# **ДОГОВОР № 2**

 поставка продуктов питания

с. Н-Инхо «1» сентябрь 2019г.

 ООО «У Махмуда»

именуемое(ый) в дальнейшем «Поставщик», в лице Ибномахсудова Махмуда Магомедовича.

действующего на основании лицензии с одной стороны, и **МКОУ «Нижне-Инховская СОШ»**  именуемое в дальнейшем «Покупатель», в лице директора школы Джамалудинова М.А., действующего на основании Устава*,* с другой стороны, совместно именуемые «стороны», в соответствии с федеральным законом № 223-фз от 18.07.2011 г. « О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», по результатам проведения запроса цен на право заключения договора на поставку продуктов питания заключили настоящий договор о нижеследующем.

**1. Предмет договора**

 1.1. Поставщик обязуется на условиях настоящего Договора осуществлять поставку продуктов питания (далее Товар) по мере возникновения потребности у Заказчика (по заявкам), а Заказчик обязуется принять и оплатить Товар.

1.2.Требования, установленные Заказчиком к качеству, потребительским характеристикам товара, к его безопасности, к функциональным характеристикам

( потребительским свойствам) товара, к размерам, упаковке, отгрузке товара, и иные требования, связанные с определением поставляемого Товара потребностям Заказчика

указаны в Техническом задании, являющимся неотъемлемой частью договора.

1.3. Упаковка и маркировка поставляемого Товара должна соответствовать требованиям ГОСТа, импортного Товара – международным стандартам упаковки.

 1.4. Качество поставляемого Товара и его маркировка должно удовлетворять соответствующим требованиям следующих нормативных документов:

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

СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», введенные в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36;

СП 2.3.6. 1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», введенные в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 N 23;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к сроками годности и условиям хранения пищевых продуктов», введенные в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.05.2003 № 98.

 **2. Цена договора и порядок расчетов**

* 1. Цена Договора составляет 99000(девяносто девят тысяч) рублей, и включает в себя стоимость Товара, его погрузку, доставку, разгрузку, страховку до грузополучателя, оплату всех налогов и сборов, предусмотренных законодательством РФ.
	2. Установленная Цена Договора является фиксированной и не подлежит изменению в течение срока действия настоящего Договора, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 2.3.
	3. Оплата производится за фактически поставленное количество Товара в соответствии с ценой за единицу Товара, указанной в спецификации (Приложение № 2 к договору).
	4. Оплата по Договору осуществляется по наличному расчету по платежным документам.
	5. Заказчик производит оплату по настоящему по факту поставки товара с рассрочкой платежа в течение 30 банковских дней с момента поставки на основании выставленных Поставщиком счета и товарно-сопроводительных документов (счета-фактуры, товарно-транспортной накладной, акта сдачи-приемки).

 **3. Приемка товара**

3.1. Приемка Товара по качеству и количеству (комплектности) осуществляется на складе Покупателя с участием полномочных представителей сторон.

* 1. Товар должен сопровождаться следующими документами:
* качественное удостоверение (для отечественной продукции), в котором должно быть отражено:
* наименование и адрес изготовителя;
* наименование продукции, показатели качества (сорт, категория, жирность);
* дата изготовления (дата фасовки);
* температурные условия хранения для скоропортящейся продукции;
* срок годности;
* наименование нормативной (технической ) документации по которой выпускается продукция (ГОСТ, ТУ, СанПиН, ТР).
* сертификат или декларация о соответствии;
* ветеринарное свидетельство;
* товарно-транспортная накладная.
* документ, подтверждающий страну происхождения Товара.
* иные документы, предусмотренными Законодательством РФ (заверенные печатью) и передаваться Заказчику на каждую единицу поставляемой продукции в момент поставки]

3.3.Поставляемый Товар должен храниться в специальных, раздельных продовольственных складах и перевозиться Поставщиком на транспорте в соответствии с санитарными нормами для хранения и перевозки.

3.4. Поставщик гарантирует соответствие качества и комплектности поставляемой продукции стандартам и техническим условиям, действующим на момент поставки. Тара и упаковка должны обеспечивать сохранность продукции при транспортировке и хранении до передачи ее Заказчику.

 3.5. Риск случайного повреждения или гибели продукции, а также право собственности на нее переходят от Поставщика к Заказчику с момента передачи продукции, подписания сторонами накладной и акта приема-передачи представителем Заказчика.

3.6. Претензии по качеству поставленного товара заявляются Поставщику в течение срока годности, не позднее 3-х рабочих дней с момента их обнаружения, если иной срок не требуется для проведения экспертизы.

3.7. Все претензии оформляются в письменном виде и рассматриваются в течение 10-ти рабочих дней с момента получения претензии.

**4.Обязанности сторон**

* 1. Поставщик обязан:

 4.1.1. поставить Товар Заказчику по количеству, ассортименту и качеству в соответствии с заявкой Заказчика и спецификацией (Приложение № 2) ;

* + 1. передать вместе с Товаром комплект сопроводительных документов, подтверждающих соответствие Товара требованиям, установленным в соответствии с законодательством РФ;
		2. в день поставки Товара передать Заказчику оригиналы товарно-транспортных накладных и счет-фактур.
	1. Заказчик обязан:
		1. по мере необходимости подавать Поставщику заявку о количестве и ассортименте Товара;
		2. принять Товар в соответствии с разделом 3 настоящего Договора и при отсутствии претензий относительно качества, количества, ассортимента, комплектности подписать накладную на передачу Товара и передать один экземпляр накладной Поставщику.

 **5. Ответственность сторон**

5.1. За неисполнение или ненадлежащее выполнение условий настоящего Договора стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.2. Товар, не соответствующий требованиям, указанным в Техническом задании, а также некомплектный или не имеющий сопроводительных документов, считается не поставленным.

5.3. В случае нарушения обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Стороны оплачивают пеню за невыполнение обязательств в размере 0,1% за каждый день просрочки.

* 1. Оплата штрафных санкций не освобождает Стороны от выполнения обязательств по настоящему Договору.

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

6.1.Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение ими своих обязательств по настоящему Договору, если это было вызвано обстоятельствами непреодолимой силы (форс-мажор).

* 1. К обстоятельствам непреодолимой силы относятся: наводнения, пожары, землетрясения, диверсии, военные действия, блокады, изменения законодательства, препятствующие надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, которые возникли после заключения настоящего Договора и повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также, если стороны были не в состоянии предвидеть их и предотвратить.
	2. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы.
	3. Сторона, которая не исполняет обязательств по настоящему Договору вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

 **7. Прочие условия**

7.1. В случае неполной заполняемости группы, Заказчик оставляет за собой право на сокращение объемов поставки с обязательным оформлением дополнительного соглашения к договору.

7.2. Все изменения и дополнения к настоящему Договору оформляются в письменном виде в форме дополнительного соглашения, скрепленного подписями и печатями Сторон.

7.3. При изменении наименования, местонахождения, банковских и иных реквизитов Стороны обязаны письменно в 3-х дневный срок с момента наступления таких изменений сообщить друг другу о произошедших изменениях. Риск отрицательных последствий, связанных с неисполнением данной обязанности, несет Сторона, не осуществившая соответствующее уведомление.

7.4. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему Договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними.

7.5. В случае если указанные споры и разногласия не могут быть разрешены путем переговоров, они подлежат разрешению в мировом суде*.*

* 1. Настоящий Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

7.7. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания Договора обеими сторонами и действует до 31 мая 2020 года по выполнению Сторонами своих обязательств в полном объеме.

7.8. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Договора:

* + 1. Приложение 1 – Техническое задание (на 9 листах).
		2. Приложение 2 – Спецификация (на 1 листе).
1. **ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК****МКОУ «Нижне-Инховская СОШ»**Юрид., фактический и почтовый адрес: 358935 с.Нижнее Инхо» Гумбетовского района РДИНН 0509006534 КПП 050901001 р/с 40204810500000000025БИК 048209001 ГРКЦ МБ РД Банка России г.Махачкала ОГРН1020501743437 **Директор школы** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А.Джамалудинов** **МП** | **ПОСТАВЩИК**с.Нижнее Инхо Гумбетовского района Республики ДагестанООО «У Махмуда»Адрес:358936,с.Нижнее ИнхоГумбетовского района РДИНН: 0506004497ОГРН :160571054313  **М.М.Ибномахсудов** |

 ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

 к договору № 2

 от 01.09.2018г.

**Техническое задание на поставку продуктов питания:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | **Характеристика товара** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 | Мясо куриный | Охлажденное (температура в толще мышц у костей от 0 до плюс 4 С), четвертинами (тазобедренный и поясничный отруб**)**. Мясо должно быть выработано в соответствии с ГОСТ 779-55, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке. На четвертинах не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнений. Мясо не должно иметь повреждений поверхности, кровоподтеков и побитостей; допускается наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности. Клеймение мяса производится в соответствии с правилами по клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке. Консистенция мяса плотная, цвет мяса на разрезе красноватый или беловато-розовый. Запах мяса приятный, без посторонних запахов. Не допускается наличие льда и снега. Состав: говядина - 100%. Пищевая ценность в 100г. продукта: белок – не менее 16,0 г., жир – не менее 10,2 г. Энергетическая ценность в 100г. продукта: не менее 171 кКал.Упаковка: пластиковый контейнер. Фасовка: произвольная. | кг | 30 |
| 2 | Картофель  | Картофель отборный, требуется 1-го сорта. Диаметр не менее 6 см. Клубни целые, чистые без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений, с плотной кожурой, могут быть однородными или разнорядными по окраске. Внешний вид: однородные по форме. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета, общей площадью не более 2 кв.см. Не допускаются и относятся к замене клубни: 1. Раздавленные, половинки и части клубня. Клубни с механическими повреждениями: глубиной более 3мм и длиной более 10мм; 2. Подмороженные, запаренные, с признаками «удушья»; 3. Пораженные гнилью, фитофторозом; 4. Поврежденные вредителями, в том числе грызунами, повреждение проволочником; 5. Содержание клубней позеленевших на поверхности более ¼; 6. Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и др.); 7. Содержание клубней пораженных болезнями: ржавой (железистой) пятнистостью, паршой или ооспорозом при поражении свыше 1/4 поверхности клубня, мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилью и фитофторой. Клубни сухие - клубни без следов влаги на поверхности. Остаточное количество пестицидов и содержание нитратов в картофеле не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР. Масса земли прилипшей к клубням не должна превышать 0,1% от общей массы партии.  | Кг. | 110 |
| 3 | Морковь столовая | Корнеплоды свежие, целые, чистые, не уродливой формы, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, однородные по окраске, свойственной ботаническому сорту, не увядшие, не треснувшие, невлажные, с черешками длиной около 2 сантиметров или без них, но без повреждения плечиков корнеплодов. Корнеплод 1 сорт, длинной не менее 10 см., конической формы. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру поставляемых до 1 сентября составляет 2,0-4,0 см., после 1 сентября - 2,0-6,0 см. Цвет: тёмно-оранжевый, свойственный данному продукту. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, с незначительными поверхностными трещинами, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода. Вкус и цвет: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. На разрезе морковь должна быть плотной и сочной. Не допускается: содержание плодов загнивших, увядших, с признаками морщинистости, разветвленных, запаренных, подмороженных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 7 см. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам не более 1% от массы. В сетках по 40 – 50 кг. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.560. | кг | 20 |
| 4 |  |  | кг |  |
| 5 | Капуста белокочанная | Весом не менее 1,3 кг, не более 1,6 кг. Кочаны свежие, здоровые, целые, чистые без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, не треснувшие, вполне сформировавшиеся, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов должны быть удалены розеточные и непригодные для потребления листья. Плотность кочана: плотная. Длина кочерыги над кочаном, не более 3 см. Кочерыжка не гнилая, при разрезе не должна иметь гнили или черных пятен. В сетках по 35 – 50 кг. Не допускаются: 1. содержание кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см; 2. содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана (в совокупности не более трех повреждений); 3. Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги, 4. Содержание кочанов треснувших, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, мороженых, запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения). Допускается: содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (и совокупности не более двух повреждений) 10 % от массы.  | кг | 40 |
| 6 | Лук репчатый золотистый | Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений cельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 1 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру 4 см. Не допускается: содержание луковиц с длиной высушенной шейки более 5 см., содержание луковиц оголенных (с отсутствием сухих чешуй более чем на 1/3 поверхности луковицы), содержание луковиц, загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблевой нематодой и клещами. В сетках по 20 кг или 30 кг. | кг | 20 |
| 7 |  |  | кг |  |
| 8 | Помидорысвежие | Томаты первого сорта. Внешний вид: плоды свежие, целые чистые, здоровые, типичные для ботанического сорта формы, плотные, с плодоножкой, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с легкими нажимами от тары, незначительной помятостью и зарубцевавшимися трещинами общей длиной 0,5 см. Вкус, запах и цвет: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Степень зрелости: красная. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру: от 5,0 до 8,0 см. Вес 1 плода не менее 150-180 г. Не допускается: содержание плодов с незарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, перезрелых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, с прилипшей землей. В таре поставщика в ящиках по не более 15 кг. Томаты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивать их сохранность, в каждой упаковочной единице томаты должны быть однородные по качеству и размеру. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в томатах не должны превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.560. Должны поставляться в таре поставщика | кг | 20 |
| 9 | Огурцысвежие | Плоды короткоплодные, второй группы. Плоды свежие целые, не уродливые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений, не увядшие, типичные для ботанического сорта формы и окраски, плотные с плодоножкой. Наибольший поперечный диаметр от 3 до 5 см. Длина не более 14 см. Допускаются плоды с незначительным пожелтением вершин, изогнутые плоды. Допускается содержание плодов с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на кожице и слегка увядших. Требуемые сорта – Эстафета или **Гибрид Емеля F1 или Аннушка F1 и Динамит F1 или Кураж F1 или Авангард.** Внутреннее строение: мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми некожистыми мелкими семенами. Не допускается: содержание плодов загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых с грубыми кожистыми семенами, с посторонними запахами, а также содержание прилипшей земли у плодов из защищенного грунта. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в огурцах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. В таре поставщика, ящики не более 15 кг. Должны быть упакованы так, чтобы обеспечивать их сохранность. | кг. | 40 |
| 10 |  |  | кг |  |
| 11 |  |  | кг |  |
|  |  |  | кг |  |
| 13 | Чеснок | Чеснок отборного товарного сорта. Луковицы вызревшие, твердые, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. По форме и окраске типичные для ботанического сорта. С сухими кроющими чешуями, для стрелкующихся сортов - с обрезанной сухой стрелкой длиной не более 20 мм.; для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не боле 50 мм., с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус характерен для данного ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается: содержание луковиц загнивших, запаренных и подмороженных; содержание луковиц зараженных; содержание луковиц, зараженных нематодами и клещами; содержание земли, прилипшей к луковицам. В таре поставщика.  | кг | 4 |
| 14 | Зелень свежая (лук зеленый, укроп, петрушка) | Листья должны быть яркими и блестящими зеленого цвета без засохших или вялых кончиков. Не допускается: наличие комков грязи на стеблях и листьях; наличие каких-либо повреждений; признаков гнили; наличие подмороженных листьев.Длина пучка не должна быть меньше 20 см. и больше 35 см.В таре поставщика | кг | 5 |
| 15 |  |  | кг |  |
| 16 | Апельсин | Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.Запах и вкус, свойственные данной разновидности; без постороннего запаха и (или) привкуса. Плод должен быть зрелым без видимых признаков незрелости или перезрелости. Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм: от 71 и болееВ таре поставщика (должны быть упакованы так, чтобы обеспечивать их сохранность). | кг | 25 |
| 17 | Бананы | Свежие бананы должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 51603-2000, быть твердыми, иметь желт цвет, без коричневых пятен, повреждений кожицы. Размер от 18 до 25см, диаметр от 2.5 до 4 см. Шкура должна быть тонкая, мякоть - светлая, нежная, ароматная. Сорт должен быть десертным.В таре поставщика (должны быть упакованы так, чтобы обеспечивать их сохранность). | кг | 20 |
| 18 |  |  | кг |  |
|  |  |  | кг |  |
| 20 |  |  | кг |  |
| 21 | Яблоки | Яблоки должны быть свежими и созревшими. Внешний вид: форма и окраска плода должны быть свойственными данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода. Яблоки требуются первого или второго сорта. Сорта: голден или зори кубани или джонатан или семеринка или белый налив. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру: не менее55 мм. Допускаются плоды неоднородные по форме, но не уродливые, дефекты поверхности кожицы в виде точек и пятен общей площадью не более 3 см, плоды с 1-2 засохшими повреждениями плодожоркой не более 1% массы партии.В таре поставщика (должны быть упакованы так, чтобы обеспечивать их сохранность). | кг | 60 |

**1.** **Требования к гарантийному сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товара (работы, услуги), к обслуживанию товара, к расходам на эксплуатацию товара, об обязательности осуществления монтажа и наладки товара, к обучению лиц, осуществляющих использование и обслуживание товара (при необходимости):**

* 1. **Требования к гарантийному сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товара (работы, услуги) (при необходимости):** Остаточный срок годности на момент поставки не менее 70 % от общего срока годности.

**1.2. Требования к обслуживанию товара**: не установлено.

**1.3. Требования красходам на эксплуатацию товара:** не установлено.

**2. Требования к месту, условиям и срокам (периодам) поставки товара:**

**2.1. Требования к месту поставки товара:** на склад заказчика по адресу: Ставропольский край г. Пятигорск, ул. К.Маркса 14

**2.2. Требования к условиям поставки товара:**Транспортом Поставщика до места расположения Заказчика ежедневно с 5-00 до 7-00 по письменным заявкам Заказчика. В заявке указывается наименование и количество товара, подлежащего поставке.

**2.3. Требования к срокам (периодам) поставки товара**: Товар поставляетсяс момента заключения контракта до 31.12.2013 года, согласно заявке Заказчика на день, следующий за днем предоставления заявки Поставщику.

**3. Требования к качеству, техническим характеристикам товара, требования к его безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к размерам, упаковке, отгрузке товара и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемых работ, оказываемых услуг потребностям заказчика:**

**4.1. Требования к качеству товара:** К приемке допускается только доброкачественный товар, в котором отсутствуют какие-либо признаки порчи. Качество товара должно соответствовать государственным стандартам Российской Федерации, санитарно – эпидемиологическим правилам и нормам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденным Главным санитарным врачом Российской Федерации от 06.11.2001 № 36. На каждый товар поставщик должен предъявлять Сертификат соответствия и иные, установленные законодательством документы.

**4.2. Требования к техническим характеристикам товара**: указаны в таблице.

**4.3. Требования к безопасности товара:** В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**4.4. Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара:** указаны в таблице.

**4.5. Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара:** Упаковка товара должна обеспечивать сохранность товара при транспортировке, хранении и погрузочно-разгрузочных работах.

Товар должен поставляться в коробках или ящиках. Материалы, используемые для упаковки, а также нетоксичные чернила или клей, используемый для наклеивания этикеток, должны быть разрешены к применению для указанных целей.

Маркировка каждой единицы тары (упаковки) товара должна быть на русском языке, четкой, легко читаемой, и содержать информацию согласно требованиям ГОСТа.

**4.6. Иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностям заказчика**: не установлены.

 ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

 к договору № 2

 от 01.09.2019 г.

 **С П Е Ц И Ф И К А Ц И Я**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №№пп | Наименование товара | Кол-во в кг | Цена за 1 кг | Цена по позиции |
| 1. | Мясо курин | 20 |  |  |
| 2. | Картофель | 110 |  |  |
| 3. | Морковь столовая | 3 0 |  |  |
| 4. | Свекла столовая | 10 |  |  |
| 5. | Капуста белокочанная | 4 5 |  |  |
| 6. | Лук репчатый золотистый | 20 |  |  |
| 7. |  |  |  |  |
| 8. | Помидоры свежие | 20 |  |  |
| 9. | Огурцы свежие | 40 |  |  |
| 10. |  |  |  |  |
| 11. | Баклажаны | - |  |  |
| 12. | Кабачки | - |  |  |
| 13. | Чеснок св. | 5 |  |  |
| 14. | Зелень свежая | 5 |  |  |
| 15. | Ананас |  - |  |  |
| 16. | Апельсины | 25 |  |  |
| 17. | Бананы | 20 |  |  |
| 18. | Виноград столовый |  - |  |  |
| 19. | Киви |  - |  |  |
| 20. | Лимоны |  - |  |  |
| 21. | Яблоки | 60 |  |  |