя Исполнителя) осуществлять фотосъемку и/или видеосъемку такой приемки в части его соответствия условиям Договора, настоящего Описания объекта закупки.
	12. Фото и/или видеоматериалы являются подтверждением фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Договору.
1. **Требования по аренде пищеблока, передаваемого для оказания услуг.**
	1. Производственные, складские, служебные и бытовые помещения пищеблока Заказчика могут передаваться на период действия Договора в аренду Исполнителю.
	2. Заказчик предоставляет Исполнителю помещения пищеблока в аренду на возмездной основе в порядке, установленном законодательством.
	3. Срок Договора аренды не может превышать срок исполнения Договора.
	4. В соответствии с Договором аренды арендная плата в месяц, без учета НДС и коммунальных услуг, составляет:
		1. за пользование 1 (одного) квадратного метра помещений пищеблока \_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_) рублей 00 копеек;
	5. Проект Договора аренды является Приложением к Договору, заключаемому по итогам проведения Заказчиком конкурентной закупки.
	6. В предмет Договора аренды могут включаться условия о передаче Исполнителю технологического оборудования и инвентаря Заказчика.
	7. Перечень движимого и недвижимого имущества Заказчика, которое может быть передано в аренду для оказания услуг указан в Приложении № 3 к настоящему описанию Объекта закупки.
	8. Стоимость движимого имущества, которое может быть передано в аренду для оказания услуг определяется по результатам проведения независимой оценки.
	9. В течение 6 (шести) месяцев с даты заключения Договора Исполнитель обязан привести арендованные помещения, расположенные в них инженерные системы, сети, фасад и его наружные элементы (отмостка, приямки, крыльца, навесы, кровлю) в нормативное санитарно-техническое и противопожарное состояние. Стоимость данных затрат не подлежит возмещению Исполнителю и зачету в счет арендной платы.
	10. Все технические решения, связанные с инженерно-техническими сетями и коммуникациями, перепланировками, объемно-планировочными решениями, фасадными работами и размещением технологического оборудования, требующего вмешательства в несущие и ограждающие конструкции, в том числе усиления данных конструкций, предварительно согласовываются с Заказчиком. При проведении ремонтных работ Исполнитель обязуется разработать, согласовать и передать Заказчику проектную документацию.
	11. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок необходимым оборудованием, кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами для оказания услуг в соответствии с Договором, Договором аренды и настоящим Описанием объекта закупки. Стоимость данных затрат не подлежит возмещению Исполнителю и зачёту в счёт арендной платы.
	12. Исполнитель обязан:
		1. использовать арендуемые помещения исключительно по прямому назначению, указанному в Договоре, Договоре аренды и настоящем Описании объекта закупки;
		2. следить за нормальным функционированием и техническим состоянием инженерно-технических коммуникаций, охранной и противопожарной сигнализации, телефонной сети, локально-вычислительной сети, лифтовым и иным грузоподъемным оборудованием. Обеспечивать их сохранность и исправное техническое, санитарное и противопожарное состояние, а также нести необходимые для этого расходы;
		3. содержать в исправном техническом, санитарном и противопожарном состоянии инженерно-технические коммуникации и системы (центральное теплоснабжения, горячее и холодное водоснабжение, водоотведение, электроснабжение, системы приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования воздуха, лифтовое и иное грузоподъемное оборудование) для обеспечения нормального функционирования арендованных помещений и нести необходимые для этого расходы;
		4. Исполнитель обязуется разработать и передать Заказчику паспорт водного хозяйства арендуемого объекта, а также план мероприятий по снижению сброса вредных веществ в централизованную систему водоотведения. Ежеквартально, по результатам анализов сточных вод в рамках исполнения договора между Заказчиком и МУП «Водоканал», определяются вещества, за превышение ПДК которых Заказчику выставляют штраф. В случае определения превышения концентрации вредных веществ, указанных в паспорте водного хозяйства объекта Исполнителя, Исполнитель оплачивает штраф пропорционально площади используемых по Договору аренды помещений, на основании выставляемых Заказчиком счетов.
		5. Исполнитель обязан согласовать с Заказчиком требуемые электрические или тепловые мощности. В случае потребности в увеличении допустимой мощности электрических или тепловых сетей арендуемых помещений, все затраты, связанные с их увеличением, несет Исполнитель. Стоимость данных затрат не подлежит возмещению Исполнителю и зачёту в счёт арендной платы.
		6. Исполнитель обязуется своевременно, а именно не реже чем раз в 3 (три) месяца производить очистку (откачку и утилизацию отходов на специальный полигон) жироуловителей и сетей наружной канализации до первого выпускного канализационного колодца. По результату проведения очистки Исполнитель обязуется пригласить представителя Заказчика для фиксации результата выполненных работ;
		7. Исполнитель за свой счет, не реже 1 (одного) раза в год, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими нормами, силами специализированной организации, обязуется проводить очистку, дезинфекцию и аэродинамические испытания систем приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования воздуха с предоставлением соответствующих актов Заказчику. Стоимость данных затрат не подлежит возмещению Исполнителю и зачёту в счёт арендной платы;
		8. Исполнитель за свой счет, по предварительно согласованному с Заказчиком графику, силами специализированной организации проводит ежегодные регламентные работы по подготовке системы отопления к отопительному периоду, в том числе чистке и дезинфекции системы отопления в арендуемых помещениях (в том числе индивидуальном тепловом пункте здания, в котором находятся арендуемые помещения) с выполнением всех требований ресурсоснабжающей организации и правил технической эксплуатации тепловых энергоустановок, утвержденных Приказом Министерства энергетики Российской Федерации от 24.03.2003 г. № 115, с предоставлением соответствующих актов Заказчику, либо возмещает затраты на их проведение Заказчику на основании выставляемых Заказчиком счетов. Стоимость данных затрат не подлежит возмещению Исполнителю и зачёту в счёт арендной платы.
		9. Исполнитель за свой счет обязуется ежегодно, силами специализированной организации, в соответствии с правилами технической эксплуатации энергоустановок потребителей, утвержденных приказом Министерства энергетики Российской Федерации от 13.01.2003 г. № 6, Правилами устройства электроустановок (ПУЭ), проводить обслуживание (измерения и испытания) электрических сетей в арендованных помещениях с предоставлением соответствующих актов Заказчику, либо возмещает затраты на их проведение Заказчику на основании выставляемых Заказчиком счетов. Стоимость данных затрат не подлежит возмещению Исполнителю и зачёту в счёт арендной платы.
		10. Исполнитель за свой счет обязуется на постоянной основе проводить техническое обслуживание, а также текущий и капитальный ремонт лифтового и иного грузоподъемного оборудования в том числе ежегодное техническое освидетельствование, либо возмещает затраты на их проведение Заказчику на основании выставляемых Заказчиком счетов. Стоимость данных затрат не подлежит возмещению Исполнителю и зачёту в счёт арендной платы.
		11. Техническое обслуживание и ремонт лифтов осуществляется с учетом стандартов и нормативных документов в области промышленной, пожарной и электробезопасности, в соответствии с правилами по эксплуатации лифтов;
		12. Способ выполнения работ по обслуживанию инженерных систем и оборудования в арендуемых помещениях определяется Исполнителем в течение 5 дней с момента подписания договора на основании письменного уведомления в адрес Заказчика. В случае отсутствия, в указанные сроки, письменного уведомления в адрес Заказчика, считается, что Исполнитель выражает согласие проводить работы по обслуживанию инженерных систем и оборудования за свой счет с полным соблюдением указанных требований Заказчика;
		13. при использовании помещения соблюдать правила пожарной безопасности и техники безопасности, санитарные и экологические нормы и правила.
		14. нести персональную ответственность за противопожарное состояние арендуемых помещений;
		15. не производить на Объекте без письменного разрешения Заказчика и собственника имущества прокладок скрытых и открытых проводок коммуникаций, перепланировок и переоборудований капитального и иного характера;
		16. в случае обнаружения Заказчиком либо собственником имущества самовольных перепланировок, нарушения целостности стен, перегородок или перекрытий, переделок или прокладок сетей, таковые должны быть ликвидированы Исполнителем, за его счет в срок, определяемый односторонним предписанием Заказчика либо собственника имущества;
		17. обеспечивать беспрепятственный допуск в арендованные помещения представителей Заказчика и контрольно-надзорных органов;
		18. исполнять права и обязанности, предусмотренные Договором аренды.
	13. В случае отсутствия в Договоре аренды условий об оплате коммунальных услуг Исполнитель производит компенсацию потребляемых коммунальных услуг (электроэнергии, водоснабжения холодной и горячей водой, водоотведения, теплоснабжения и т.д.) путем возмещения Заказчику затрат на услуги, на основании ежемесячно выставляемых Заказчиком счетов.
	14. Стоимость коммунальных и иных услуг, подлежащих возмещению Исполнителем, рассчитывается Заказчиком на основании показаний приборов учета, а при их отсутствии пропорционально площади используемых по Договору аренды помещений. Методика расчета стоимости коммунальных и иных услуг, подлежащих возмещению Исполнителем, устанавливается Заказчиком.
	15. В предмет Договора аренды не включаются обязательства Заказчика по предоставлению мест для стоянки автотранспорта Исполнителя и его работников. У Исполнителя отсутствует право требования предоставления мест для стоянки автотранспорта Исполнителя и его работников. Возможность предоставления мест для стоянки автотранспортных средств Исполнителя и его работников решается сторонами в гражданско-правовом порядке.

**Приложение № 1**

**к описанию объекта закупки**

**График передачи Исполнителем готовых блюд и их раздачи пациентам Заказчиком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Место оказания услуг | Время передачи готовых блюд Заказчику(время местное) | Время раздачи готовых блюд в отделения Заказчика (время местное) |
| Завтрак | Обед | Полдник | Ужин | Завтрак | Обед | Полдник | Ужин |
| ГАУЗ СО «ГКБ № 40»Волгоградская, д. 189г. Екатеринбург, 620102 | 07:15 | 12:15 | 15:45 | 17:45 | 07:30 | 12:30 | 16:00 | 18:00 |

**Приложение № 2**

**к описанию объекта закупки**

**Основные требования к базовому продовольственному (пищевому) сырью и продуктам питания, используемым Исполнителем**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп. | Наименование товара (пищевого продукта) | Технические характеристики товара |
|  | Блоки из жилованного мяса говядины замороженные | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54704-2011 «Блоки из жило ванного мяса замороженные. Общие технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Мясо говядины бескостное (лопаточный отруб без голяшки) замороженное | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Мясо говядины бескостное (тазобедренный отруб без голяшки) замороженное | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Тушки кур или цыплят-бройлеров (потрошенные) замороженные | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Части кур или цыплят-бройлеров (филе грудки) замороженное | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Части кур или цыплят-бройлеров (окорок) замороженное | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Части кур или цыплят-бройлеров (голень) замороженное | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Мясо индеек (филе бедра) замороженное | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия». Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Мясо индеек (филе грудки) замороженное | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Изделия колбасные вареные - колбаса «Докторская» или «Молочная» | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Изделия колбасные вареные – сосиски «Молочные» или «Сливочные» | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Изделия колбасные вареные мясные | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Рыба мороженная, потрошенная обезглавленная (минтай) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Рыба мороженная, потрошенная обезглавленная (навага) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Рыба мороженная, потрошенная обезглавленная (треска) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Рыба мороженная, потрошенная обезглавленная (пикша) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Рыба мороженная, потрошенная обезглавленная (сайда) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Филе рыбы (трески) замороженное с кожей | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Филе рыбы (минтая) замороженное с кожей | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Консервы рыбные натуральные (горбуша, сайра) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Сельдь слабосоленая (филе) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 815-2019 «Сельди соленые. Технические условия», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Крабовое мясо (аналог) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33802-2016 «Крабы мороженные. Технические условия», ГОСТ 34432-2018 «Палочки «крабовые» охлажденные и мороженные. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Тушка кальмара  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия», ГОСТ 20414-93 «Кальмар и каракатица мороженные. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 % (пастеризованное, стерилизованное или ультрапастеризованное) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % (пастеризованное, стерилизованное или ультрапастеризованное) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % (пастеризованное, стерилизованное или ультрапастеризованное), порционное | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Молоко должно быть упаковано в твердый пакет (типа «Тетра-пак») или бутылку объемом не более 0,2 л. |
|  | Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % (пастеризованное, стерилизованное или ультрапастеризованное) для детского питания | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % (пастеризованное, стерилизованное или ультрапастеризованное) для детского питания, порционное | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Молоко должно быть упаковано в твердый пакет (типа «Тетра-пак») или бутылку объемом не более 0,2 л. |
|  | Кефир с массовой долей жира 2,5% | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Кефир с массовой долей жира 3,2% | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Биокефир с массовой долей жира 3,2% | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32923-2014 «Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическими микроорганизмами. Технические условия», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Кефир с массовой долей жира 3,2%, порционный  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Кефир должен быть упакован в твердый пакет (типа «Тетра-пак») или бутылку объемом не более 0,2 л. |
|  | Кефир с массовой долей жира 3,2% для детского питания | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Кефир с массовой долей жира 3,2% для детского питания, порционный | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Кефир должен быть упакован в твердый пакет (типа «Тетра-пак») или бутылку объемом не более 0,2 л. |
|  | Биойогурт с массовой долей жира 3,0-3,5% (натуральный), порционный | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Биойогурт должен быть упакован в твердый пакет типа «Тетра-Пак» или герметично закрытый стакан из полимерных материалов или в пластиковые стаканчики с термосвариваемым покрытием от 0,1 до 0,150 кг. |
|  | Йогурт (с фруктово-ягодными добавками), порционный | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Биойогурт должен быть упакован в твердый пакет типа «Тетра-Пак» или герметично закрытый стакан из полимерных материалов или в пластиковые стаканчики с термосвариваемым покрытием от 0,1 до 0,150 кг. |
|  | Творог с массовой долей жира 9% | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  |
|  | Творог для детского питания, порционный | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Творог должен быть упакован в герметично закрытый стакан из полимерных материалов или в пластиковые стаканчики с термосвариваемым покрытием от 0,1 до 0,150 кг. |
|  | Сметана с массовой долей жира 20% | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Сметана с массовой долей жира 20% (фасованная) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Продукт должен быть расфасован, упакован в коробочки или стаканчики или лотки или другие виды потребительской тары из полимерных материалов с крышками, массой нетто не менее 0,230 кг и не более 0,500 кг. |
|  | Майонез | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31761-2015 «Майонез и соусы майонезные. Общие технические условия», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Сыры полутвердые с массовой долей жира 45, 50% (Российский) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Сыры полутвердые с массовой долей жира 45, 50% (Голландский) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Сыр плавленый (порционный) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Порционный сыр должен быть в индивидуальной упаковке из алюминиевой фольги или брикеты или стаканчики или коробочки из полистирола или полипропилена герметично укупоренные материалом с термосвариваемым покрытием или герметично укупоренные съемной крышкой массой нетто 10 грамм. |
|  | Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,5 %  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5 %  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,5 % (порционное) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Порционное масло должно быть в индивидуальной упаковке из алюминиевой фольги или брикеты или стаканчики или коробочки из полистирола или полипропилена герметично укупоренные материалом с термосвариваемым покрытием или герметично укупоренные съемной крышкой массой нетто 10 грамм.  |
|  | Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5 % (порционное) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Порционное масло должно быть в индивидуальной упаковке из алюминиевой фольги или брикеты или стаканчики или коробочки из полистирола или полипропилена герметично укупоренные материалом с термосвариваемым покрытием или герметично укупоренные съемной крышкой массой нетто 10 грамм. |
|  | Яйца куриные пищевые  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31654-2012. «Яйца куриные пищевые. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Хлеб пшеничный | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 56631-2015 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия», ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное не ниже марки «Первый сорт» | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Хлопья овсяные | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крупа кукурузная шлифованная | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крупа горох шлифованный (колотый) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крупа гречневая ядрица, не ниже первого сорта и продел  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крахмал картофельный не ниже первого сорта | Продукция по показателям качества: соответствует ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крупа манная  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Мука пшеничная хлебопекарная в/с | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крупа ячменная перловая | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крупа ячменная ячневая | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крупа пшено шлифованное не ниже первого сорта | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крупа рис шлифованный пропаренный | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ ISO 7301-2013 «Рис. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крупа рис шлифованный  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Макаронные изделия в ассортименте группы А  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Макаронные изделия в ассортименте группы Б | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Сухари панировочные  | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Картофель | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Морковь столовая свежая | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Свекла столовая свежая | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Лук репчатый свежий | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Капуста белокочанная свежая | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» / СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Огурцы свежие | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Томаты свежие | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Тыква свежая | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Кабачки свежие | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Перец сладкий свежий | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Зелень свежая (петрушка) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Зелень свежая (укроп) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Зелень свежая (лук зеленый) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Апельсины свежие | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия», ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Лимоны свежие | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Мандарины свежие | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 4428-82 «Мандарины. Технические условия», ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Бананы свежие | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Груши свежие  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Яблоки свежие  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Горошек зеленый консервированный не ниже первого сорта | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Кукуруза сахарная консервированная | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Продукты томатные концентрированные (паста томатная, томатное пюре) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Огурцы соленые | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Огурцы консервированные  | Огурцы консервированные должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52477-2005 «Консервы. Маринады овощные. Технические условия», ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Фасоль консервированная | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия», ГОСТ Р 52477-2005 «Консервы. Маринады овощные. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Капуста морская | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует техническим условиям производителя, требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
|  | Капуста цветная быстрозамороженная | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Капуста брокколи быстрозамороженная | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Кабачки (цуккини) быстрозамороженные | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Фасоль стручковая быстрозамороженная  | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Горошек зеленый быстрозамороженный | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Тыква быстрозамороженная | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Томаты быстрозамороженные | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Овощи резаные быстрозамороженные (смесь овощей) в ассортименте | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Смородина черная быстрозамороженная | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Клюква быстрозамороженная | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Вишня быстрозамороженная | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Фрукты косточковые сушеные (чернослив и курага) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Виноград сушеный (вида изюм и кишмиш) не ниже первого сорта | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Сухофрукты (смесь сушеных фруктов семечковых и косточковых) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Плоды шиповника сушеные | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Соки фруктовые восстановленные в ассортименте | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия», ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Нектары фруктовые в ассортименте | Продукт по показателям качества и безопасности продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия», ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Нектары фруктовые в ассортименте (порционные) | Продукт по показателям качества и безопасности продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия», ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть фасованным и упакованным в твердых пакетах (типа «Тетра-Пак) или в бутылках из полимерных материалов объемом не более 0,2 л. |
|  | Соки фруктовые восстановленные в ассортименте (порционные) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия», ТР ТС 023/2011 «Соковая продукция из фруктов и овощей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть фасованным и упакованным в твердых пакетах (типа «Тетра-Пак) или в бутылках из полимерных материалов объемом не более 0,2 л. |
|  | Соки фруктовые в ассортименте для детского питания | Продукт по показателям качества и безопасности продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 32920-2022 «Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия», ТР ТС 023/2011 «Соковая продукция из фруктов и овощей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Соки фруктовые в ассортименте для детского питания (порционные) | Продукт по показателям качества и безопасности продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 32920-2022 «Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия», ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть фасованным и упакованным в твердых пакетах (типа «Тетра-Пак) или в бутылках из полимерных материалов объемом не более 0,2 л. |
|  | Соки овощные (томатный) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия», ГОСТ 32876-2014 «Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия», ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Соки овощные (томатный), порционный | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия», ГОСТ 32876-2014 «Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия», требованиям ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть фасованным и упакованным в твердых пакетах (типа «Тетра-Пак) или в бутылках из полимерных материалов объемом не более 0,2л. |
|  | Пюре мясное для детского питания | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 31801-2012 «Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия», ГОСТ Р 54628-2011 «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Пюре фруктовые и овощные для детского питания | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32742-2014 «Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Сахар белый кристаллический | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия (с Поправкой)», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Сахар белый кристаллический (порционный) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия (с Поправкой)», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть упакован в бумажные или полиэтиленовые термосвариваемые пакеты массой нетто не менее 0,005 кг и не более 0,015 кг. Сахар не должен просыпаться через швы пакетов. |
|  | Сахар белый кусковой | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Печенье сахарное (весовое) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Печенье сахарное (порционное) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть упакован в индивидуальную упаковку массой нетто не менее 0,020 кг и не более 0,030 кг.  |
|  | Крекер (весовой) | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 14033-2015 «Крекер. Общие технические условия (Переиздание)», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Крекер (порционный) | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 14033-2015 «Крекер. Общие технические условия (Переиздание)», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть упакован в индивидуальную упаковку массой нетто не менее 0,020 кг и не более 0,030 кг. |
|  | Галеты в ассортименте (весовые) | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Галеты в ассортименте (порционные) | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть упакован в индивидуальную упаковку массой нетто не менее 0,020 кг и не более 0,030 кг. |
|  | Вафли в ассортименте (весовые) | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Вафли в ассортименте (порционные) | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть упакован в индивидуальную упаковку массой нетто не менее 0,020 кг и не более 0,030 кг |
|  | Изделия кондитерские пряничные в ассортименте | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Изделия кондитерские пряничные в ассортименте (порционные) | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть упакован в индивидуальную упаковку массой нетто не менее 0,020 кг и не более 0,050 кг. |
|  | Джем в ассортименте (порционный) | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть упакован в термоформованную тару из термопластичных полимерных материалов массой нетто не более 0,020 кг. |
|  | Конфитюр | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 34447-2018 «Конфитюры. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Мед натуральный (порционный) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Порционный мед должен быть в индивидуальной упаковке из алюминиевой фольги или брикеты или стаканчики или коробочки из полистирола или полипропилена герметично укупоренные материалом с термосвариваемым покрытием или герметично укупоренные съемной крышкой массой нетто 10 грамм. |
| 1. \
 | Чай черный листовой | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Чай черный пакетированный | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Продукт должен быть упакован в пакеты из бумаги и комбинированных материалов массой нетто не более 2 г. |
|  | Кофе растворимый (порционный) | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32776-2014 «Кофе растворимый. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. Порционный кофе растворимый должен быть в индивидуальной упаковке из алюминиевой фольги, герметично укупоренный. |
|  | Соль поваренная пищевая не ниже первого сорта | Продукция по показателям качества: соответствует ГОСТ Р 51574-2018 «Соль поваренная пищевая. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Кисель фруктово-ягодный | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Какао-порошок | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Напитки кофейные растворимые, в ассортименте | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Дрожжи хлебопекарные сухие | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже. |
|  | Лист лавровый сухой | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Уксус столовый | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ Р 56968-2016 «Уксус столовый. Технические условия», ГОСТ 32097-2013 «Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |
|  | Сода пищевая | Продукция по показателям качества и безопасности: соответствует требованиям ГОСТ 32802-2014 «Добавки пищевые. Натрия карбонаты Е500. Общие технические условия», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или другим техническим условиям производителя с показателями качества не ниже.  |

**Приложение № 3**

**к описанию объекта закупки**

**Перечень движимого и недвижимого имущества Заказчика, которое может быть передано Исполнителю по договору аренды**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование имущества | Количество единиц | Стоимостьаренды\* | Техническое состояние  |
|  | Помещения пищеблока | 1999,2 | \* | Удовлетворительное |
| 1 | IP-КАМЕРА внутренняя купольная ActiveCam | 1 | - | Удовлетворительное |
| 2 | АГРЕГАТ ХОЛОДИЛЬНЫЙ TFH 4531 FHR-SP | 1 | - | Условно пригодное  |
| 3 | Ведущий модуль (транспортерная лента) "КАЮР-М" из н/стали 1000\*765\*880 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 4 | Весы AD-2.5 | 1 | - | Условно пригодное  |
| 5 | Весы CAS SW- II- 10 | 1 | - | Хорошее |
| 6 | Весы CAS SW- II- 10 | 1 | - | Хорошее |
| 7 | ВЕСЫ ПВм-3/600 нерж. аккум., напольные  | 1 | - | Условно пригодное  |
| 8 | Весы счетные неполные АС-100 | 1 | - | Условно пригодные  |
| 9 | ВЕСЫ ТВ-М-150.2\_А3 (товарные весы)  | 1 | - | Удовлетворительное |
| 10 | ВЕСЫ ТВ-М-150.2\_А3 (товарные весы)  | 1 | - | Удовлетворительное |
| 11 | ВЕСЫ ТВ-М-300.2-А3 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 12 | ВИДЕОКАМЕРА ВНУТРЕННЯЯ HikVision DS-2CD(ПИЩЕБЛОК) | 1 | - | Хорошее |
| 13 | ВИДЕОКАМЕРА ВНУТРЕННЯЯ Hik Vision DS-2CD(ПИЩЕБЛОК) | 1 | - | Хорошее |
| 14 | ВИДЕОКАМЕРА НАРУЖНАЯ Hik Vision DS-2CD (ПИЩЕБЛОК) | 1 | - | Удовлетворительное |
| 15 | ВИДЕОКАМЕРА НАРУЖНАЯ Hik Vision DS-2CD (ПИЩЕБЛОК) | 1 | - | Удовлетворительное |
| 16 | ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ НАКОПИТЕЛЬНЫЙ ARISTON ARI 200 VERT 505 | 1 | - | Условно пригодное  |
| 17 | ВОЗДУХООХЛАДИТЕЛЬ | 1 | - | Условно пригодное  |
| 18 | ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ ЗВН-03 (800\*800\*400) | 1 | - | Хорошее  |
| 19 | ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ ЗВН-03 (800\*800\*400) | 1 | - | Хорошее |
| 20 | Камера видео IP Dahua IPC-HDW4431EMP-AS-0280B (Система видеонаблюдения) | 1 | - | Хорошее |
| 21 | Камера видео IP Dahua IPC-HDW4431EMP-AS-0280B (Система видеонаблюдения) | 1 | - | Хорошее |
| 22 | Камера видео IP Dahua IPC-HDW4431EMP-AS-0280B (Система видеонаблюдения) | 1 | - | Хорошее |
| 23 | Камера холодильная КХН-2,94 | 1 | - | Хорошее  |
| 24 | КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ КХН-6.61(+моноблок среднетемпер.) | 1 | - | Условно пригодное  |
| 25 | КОЛОДА НАПОЛЬНАЯ ДЛЯ РУБКИ МЯСА (50\*50\*80СМ. ПОЛИПРОПИЛЕН) | 1 | - | Условно пригодное  |
| 26 | Комплект транспортерной ленты "КАЮР-М" 4 м. | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 27 | Конвекционная печь Abat КЭП-10  | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 28 | Котел пищеварочный КПЭМ-60-ОР с цельнотянутым сосудом | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 29 | КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭ-250 | 1 | - | Условно пригодное  |
| 30 | Котел пищеварочный электр. КЭ-250 1500\*800\*850 | 1 | - | Хорошее |
| 31 | Котел пищеварочный электрический КЭ-250К | 1 | - | Хорошее |
| 32 | Котел пищеварочный электрический КЭ-250К | 1 | - | Хорошее |
| 33 | Котел пищеварочный электрический КЭ-250К | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 34 | Котел пищеварочный электрический КЭ-250К | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 35 | Котломоечная машина Hobart UXTLH-10N | 1 | - | Хорошее |
| 36 | Мармит 1-х и 2-х блюд ЭМК-70КМУ универсальный  | 1 | - | Хорошее |
| 37 | МАШИНА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОШЕЙ МПО-1 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 38 | МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ KRUPPS KORAL 1100DB | 1 | - | Удовлетворительное |
| 39 | МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ KRUPPS KORAL 1100DB | 1 | - | Удовлетворительное |
| 40 | Машина протирочная МПО-1-01 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 41 | Машина протирочно-резательная МПО-1-00 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 42 | Машина тестомесительная ТММ-140 с подкат.дежей | 1 | - | Удовлетворительное |
| 43 | МИКСЕР Robot Coupe 190 Combi | 1 | - | Удовлетворительное |
| 44 | МИКСЕР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ Robot Coupe MP350 Combi (Ultra) | 1 | - | Хорошее |
| 45 | МИКСЕР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ Robot Coupe MP350 Combi (Ultra) | 1 | - | Хорошее |
| 46 | МЯСОРУБКА МИМ-300М | 1 | - | Хорошее |
| 47 | Мясорубка МИМ-600 | 1 | - | Хорошее |
| 48 | Мясорубка МИМ-600 | 1 | - | Новое  |
| 49 | Натяжной модуль (транспортерная лента) "КАЮР-М" из н/стали 1030\*600\*850 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 50 | ОВОЩЕРЕЗКА Robot Coupe CL-50 | 1 | - | Хорошее |
| 51 | ПАРОКОНВЕКТОМАТ RATIONAL COMBIMASTER CM PLUS | 1 | - | Хорошее |
| 52 | Пароконвектомат RATIONAL Combi Master Plus CM101 c душем | 1 | - | Хорошее |
| 53 | ПАРОКОНВЕКТОМАТ RATIONAL COMBIMASTER CM PLUS | 1 | - | Хорошее |
| 54 | Печь хлебопекарная ХПЭ-500 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 55 | Планетарный миксер VIATTO BH30 Р | 1 | - | Хорошее |
| 56 | Плита 3-х конфорочная Проммаш ПЭ-0,51 | 1 | - | Новое  |
| 57 | Плита 3-х конфорочная Проммаш ПЭ-0,51 | 1 | - | Новое  |
| 58 | Подставка для Пароконвектомат RATIONAL Combi Master Plus CM101  | 1 | - | Хорошее |
| 59 | ПОДСТАВКА ДЛЯ ПЕЧЕЙ О ПАРОКОНВ. ППК (900\*850\*700) | 1 | - | Хорошее |
| 60 | Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол) ПГН-70КМ-02 | 1 | - | Хорошее |
| 61 | Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ | 1 | - | Хорошее |
| 62 | Прилавок-витрина холодильный ПВВ (Н)-70КМ-С-НШ | 1 | - | Хорошее |
| 63 | Промежуточный модуль (транспортерная лента) "КАЮР-М" из н/стали 2015\*600\*850 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 64 | СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕПЛА | 1 | - | Удовлетворительное |
| 65 | СИСТЕМА охранной сигнализации в пищеблоке | 1 | - | Хорошее |
| 66 | Система пожарной сигнализации (в пищеблоке) | 1 | - | Удовлетворительное |
| 67 | Сковорода электрическая СЭЧ-0,25Н  | 1 | - | Очень хорошее |
| 68 | Сковорода электрическая СЭЧ-0,25Н  | 1 | - | Очень хорошее |
| 69 | Соковыжималка GASTRORAG HA-007 | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 70 | Стеллаж 915\*455\*1830 , 4 полки-решетки,4 стойки,хром.сталь | 1 | - | Хорошее |
| 71 | СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ПОСУДЫ 1830\*915\*455 (4 полки) | 1 | - | Хорошее |
| 72 | СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ПОСУДЫ 1830\*915\*455 (4 полки) | 1 | - | Хорошее |
| 73 | СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ПОСУДЫ 1830\*915\*455 (4 полки) | 1 | - | Хорошее |
| 74 | СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ПОСУДЫ 1830\*915\*455 (4 полки) | 1 | - | Хорошее |
| 75 | СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ПОСУДЫ 1830\*915\*455 (4 полки) | 1 | - | Хорошее |
| 76 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛ.4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное |
| 77 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛ.4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное |
| 78 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛ.4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное |
| 79 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛ.4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 80 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛ.4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 81 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛ.4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное |
| 82 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ 1885\*1000\*600 4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 83 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ 1885\*1000\*600 4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 84 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ 1885\*1000\*600 4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное |
| 85 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ 1885\*1000\*600 4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 86 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ 1885\*1000\*600 4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 87 | СТЕЛЛАЖ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ 1885\*1000\*600 4 ПОЛКИ | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 88 | Стеллаж металлический 1830\*915\*455 хром.сталь  | 1 | - | Хорошее |
| 89 | Стеллаж металлический 1830\*915\*455 хром.сталь  | 1 | - | Хорошее |
| 90 | Стеллаж СТ-3 | 1 | - | Хорошее |
| 91 | Стеллаж СТ-3 | 1 | - | Хорошее |
| 92 | СТЕЛЛАЖНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | 1 | - | Удовлетворительное |
| 93 | Стеллаж-шпилька для гастроемкостей 590\*345\*1800 15 уровней дляGN1/1 | 1 | - | Хорошее |
| 94 | СТЕЛЛАЖ-ШПИЛЬКА СТШ 15 УРОВНЕЙ GN1/1 | 1 | - | Хорошее |
| 95 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ 1000\*500\*850 | 1 | - |  Хорошее |
| 96 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ 1000\*500\*850 | 1 | - | Хорошее |
| 97 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ 1000\*800\*850 | 1 | - | Хорошее |
| 98 | СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ 1200\*800\*850 | 1 | - |  Хорошее |
| 99 | Стол СПП 1200\*600\*850 каркас сварной, полка нерж. | 1 | - | Хорошее  |
| 100 | Стол СПП 1200\*600\*850 каркас сварной, полка нерж. | 1 | - |  Хорошее |
| 101 | Стол СПП 1200\*600\*850 каркас сварной, полка нерж. | 1 | - | Хорошее |
| 102 | Стол СПП 1200\*600\*850 каркас сварной, полка нерж. | 1 | - | Хорошее |
| 103 | ТЕПЛОВАЯ ЗАВЕСА GEBO AN-915 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 104 | Узел коммерческого учета тепловой энергии (Пищеблок) | 1 | - | Удовлетворительное |
| 105 | Фаршемешалка УКМ-3 (с 2-я бочками) | 1 | - | Условно пригодное |
| 106 | ФИЛЬТР ДВУХСТУПЕНЧАТЫЙ ДЛЯ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ | 1 | - | Условно пригодное |
| 107 | ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА | 1 | - | Условно пригодное |
| 108 | ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА | 1 | - | Условно пригодное |
| 109 | ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА пищеблок | 1 | - | Удовлетворительное |
| 110 | ХОЛОДИЛЬНИК БИРЮСА | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 111 | ХОЛОДИЛЬНИК БИРЮСА | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 112 | ХОЛОДИЛЬНИК БИРЮСА | 1 | - | Удовлетворительное  |
| 113 | ХОЛОДИЛЬНИК"ОРСК" | 1 | - | Не удовлетворительное |
| 114 | ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ НЕРЖ. | 1 | - | Условно пригодное |
| 115 | ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ НЕРЖ. | 1 | - | Условно пригодное |
| 116 | Шкаф расстоенчный Abat ШРТ-8  | 1 | - | Хорошее |
| 117 | ШКАФ ХОЛОД. Полюс нерж. | 1 | - | Условно пригодное |
| 118 | ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ Polair ШХ-0.7 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 119 | Шкаф холодильный Polaris CM114-S | 1 | - | Хорошее  |
| 120 | ШКАФ-КУПЕ | 1 | - | Хорошее |
| 121 | ЭЛ.ПЛИТА ПЭ-0.48Ш | 1 | - | Условно пригодное  |
| 122 | ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬ аккумуляторный с термоизоляцией ЭВА-450 | 1 | - | Условно пригодное |
| 123 | Весы CAS SWN-3 | 1 | - | Удовлетворительное |
| 124 | КОТЕЛ 30л алюминий. | 2 | - | Условно пригодное  |
| 125 | КОТЕЛ 40л | 2 | - | Условно пригодное  |
| 126 | КОТЕЛ 50л. алюминий. | 2 | - | Условно пригодное  |
| 127 | МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА | 1 | - | Условно пригодная  |
| 128 | РУКАВ пожарный Сибтекс Ду50 с ГР 50 | 4 | - | Хорошее |
| 129 | Стол производственный СПРн-1000\*600\*860 "Norma Zn, борт (полка сплошная) | 1 | - |  Очень хорошее |
| 130 | Щит пожарный металлический закрытый (1500\*700\*300) | 1 | - | Хорошее |
| 131 | Система комплексной очистки воды «Роса 2,5» | 1 | - | Удовлетворительное |

***\* Стоимость будет определена по итогам проведения независимой оценки в соответствии с Федеральным законом от 29.07.1998 г. № 135-ФЗ «Об оценочной деятельности в Российской Федерации».***

При осуществлении закупок товаров, работ, услуг согласно перечня, предусмотренного Положением о закупках товаров, работ, услуг ГАУЗ СО «ГКБ №40», срок оплаты поставленного товара составляет 30 рабочих дней с даты приемки поставленного товара и подписания документов о приемке, а, если Исполнителем являются субъекты малого и среднего предпринимательства, срок составляет 7 рабочих дней.

Дополнительную информацию можно получить по телефону: (343)266-97-21, 297-98-14

Контакты: Рябкова Екатерина Константиновна: er@gkb40.ur.ru

С уважением,

Специалист службы ГАУЗ «ГКБ № 40» Е.К.Рябкова