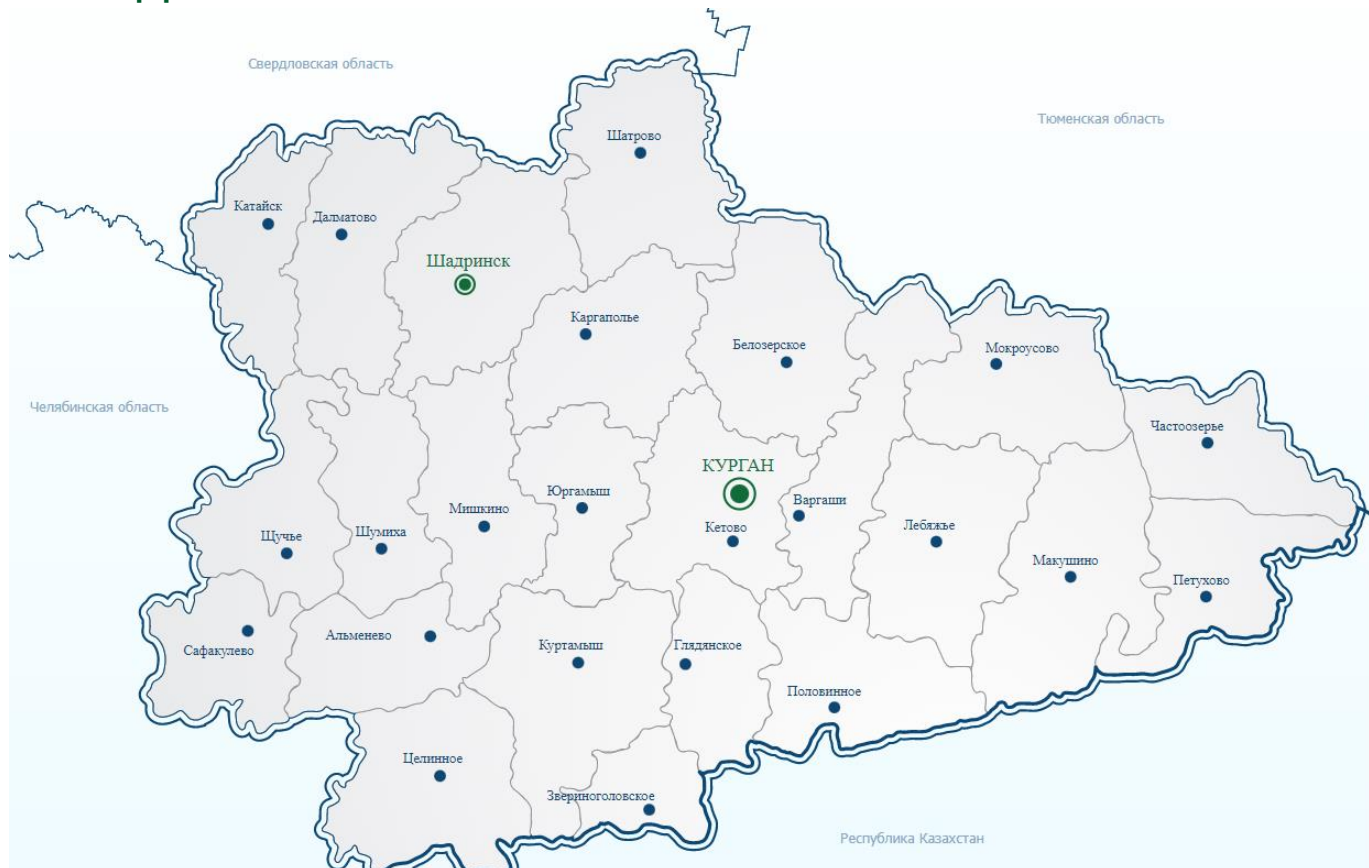




ДЕПАРТАМЕНТ ФИНАНСОВ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ




ИНСТРУМЕНТЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

2022 ГОД

Проводимые проверки на территории Курганской области выявляют случаи поставки фальсифицированных молочных продуктов в образовательные и социальные учреждения Курганской области.

Отсутствие у заказчиков профессиональных знаний в области качества продуктов питания.

Отсутствие у заказчиков складских помещений, позволяющих хранить 2-3-дневный запас продуктов питания (выбор: прими некондицию или голодные дети).


Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Управление
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
по Курганской области**

(Управление Роспотребнадзора
по Курганской области)

ул. Курганская, 46, г. Курган, 640020
Тел. (3522) 42 11 36 факс (3522) 42 18 43
http://www.fedspkn.ru
E-mail: info@65.sprpobnabok.ru

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ
ИВН 450113122 КПП 450101001

от 08.10.2022 № 18-00/об/ср-2022-0122
На № _____ от _____

О выявлении пищевой продукции с нарушениями установленных требований на территории РФ

Управление Роспотребнадзора по Курганской области информирует об обнаружении остаточных количеств действующих веществ пестицидов в пищевой продукции, концентрации которых превышает максимально допустимые уровни, установленные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»:

- в моркови столовой свежей, дата изготовления 20.09.2021 изготовитель: ООО «ТК Прода» (РФ, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Поймы, 22, л.Д. оф.313);
- в картофеле свежем, урожай 2022, изготовитель: ООО «Кубанские поля» (РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Им. Калинина, 120 Б).

Нахождение в обороте такой продукции создает риски причинения вреда здоровью граждан.

На основании вышеизложенного необходимо принять меры, направленные на недопущение оборота опасной продукции указанных производителей при осуществлении конкурсных процедур по закупке пищевых продуктов.



Качество поставляемых продуктов





АПЕЛЬСИНЫ



Хорошее качество

Допускаются:

- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера;
- незначительные повреждения, вызванные градом или трением, погрузо-разгрузочными работами, а также дефекты кожуры, вызванные насекомыми;
- мякоть плода должна быть совершенно здоровой;
- дефекты кожуры не должны влиять на сохранность фруктов;
- сорт I: допускается 10% от общего количества, которые не соответствуют требованиям этого сорта, но которые отвечают требованиям сорта II.



Дефекты кожи - потертости



Зеленоватая окраска на плодах до 1/5 поверхности



Градобоины



Дефекты кожуры - серебристый налет



Удовлетворительное качество

Допустимые дефекты	Нормы допуска дефектов на поверхности плода	Нормы допуска дефектов на партии
сухие повреждения кожуры (рис. 4)	от 10 до 30% поверхности плода	допускаются 1 шт. на 1 ящик весового апельсина и 1 шт. на 5 упаковок фасованного апельсина
выраженная морщинистость; плоды с отставанием кожуры; очень мягкие плоды	-	
темные пятна (рис. 1)	не более 3% поверхности плода	допускаются в совокупности до 10% по счету или весу в партии весового товара и максимально 1 шт. на упаковку 1 кг
и 2 шт. на упаковку 2 кг фасованного товара		
сухие повреждения кожуры (рис. 4)	5-10%	
небольшие нажимы без повреждений мякоти	-	
потертости (рис. 8)	до 10% поверхности плода	
плоды с дефектом окраски	до 1/2 поверхности	
рубцы поверхности плода	более 30% поверхности плода	допускается максимально 1 шт. на 4 ящика весового товара, для фасованного - не допускается
темные пятна (рис. 1)	более 30% поверхности плода	
большие нажимы с повреждением мякоти	3-30% поверхности плода	
выступающие «пупки» (рис. 6); внутренние «пупки» (рис. 7)	-	не более 10% в партии
дефекты формы	-	не более 10% в партии



Темные пятна (рис. 1)



Пробка, природное образование (рис. 3)



Дефекты формы (рис. 5)



Выступающие «пупки» (рис. 6)



Сухие повреждения кожуры (рис. 4)



Внутренние «пупки» (рис. 7)



Потертости (рис. 8)

✘ Недопустимое качество

Не допускаются:

- с остатками прилипшей земли, химических веществ;
- загнившие;
- плесневелые;
- нецелые;
- с механическими повреждениями с проникновением в мякоть;
- с вдавленными коричневыми пятнами правильной формы;
- застуженные;
- пораженные заболеваниями и вредителями.



Бурая гниль



Кислая гниль



Зеленая плесень



Загнив



Белая гниль



Темные пятна более 30% поверхности



Голубая гниль



Фитофтороз



БАНАНЫ

(таблица цветности)



<p>равномерно зеленые (снятые с дерева и предназначенные для транспортировки и закладки на дозаривание (газацию))</p>	<p>зелено-желтые, которые начинают процесс дозревания</p>	<p>желто-зеленые. Будут готовы к реализации через 10 часов</p>	<p>желтые с зеленым носиком. Оптимальная фаза для реализации. 3-4 дня до наступления фазы 7</p>	<p>равномерно желтый цвет. Срок реализации менее 10 часов</p>	<p>желтые с коричневыми пятнами. Принимать и реализовывать в этой фазе запрещено</p>
---	---	--	---	---	--

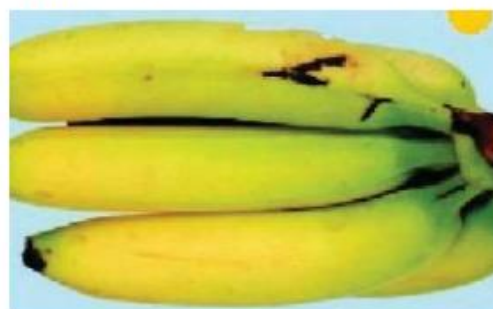


Удовлетворительное качество

- содержание бананов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5%;
- поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические, а также повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями на одном плоде общей площадью не более 2 кв. см;
- содержание плодов с подтеками (пятнами) латекса: площадью не более 10 кв. см – не нормируется;
- площадью более 10 кв. см – не более 2%.



Загрязнения латексом. Допускается до 5% в партии



Единичные рубцы, не проникающие в мякоть

✗ Недопустимое качество

Недопустимые дефекты:

- подмороженные;
- застуженные;
- «сваренные»;
- гнилые и загнившие;
- с наличием сухой или влажной гнили;
- раздавленные;
- перезревшие.



Загнив носиков



Гребневая гниль и гниль плодоножки



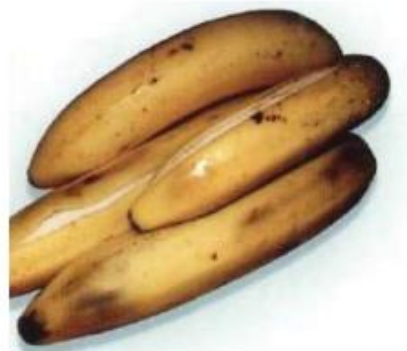
Шейковая гниль, сопровождающаяся отваливанием плодов



«Вареные» бананы



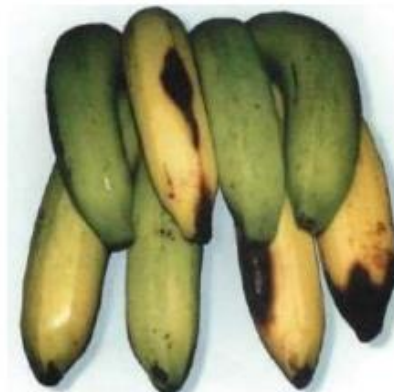
Застуженные (справа) и здоровые (слева) бананы



Растрескивание кожуры после дозаривания



Антракноз банана (латентный)



Антракноз банана (нелатентный)



ГРУШИ



Хорошее качество

Плоды:

- целые;
- чистые;
- свежие на вид;
- без повреждений сельхозвредителями;
- допустимо легкое повреждение плодоножки;
- мякоть должна быть светлой и чистой, достаточно плотной, без червоточин, внутренних некрозов или разложения тканей;
- физиологически вызревшие, но не перезревшие;
- стадия спелости определяется цветом покровной окраски и/или плотности мякоти.



Удовлетворительное качество

Дефекты окраски:

не более 3 дефектов на одном плоде

- природная сетка;
- дефекты формы;
- поверхностные дефекты кожицы не более 2 кв. см;

до 10% в партии

- сухие рубцы или нажимы диаметром менее 10 мм;
- плоды изогнутой формы;
- поверхностные дефекты кожицы до 2,5 кв. см;
- плоды с более заметными нажимами площадью до 2,5 кв. см;
- градобоины глубиной до 3–5 мм;
- с зарубцевавшейся, треснувшей кожицей до 2,5 кв. см.



✘ Недопустимое качество

Недопустимые дефекты:

- плоды с остатками химических веществ;
- глубокие механические повреждения, проникающие внутрь плода до мякоти;
- загнившие, гнилые;
- заплесневелые;
- подмороженные;
- запаренные;
- с признаками старения;
- поврежденные грызунами;
- перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения);
- с внутренним некрозом;
- повреждения кожицы более 10% поверхности плода;
- уродливой формы;
- с выраженными градобоинами;
- с солнечными ожогами (уплотненное некротическое пятно коричневого цвета).





КИВИ



Хорошее качество

- чистые;
- плотные;
- окраска от бледно-зеленого до коричневого цвета;
- кожица тонкая, опушенная;
- овальной удлиненной формы;
- целые, плотные, здоровые, чистые;
- без механических повреждений.



Удовлетворительное качество



Допускаются:

не более 10% в упаковке весового товара и не допускается в фасованном

- незначительные дефекты формы, окраски;
- дефекты кожицы общей площадью не более 1 кв. см;
- с коричневыми пятнами;
- с 2-3 выраженными рубцами;
- с поверхностными повреждениями кожицы до 2 кв. см;
- незначительно размягченные.



✗ Недопустимое качество

- поврежденные болезнями и насекомыми;
- сросшиеся;
- раздавленные;
- с сильными нажимами;
- с механическими повреждениями кожицы;
- с оголением мякоти;
- загнившие;
- подмороженные;
- увядшие;
- переспелые;
- незрелые;
- с ярко выраженными солнечными ожогами.





ЛИМОНЫ

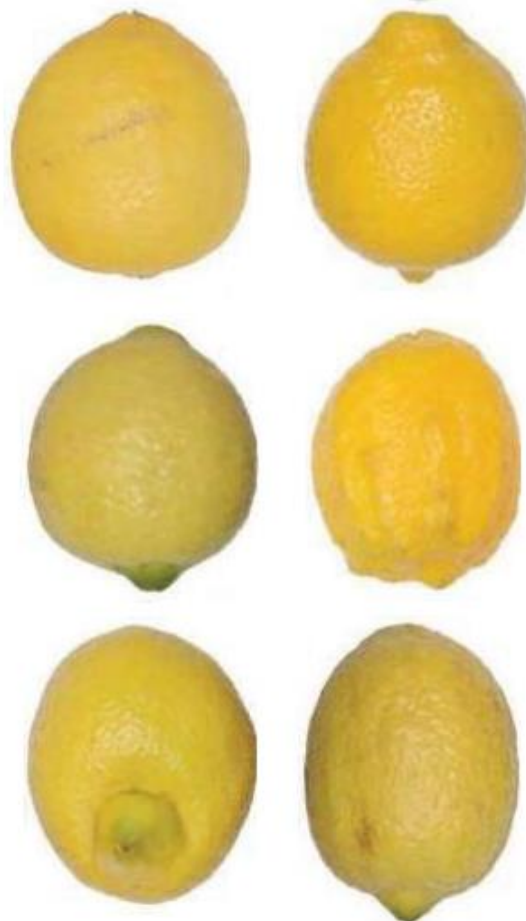


Хорошее качество

- чистые;
- свежие на вид;
- плотные;
- с гладкой кожурой;
- с равномерным цветом окраски.

Допускаются:

- небольшие точечные рубцы;
- незначительные дефекты окраски;
- отдельные легкие зарубцевавшиеся потертости;
- нажимы;
- градобоины.



Удовлетворительное качество



«Прозелень» - новый урожай



Поверхностные «сухие» дефекты кожуры



Сухие повреждения кожуры в виде серебристых пятен на поверхности плода



«Масляные пятна», не оказывающие существенного влияния на внешний вид



Темные точки в порах, сорт II, не более 10% в партии



Небольшие загрязнения в порах, сорт II, не более 10% в партии



Дефекты формы, развития, окраски плода, несущественно влияющие на внешний вид. Сорт II, не более 10% в партии

✘ Недопустимое качество



Механические повреждения (свежие)



«Масляные пятна»



Темный налет на кожуре



Темные пятна в виде язв



Сухие повреждения кожуры



Повреждение холодом



Зебровидность



Черная пятнистость



МАНДАРИНЫ

! Удовлетворительное качество



Сухие повреждения кожуры. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Сухие повреждения кожуры в виде серебристых пятен на поверхности плода. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Потертости из-за трения при перевозке. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Следы от соприкосновения с веткой



Темный налет от грязи. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Легкий солнечный ожог



Зарубцевавшийся прокол. Сорт II, не более 10% в партии



Темные точки в порах. Сорт II, не более 10% в партии



«Масляные выделения». Сорт II, не более 10% плодов в партии

✗ Недопустимое качество



Голубая гниль



Солнечный ожог, существенно влияющий на внешний вид



Зеленый



Белая гниль



Сухая корка



Серьезные дефекты кожуры (грубая текстура)



Повреждение холодом



Следы от химической обработки



Механические повреждения (свежие)



ЯБЛОКИ (РОССИЯ)



Хорошее качество

- целые;
- чистые;
- без излишней влажности;
- без постороннего запаха и вкуса;
- типичные по форме и окраске для данного помологического сорта;
- без повреждений вредителями и болезнями;
- с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода;
- допускается тонкая, слабая сетка;
- оржавленность воронки, характерна для отдельных сортов яблок, не считается браковочным признаком.



Сорт Роял Гала



Сорт Айдаред



Сорт Джонаголд



! Удовлетворительное качество

Характеристика и норма для товарного сорта

высший	первый	второй
допускаются очень незначительные дефекты кожицы	допускаются: <ul style="list-style-type: none"> ■ незначительный дефект формы; ■ незначительный дефект развития; ■ незначительные дефекты кожицы, не превышающие 2 см в длину для дефектов продолговатой формы и 1 кв. см общей площади поверхности для других дефектов, суммарная площадь которых не должна быть более 0,25 кв. см 	допускаются: <ul style="list-style-type: none"> ■ дефекты формы; ■ дефекты развития; ■ дефекты окраски; ■ легкие повреждения площадью не более 1,5 кв. см; ■ дефекты кожицы, не превышающие 4 см в длину для дефектов продолговатой формы и 2,5 кв. см для других дефектов, суммарная площадь которых не должна быть более 1 кв. см

✗ Недопустимое качество



Не допускаются:

- пораженные серой гнилью;
- пораженные паршой,
- пораженные сажистым грибком,
- пораженные антракнозом;
- с остатками химических веществ;
- с глубокими механическими повреждениями, проникающими внутрь плода до мякоти;
- загнившие;
- заплесневелые;
- подмороженные;
- запаренные;
- с признаками старения (разложение тканей вокруг семенной камеры, побурение самих плодов);
- поврежденные грызунами;
- перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения).





КАРТОФЕЛЬ СВЕЖИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ



Хорошее качество

Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.



Удовлетворительное качество

Незначительные рубцы на поверхности. Незначительные поверхностные повреждения кожуры картофеля, ухудшающие внешний вид, и нарушения формы, не влияющие на сроки хранения и составляющие в сумме всех повреждений не более 10%.



Недопустимое качество



Гниль



Глубокие механические повреждения



Земли более 1% в партии



Механические повреждения



Сухие рубцы



Позеленевшие клубни



МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ



Хорошее качество

- свежие, целые;
- здоровые, чистые;
- не увядшие;
- не треснувшие;
- без признаков прорастания;
- без повреждений сельскохозяйственными вредителями;
- с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них;
- размер по наибольшему поперечному диаметру 2,5–7,0 см.



Удовлетворительное качество

Допускаются:

- с отклонениями по форме, но не уродливые;
- с зарубцевавшимися неглубокими природными трещинами корковой части;
- с поломанными осевыми корешками;
- наличие земли, прилипшей к корнеплодам, не более 1%.



Недопустимое качество

Не допускаются:

- увядшие, морщинистые, запаренные, с признаками увядания (усыхания);
- подмороженные, замороженные;
- пораженные грызунами и иными сельхозвредителями;
- горькие на вкус;
- треснутые с открытой сердцевиной;
- с остатками химических веществ;
- сильно загрязненные землей;
- загнившие.





ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ

(ЛУК ЗЕЛЕНЬ, ПЕТРУШКА, УКРОП)



Хорошее качество

Зеленый лук:

- целый, свежий;
- здоровый;
- незагрязненный;
- с аккуратно подрезанными корешками;
- не вялыми листьями;
- луковица должна быть плотной.

Пучки укропа, петрушки:

- чистые и свежие;
- с корешками или без корешков;
- без цветочных зонтиков или стеблей с пожелтевшими листьями;
- для укропа длина от шейки корня до кончиков верхних листьев не более 15 см.



Удовлетворительное качество

Допускаются единичные желтые кончики на листьях, не влияющие на внешний вид пучка.

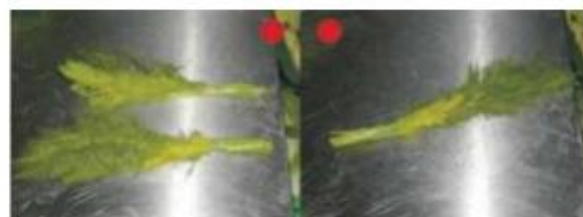


Недопустимое качество

Не допускаются: лук с цветоносом; повреждение сочной чешуи у лука.

Укроп, петрушка, лук:

- с признаками увядания или порчи листьев;
- с остатками земли;
- пожелтевшие;
- обрезанные верхние части листьев.





ТОМАТЫ

✓ Хорошее качество



Сорт экстра



Сорт I



Ребристый томат



Сорт I. Томат кистевой



Виды томата продолговатой формы



Сорт II (не допускается к поставкам)



! Удовлетворительное качество

Допускается не более 10% по количеству или весу в партии



Незначительный дефект формы



Незначительные дефекты на кожице



Зарубцевавшиеся трещины



Опробковение



Тонкий рубец



Незначительные нажимы

✗ Недопустимое качество



Механические повреждения, вкл. свежие, не зарубцевавшиеся



Градобины



Сельхоззаболевания



Следы хим. обработки



Гниль



Водянистость



Повреждение холодом



Признаки увядания



Гниль



Водянистость



Повреждение холодом



Признаки увядания



ОГУРЦЫ



Хорошее качество



Огурец короткоплодный (1-я группа - до 11 см, 2-я группа - до 14 см)



Огурец среднеплодный (до 22 см)



Огурец длинноплодный (до 30 см)



Удовлетворительное качество

Допускаются:

- единичные дефекты окраски;
- незначительные дефекты формы;
- слегка осветленные кончики;
- небольшие потертости на кожице, отклонение по размеру не более 5% меньшего калибра;
- потертости с незначительными потемнениями от нажимов;
- с небольшими царапинами на кожице.



Недопустимое качество

Не допускаются:

- переросшие;
- с серьезными механическими повреждениями;
- пораженные сельскохозяйственными болезнями;
- подмороженные, загнившие части плода;
- сильно загрязненные землей;
- увядшие;
- морщинистые;
- пожелтевшие или с желтыми кончиками.





КАПУСТА



Хорошее качество

- чистая;
- не проросшая;
- не треснувшая;
- не поврежденная сельхозвредителями;
- с плотно прилегающими листьями, за исключением ранней капусты;
- кочаны: плотные вполне сформировавшиеся;
- длина кочерыжки не должна превышать 3 см.



Удовлетворительное качество

- незначительные отличия окраски листьев;
- небольшие трещины и трещинки на наружных трех листьях;
- кочаны с зачищенными листьями, но не влияющие на внешний вид;
- незначительные побитости листьев;
- разная форма кочанов;
- слегка подрезанные наружные листья.



Недопустимое качество



Желтые крошечные листья

Глубокие трещины

Пожелтевшие листья



Заболевания:
слизистый бактериоз,
точечный некроз



ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ



Хорошее качество

- луковицы вызревшие;
- хорошо просушенные;
- здоровые;
- чистые;
- целые;
- без повреждений сельскохозяйственными вредителями;
- типичной для данного сорта формы и окраски;
- с сухими чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой.



Удовлетворительное качество

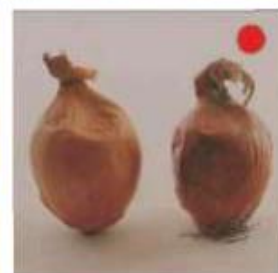
не более 1/2 площади поверхности луковицы

- дефекты формы;
- окраски;
- зарубцевавшиеся следы, потертости;
- зарубцевавшиеся трещины;
- небольшие следы повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями



Недопустимое качество

Наличие посторонней примеси; наличие луковиц загнивших, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами.





АБРИКОСЫ СУШЕННЫЕ



Хорошее качество

Внешний вид и форма. Овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей.

Не слипающиеся при сжатии.

Вкус и запах. Без постороннего вкуса и запаха.

Цвет. Однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий помологическому сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%.



Удовлетворительное качество

Внешний вид и форма. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии.

Вкус и запах. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах (не считается посторонним запахом).

Цвет. Допускается у столового сорта цвет от бледного до темно-красного. Однородность не обязательна.



Недопустимое качество

Внешний вид и форма.

Поражения плесенью или гнилью.

Механические повреждения.

Посторонние примеси: грязь, чужеродные растительные вещества, останки насекомых и другие вредные вещества.

Вкус и запах.

Посторонние вкус и запах, которые указывают на нарушение правил хранения или на неправильную технологию обработки фруктов.

Цвет.

Пятнистая поверхность. Темные точки на кожуре – это так называемые солнечные ожоги, причина которых – капли влаги.





ЯЙЦА



Хорошее качество

Состояние воздушной камеры. Неподвижная.

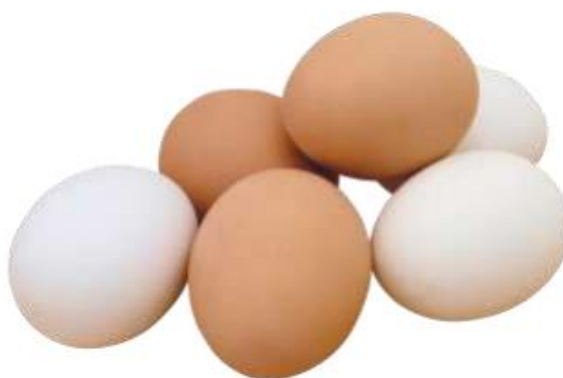
Состояние и положение желтка.

Диетические: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается.

Столовые: прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Скорлупа. Чистая, неповрежденная с матовой поверхностью

Плотность и цвет белка. Плотный, светлый, прозрачный



Белок плотный

Желток неподвижный



Удовлетворительное качество

Скорлупа. На скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок. На скорлупе столовых яиц – пятен, точек и полосок.

Состояние воздушной камеры. Допускается некоторая подвижность.

Белок. Недостаточно плотный белок.



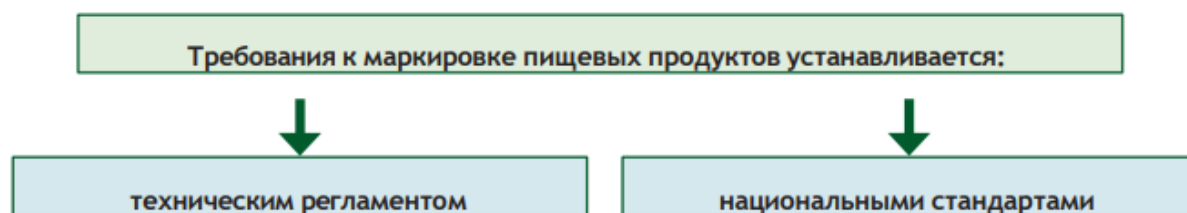
Недопустимое качество

Скорлупа. Поврежденная яичная скорлупа. Яичная скорлупа с кровяными пятнами, пометом. Резкий, неприятный запах.

Состояние воздушной камеры. Подвижное.

Белок. Водянистый белок.





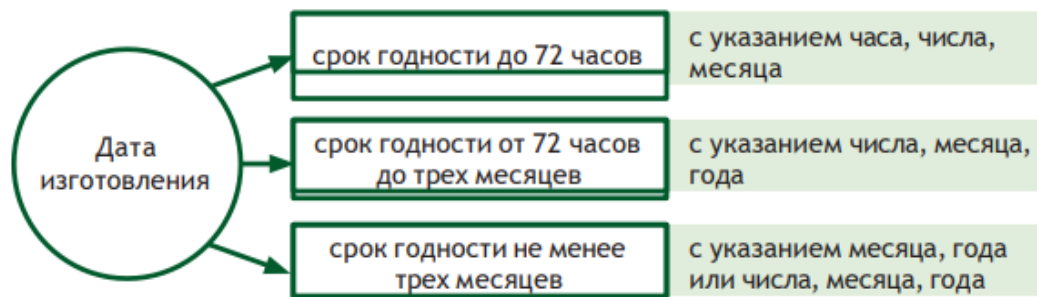
Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- 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 ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

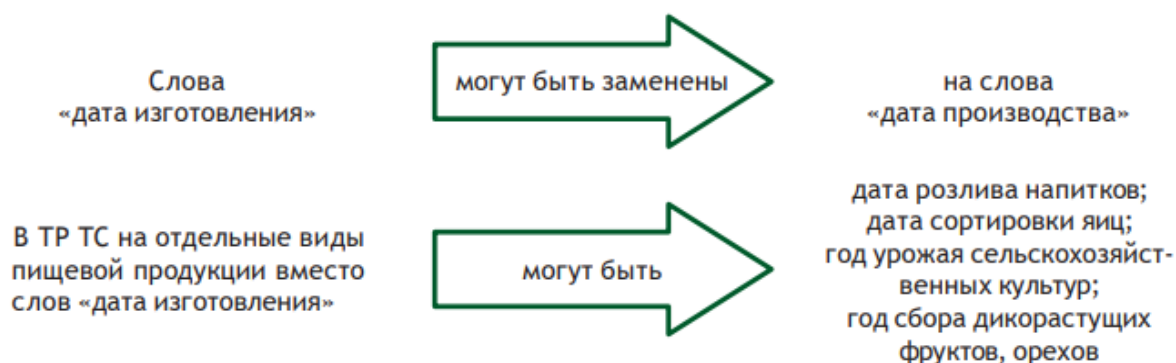
Требования к маркировке пищевой продукции



Указание в маркировке пищевой продукции даты ее изготовления в зависимости от срока ее годности



После слов «дата изготовления» указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку.



Маркировка упаковки



Упаковка (укупорочные средства), предназначенная для контакта с пищевой продукцией.
Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).



Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств) – петля Мебиуса.



- полиэтилентерефталат;



- полистирол;



- полиэтилен высокой плотности;



- другие виды пластмассы;



- поливинилхлорид;



- бумага;



- полиэтилен низкой плотности;



- сталь;



- полипропилен;



- бесцветное стекло.

Образец маркировки

Показатель пищевой ценности продукта указывается в граммах или в кратных или дольных единицах указанных величин

Энергетическая ценность указывается в джоулях и калориях

Срок годности пищевой продукции. Условия хранения пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки

Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции указываются в маркировке пищевой продукции независимо от производства пищевой продукции на территории государств - членов Таможенного союза или поставляемой из третьих стран



Состав пищевой продукции. Компоненты указываются в порядке убывания, обязательна расшифровка многокомпонентных составляющих, указание функциональных составляющих, аллергенов

В информации, предоставляемой потребителю, следует использовать официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несопадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на ее территории

Знак «изготовлено из пищевого пластика»

Код переработки - специальный знак, применяется для обозначения материала, из которого изготовлена упаковка

Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза

Наименование продукта	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	Дата сбора
Наименование помологического сорта	Сорт «Голден»; урожай 2020 года.	Страна происхождения
Наименование и местонахождение изготовителя	Страна происхождения: Россия Изготовитель: АО «Сад-Гигант» Юр./Факт. адрес: 353565, Россия, Краснодарский край, Славянский район, пос. Совхозный, 353565, ул. Школьная, 615.	Поставщик (наименование и адрес)
Условия хранения	Поставщик: ООО «Гуд Трейд» Юр. адрес: 353900, РФ, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Леднева, 5, офис 1010;	Информация о подтверждении соответствия
Срок годности	Условия хранения: температура от +3°C до +25°C; относительная влажность воздуха 75–90%	Знак «изготовлено из пищевого пластика»
Масса нетто	Срок годности: 30 дней Масса нетто: 1,48 кг	Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза
Дата упаковывания	Дата упаковки: 11.08.2020	Код переработки - специальный знак, применяется для обозначения материала, из которого изготовлена упаковка
Обозначение стандарта	Декларация о соответствии: ТС № RU Д-Л.АИ14.В.14345 ГОСТ 34314-2017	
Информация о применении генно-модифицированных организмов	Не содержит ГМО	

Наименование пищевой рыбной продукции Зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультур Вид разделки пищевой рыбной продукции	ГОРБУША ПРОДУКЦИЯ РЫБНАЯ МОРОЖЕНАЯ: ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ. Состав: горбуша, глазурь (вода) не более 6% Энергетическая ценность на 100 г: 485.67 кДж/ 116 ккал Пищевая ценность в 100 г продукта: белки - 20 г, жиры - 4 г Способ приготовления: продукт подлежит термической обработке	Информация о составе пищевой рыбной продукции; массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции)
Информация о принадлежности к району добычи или к объектам аквакультуры	Условия хранения: хранить при температуре не выше минус 18°C Срок годности: не более 12 месяцев с даты изготовления. Размороженный продукт повторно не замораживать Район промысла: север Тихого океана	Рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей
Дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания)	Изготовитель: ООО «Рыбные продукты», 249010, Российская Федерация, Калужская область, Боровский район, д. Мальнькино. ТУ 9260-001-82849624-12 Масса нетто (с глазурию): 0,948 кг Масса нетто (без глазури): 0,901 кг Дата изготовления: 23.12.19 Дата упаковывания: 23.12.19 Годен до: 23.12.20	Информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции
	Без ГМО	

Неправильная маркировка продукции



Нарушения: все манипуляционные знаки отсутствуют; отсутствует энергетическая ценность; отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС)



Нарушения: энергетическая ценность должна быть указана одновременно в джоулях и калориях, на маркировке энергетическая ценность указана только в калориях; отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС)



Представлена задвоенная маркировка (переклей). Маркировка продукции должна быть достоверной, читаемой и доступной для осмотра и идентификации



На маркировке потребительской упаковочной единицы с цитрусовыми плодами (лимоны) отсутствует информация: адрес импортера продукции; дата фасовки, дата упаковки; размера, выраженного минимальным и максимальным наибольшим поперечным диаметром (в мм); помологического сорта. Вместо заявителя должен быть указан импортер



На маркировке потребительской упаковочной единицы свежих яблок не указаны помологический сорт и условия хранения. Неверно указаны цифровой код и буквенное обозначение (аббревиатура) материала, из которого изготавливается упаковка

На маркировке упаковочных единиц со свежими грушами не указан помологический сорт, не указаны условия хранения, дата сбора и дата упаковки. Неверно указаны цифровой код и буквенное обозначение (аббревиатура) материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства)

Несоответствие товара требованиям спецификации



На банке отсутствует маркировка в части указания сорта горошка, вместе с тем согласно спецификации горошек должен быть высшего сорта

Протокол от «...» августа 2020 г. № МЗ-2020-...

Спецификация

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена
7	Вафлы	кг	30	133,00
11	Ванна свежемороженая	кг	16	195,00
43	Сардельки крутя эвстра	кг	30	37,00
30	Голубь индийский без кости	кг	112	369,00
40	Голубь индийский 1 сорта	кг	40	27,00
26	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	кг	26	95,00
42	Гречиха крупа адрица 1 сорта	кг	74	72,00
44	Прожито 0,8/1 г	кг	1	1 264,00
3	Тедар	кг	12	147,00
48	Нера кабанская	кг	20	95,00
22	Класс-премиум	кг	4	306,00
8	Кефир	л	40	127,00
31	Кефир 3,2 %	л	90	57,00
15	Колбаса свиномороженая	кг	16	243,00
29	Консервы рыбные натуральные (горбуша)	кг	6	375,00
30	Консервы рыбные натуральные (сайра) в масле	кг	6	320,00
6	Конфеты «Берлиоз»	кг	10	208,00
3	Конфеты шоколадные	кг	20	335,00
23	Концентрат кислоты молочнокислотной	кг	30	110,00
21	Копейный напиток	кг	3	343,00
27	Кукуруза сахарная консервированная высшего сорта	кг	13	127,00
12	Курица высшего сорта, целые тушки без костей	кг	30	148,00
47	Лавровый лист сухой	кг	1	453,00
35	Макаронные изделия индивид. группы А	кг	32	51,00
34	Макаронные изделия фигурные группы А	кг	100	51,00
16	Мясная свежемороженая	кг	16	253,00
36	Манная крупа марки М	кг	12	32,00
10	Мармелад фруктово-ягодный	кг	12	104,00
2	Масло растительное рафинированное	кг	66	82,00
25	Молоко стуженное 8,5 %	кг	60	34,00
37	Мука пшеничная высшего сорта	кг	50	123,00



Нарушение: спецификация предполагает поставку макаронных изделий группы А, вместо этого – макаронные изделия группы В

Протокол от «...» августа 2020 г. № МЗ-2020-...

Спецификация

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена
7	Вафлы	кг	30	133,00
11	Ванна свежемороженая	кг	16	195,00
43	Сардельки крутя эвстра	кг	30	37,00
30	Голубь индийский без кости	кг	112	369,00
40	Голубь индийский 1 сорта	кг	40	27,00
26	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	кг	26	95,00
42	Гречиха крупа адрица 1 сорта	кг	74	72,00
44	Прожито 0,8/1 г	кг	1	1 264,00
3	Тедар	кг	12	147,00
48	Нера кабанская	кг	20	95,00
22	Класс-премиум	кг	4	306,00
8	Кефир	л	40	127,00
31	Кефир 3,2 %	л	90	57,00
15	Колбаса свиномороженая	кг	16	243,00
29	Консервы рыбные натуральные (горбуша)	кг	6	375,00
30	Консервы рыбные натуральные (сайра) в масле	кг	6	320,00
6	Конфеты «Берлиоз»	кг	10	208,00
3	Конфеты шоколадные	кг	20	335,00
23	Концентрат кислоты молочнокислотной	кг	30	110,00
21	Копейный напиток	кг	3	343,00
27	Кукуруза сахарная консервированная высшего сорта	кг	13	127,00
12	Курица высшего сорта, целые тушки без костей	кг	30	148,00
47	Лавровый лист сухой	кг	1	453,00
35	Макаронные изделия индивид. группы А	кг	32	51,00
34	Макаронные изделия фигурные группы А	кг	100	51,00
16	Мясная свежемороженая	кг	16	253,00
36	Манная крупа марки М	кг	12	32,00
10	Мармелад фруктово-ягодный	кг	12	104,00
2	Масло растительное рафинированное	кг	66	82,00
25	Молоко стуженное 8,5 %	кг	60	34,00
37	Мука пшеничная высшего сорта	кг	50	123,00
24	Орехи сладкие без усуса 0,68 г, 1 л	кг	2	895,00
45	Орехи грецкие, ядра высшего сорта	кг	3	990,00
46	Орехи фундук, ядра высшего сорта	кг	3	24,00
32	Перловая крупа	кг	40	118,00
4	Печенье в ассортименте	кг	13	180,00



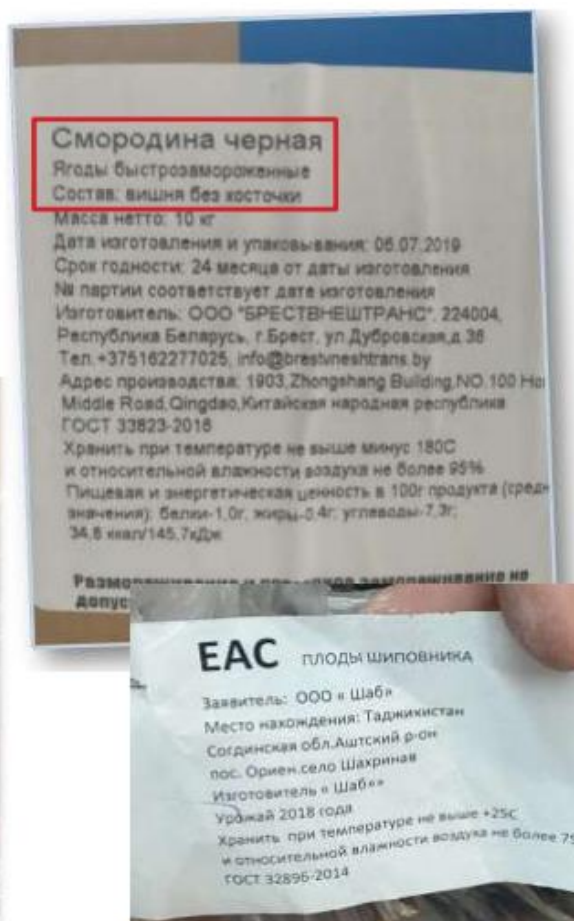
Нарушение: в спецификации указан концентрат киселя плодово-ягодный, а в маркировке товара – краситель, ароматизатор

от «...» августа 2020 г. № МЗ-2020-...

Спецификация

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена
7	Вафли	кг	30	133,00
11	Вишня быстрозамороженная	кг	16	195,00
43	Геркулесовая крупа экстра	кг	30	37,00
50	Голень индейки без кости	кг	112	369,00
19	Горех шифоновый желтый I сорта	кг	40	27,00
26	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	кг	26	95,00
42	Гречневая крупаядная I сорта	кг	74	72,00
44	Прожки 0,011 г	кг	1	1 264,00
3	Зефир	кг	12	147,00
48	Икра кабачковая	кг	20	95,00
23	Канцо-персик	кг	4	306,00
8	Канцо	кг	40	127,00
51	Кефир 3,2 %	л	90	57,00
15	Кисель быстрозамороженный	кг	16	243,00
29	Консервы рыбные натуральные (горбуша)	кг	6	375,00
10	Консервы рыбные натуральные (сайра) в масле	кг	6	320,00
6	Конфеты «Коровка»	кг	10	208,00
5	Конфеты шоколадные	кг	20	335,00
23	Концентрат киселя плодово-ягодный	кг	30	110,00
24	Конфеты вафельные	кг	5	343,00
27	Кукуруза сахарная консервированная высшего сорта	кг	15	127,00
12	Куряти высшего сорта, целые птицы без косточек	кг	30	148,00
47	Лавровый лист сухой	кг	1	453,00
16	Макаронные изделия итальянские голцы А	кг	32	51,00

Бывает и так...



Кто несет ответственность за отсутствие маркировки?

- Дистрибьютор товаров или продукции
- Организация – производитель товаров
- Логист и продавец продукции

Ответственность за нарушение правил маркировки товара

■ КоАП РФ статья 15.12

Производство или продажа товаров и продукции, в отношении которых установлены требования по маркировке и (или) нанесению информации, без соответствующей маркировки и (или) информации, а также с нарушением установленного порядка нанесения такой маркировки и (или) информации

■ УК РФ статья 171.1

Производство, приобретение, хранение, перевозка или сбыт товаров и продукции без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации

Штрафы за отсутствие маркировки	<ul style="list-style-type: none">■ для физ. лиц: 2–4 тыс. руб.;■ для ИП: 5–10 тыс. руб.;■ для юр. лиц: 50–300 тыс. руб.
Штрафы за неправильную маркировку	<ul style="list-style-type: none">■ для ИП: 5–10 тыс. руб.;■ для юр. лиц: 50–100 тыс. руб.
Штрафы за нарушение маркировки	<ul style="list-style-type: none">■ для ИП: 20–30 тыс. руб.;■ для юр. лиц: 100–300 тыс. руб.

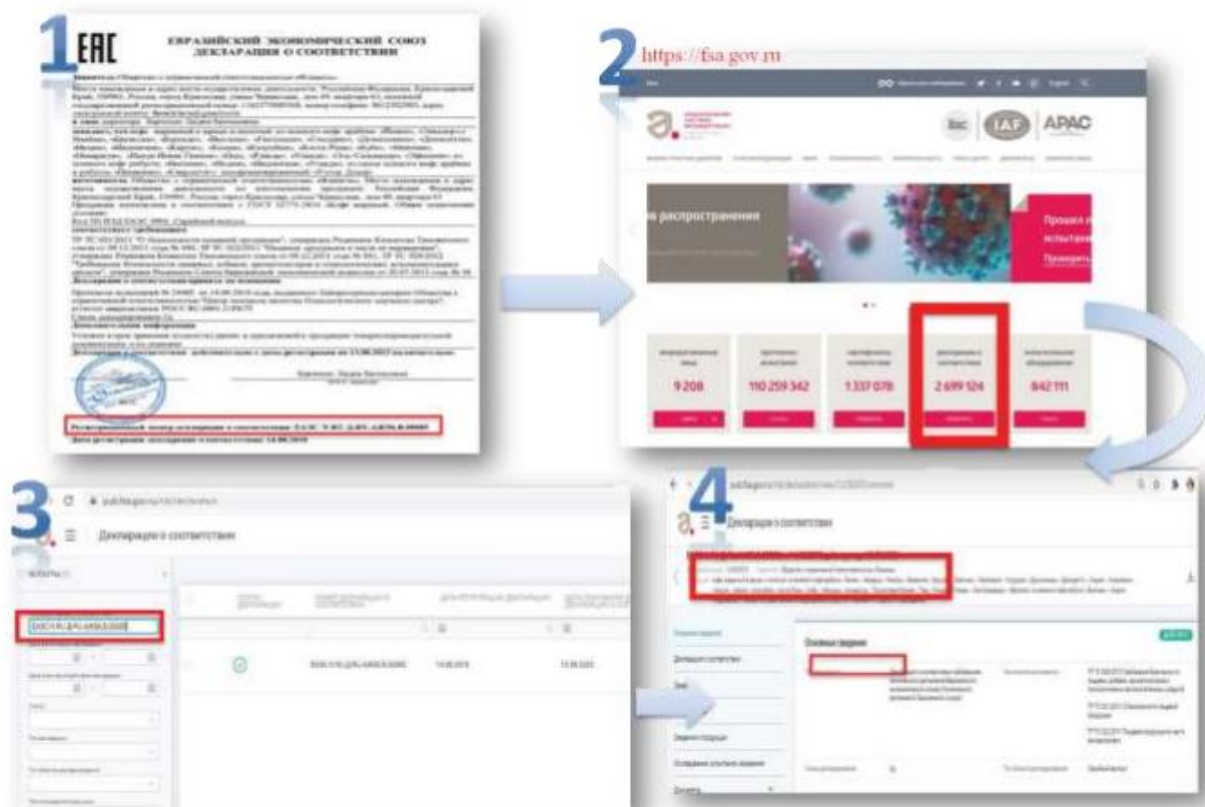
Санитарная обработка и температурный режим



Декларирование пищевой продукции



Этапы проверки декларации соответствия



ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ

Обязателен для применения с 28.06.2020 года.



!!! п. 3.3. Заказчик проводит экспертизу качества и безопасности поставленного товара за счет собственных средств !!!

Государственное бюджетное учреждение «Курганская областная ветеринарная лаборатория»

Адрес: 640014, г. Курган, ул. Салавата Юлаева, д. 68б,
Телефоны: 8(3522) 42-86-60, 8(3522) 42-86-60 (доб. 204), E-mail: gukovl@mail.ru.

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курганской области

Адрес: 640020, г. Курган, ул. Куйбышева, 46,
Телефон: 8(3522) 41-33-36, E-mail: info@45.rospotrebnadzor.ru.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области»

Адрес: 640006, г. Курган, ул. Максима Горького, 170,
Телефон: 8 (3522) 24-11-54, E-mail: sort@kurgan.fguz.org.

Управления Россельхознадзора по Курганской области

Адрес: 640014, г. Курган, ул. Чернореченская, 107А,
Телефон: 8 (3522) 42-03-42, E-mail: rsn-kurgan@yandex.ru.

Союз «Торгово-промышленная палата города Кургана»

Адрес: 640001, г. Курган, ул. Красина, д.88А,
Телефон: 8(3522)46-07-00, E-mail: tpp45@yandex.ru.

ЧЕК-ЛИСТ ПРИЕМКИ ТОВАРА

Проверьте	Мясо, птица	Рыба	Молоко и молочные продукты	Овощи, фрукты, зелень	Отметка о соответствии
Часть 1. Документы					
Транспорт, доставивший продукцию	<ul style="list-style-type: none"> • проверить наличие в ТС регистрации температурного режима; • проверить соответствие температурного режима при перевозке температуре хранения, указанной в маркировке 	проверить наличие в ТС оборудования, поддерживающего при перевозке температуру, указанную в маркировке.			<input type="checkbox"/>
Товарные накладные, товарно-транспортные накладные, универсальные передаточные документы	<ul style="list-style-type: none"> • проверка заполнения всех необходимых реквизитов; • наименование и количество поступившей продукции соответствует наименованию, указанному в маркировке, ветеринарном сопроводительном документе, декларации о соответствии 				<input type="checkbox"/>
Распечатка ВСД, оформленного в электронной форме. Сведения о ВСД (QR-код, идентификатор ВСД)	<ul style="list-style-type: none"> • проверка подлинности документа (наличие его в ФГИС «Меркурий»); • проверка заполнения всех необходимых реквизитов; • сверить наименование продукции, наименование производителя, адрес производства, дату выработки, срок годности и количество поступившей продукции с информацией в маркировке, передаточном акте (накладной), декларации о соответствии; • проверка сведений о ТС и условиях перевозки в ВСД с фактическими сведениями о марке, гос. номере ТС, условиях перевозки 	в случае отсутствия потребительской упаковки необходимы ВСД и их оценка (так же, как по мясу и рыбе)			<input type="checkbox"/>
ВСД, оформленный на бумажном носителе	<ul style="list-style-type: none"> • проверка подлинности документа (наличие признаков защиты документа); • сверить наименование продукции, наименование производителя, адрес производства, срок годности, дату выработки и количество поступившей продукции с информацией в маркировке, передаточном акте (накладной), декларации о соответствии; • проверка сведений о ТС и условиях перевозки в ВСД с фактическими сведениями о марке, гос. номере ТС, условиях перевозки 				<input type="checkbox"/>

Проверьте	Мясо, птица	Рыба	Молоко и молочные продукты	Овощи, фрукты, зелень	Отметка о соответствии
Копия декларации о соответствии	<ul style="list-style-type: none"> • проверка подлинности документа (в официальных реестрах на сайте Федеральной службы по аккредитации https://fsa.gov.ru); • проверка соответствия наименования продукции, наименования и адреса производителя, указанных в декларации о соответствии, маркировке продукции. 				<input type="checkbox"/>
Маркировка продукции	Соответствие требованиям ТР ТС 022/2011: 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции 3) количество пищевой продукции; 4) дата изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции; 7) наименование и место нахождения изготовителя; 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию; 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции; 10) сведения о наличии ГМО; 11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.				<input type="checkbox"/>
	для мяса в тушах, полутушах, четвертинах - наличие ветеринарного клейма (овальное), номер которого должен соответствовать указанному в ВСД	информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции; массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции)		помологический, ботанический или ампелографический сорт	
Часть 2. Товар					
Температура	<ul style="list-style-type: none"> • охлажденное +4° С; • замороженное -18° С 	<ul style="list-style-type: none"> • охлажденное +4° С; • замороженное -18° С; • массовая доля глазури не >5% для замороженной рыбы 	+8° С	+5° С	<input type="checkbox"/>
Текстура	<ul style="list-style-type: none"> • упругая, при нажатии полностью восстанавливается; • отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате 		отсутствие признаков плесневения, ослизнения, затрениности	<ul style="list-style-type: none"> • плотная, без мягких участков; • отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате 	<input type="checkbox"/>
Цвет	естественный, яркий, однородный, без помутнения (у рыбы жабры яркие, глаза не замутненные)				<input type="checkbox"/>
Запах	естественный, приятный (без признаков порчи) в соответствии с видом продукта				<input type="checkbox"/>
Срок годности	проверить дату выработки и срок годности продукта, его соответствия условиям контракта				<input type="checkbox"/>
Упаковка	<ul style="list-style-type: none"> • проверить целостность первичной и вторичной упаковки; • наличие заводской маркировки на упакованной продукции. Мясо без упаковки - обязательно наличие клейма 				<input type="checkbox"/>

Отказ заказчика

Заказчик формирует и размещает решение об одностороннем отказе в ЕИС, подписывает ЭЦП (п. 1 ч. 12.1 ст. 95 Закона № 44-ФЗ).

При проведении закрытого конкурса, аукциона, закупки у едпоставщика (кроме ч. 12 ст. 93), особой закупки по части 1 статьи 111, закупки на территории иностранного государства по статье 111.1 заказчик передает решение об одностороннем отказе лицу, имеющему право действовать от имени поставщика, лично под расписку или направляет решение поставщику с соблюдением требований законодательства РФ о гостайне по адресу поставщика, указанному в контракте (ч. 12.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Не позднее 1 часа с момента размещения в ЕИС решение об одностороннем отказе автоматически направляется поставщику (п. 2 ч. 12.1 ст. 95 Закона № 44-ФЗ).

При бумажном расторжении лицо, имеющее право действовать от имени поставщика, подписывает расписку о получении решения об одностороннем отказе с указанием даты получения либо заказчик получает подтверждение о получении (неполучении) заказного письма (ч. 14.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Решение об одностороннем отказе вступает в силу (ч. 13 ст. 95 44-ФЗ) **через 10 дней** с даты надлежащего уведомления поставщика, то есть с даты поступления поставщику в ЕИС решения в его часовой зоне (п. 3 ч. 12.1 ст. 95 Закона № 44-ФЗ).

При бумажном расторжении решение вступает в силу с даты, указанной лицом, имеющим право действовать от имени поставщика, в расписке о получении решения об одностороннем отказе. Или с даты получения заказчиком подтверждения о вручении поставщику заказного письма либо даты получения заказчиком информации об отсутствии поставщика по адресу, указанному в контракте, информации о возврате такого письма по истечении срока хранения в случае направления решения об одностороннем отказе заказным письмом (ч. 14.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Заказчик отменяет не вступившее в силу решение об одностороннем расторжении, если нарушение условий контракта устранено, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с частью 10 статьи 95 (ч. 14 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Не позднее 2 рабочих дней, следующих за днем вступления в силу решения об одностороннем отказе, заказчик направляет обращение о включении информации о поставщике в РНП (ч. 16 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Не позднее 1 календарного дня, следующего за днем отмены, заказчик формирует, размещает в ЕИС и подписывает ЭЦП извещение об отмене решения об одностороннем отказе (ч. 14.1 ст. 95 Закона № 44-ФЗ).

При бумажном расторжении **не позднее 3 рабочих дней**, следующих за днем отмены, заказчик передает лицу, имеющему право действовать от имени поставщика, лично под расписку или направляет поставщику с соблюдением требований законодательства РФ о гостайне по адресу поставщика, указанному в контракте, уведомление об отмене одностороннего расторжения (ч. 14.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

В течение 5 рабочих дней с даты поступления обращения контрольный орган принимает решение о включении информации о поставщике в РНП плюс **3 рабочих дня** на занесение сведений в реестр (ч. 7 ст. 104 Закона № 44-ФЗ)

Заказчик вправе заключить контракт с учетом исполненных обязательств со следующим участником закупки. Второй и третий участник вправе отказаться от исполнения контракта (подп. «б» п. 1 ч. 17.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

В течение 5 рабочих дней с даты поступления обращения контрольный орган принимает решение об отказе во включении информации о поставщике в РНП (ч. 7 ст. 104 Закона № 44-ФЗ)

Заказчик вправе провести закупку любым способом по Закону № 44-ФЗ, а также электронным запросом котировок независимо от НМЦК и СГОЗ с учетом части 18 статьи 95 Закона № 44-ФЗ (ч. 17 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Отказ поставщика

Поставщик формирует и размещает решение об одностороннем отказе в ЕИС, подписывает ЭЦП (п. 1 ч. 20.1 ст. 95 Закона № 44-ФЗ).

При проведении закрытого конкурса, аукциона, закупки у едпоставщика (кроме ч. 12 ст. 93), особой закупки по части 1 статьи 111, закупки на территории иностранного государства по статье 111.1 поставщик передает решение лицу, имеющему право действовать от имени заказчика, лично под расписку или направляет заказчику на адрес, указанный в контракте (ч. 20.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Не позднее 1 часа с момента размещения в ЕИС решение об одностороннем отказе автоматически направляется заказчику (п. 2 ч. 20.1 ст. 95 Закона № 44-ФЗ).

При бумажном расторжении лицо, имеющее право действовать от имени заказчика, подписывает расписку о получении решения об одностороннем отказе с указанием даты получения либо поставщик получает подтверждение о получении (неполучении) заказного письма (ч. 20.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Решение об одностороннем отказе вступает в силу (ч. 21 ст. 95 Закона № 44-ФЗ) **через 10 дней** от даты надлежащего уведомления заказчика, то есть с даты поступления заказчику в ЕИС решения в его часовой зоне (п. 3 ч. 20.1 ст. 95 Закона № 44-ФЗ).

При бумажном расторжении решение вступает в силу с даты, указанной лицом, имеющим право действовать от имени заказчика, в расписке о получении решения об одностороннем расторжении. Или с даты получения поставщиком подтверждения о вручении заказчику заказного письма, либо даты получения поставщиком информации об отсутствии заказчика по адресу, указанному в контракте, информации о возврате такого письма по истечении срока хранения в случае направления решения об одностороннем расторжении заказным письмом (ч. 20.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Поставщик отменяет не вступившее в силу решение об одностороннем отказе, если устранено нарушение условий контракта (ч. 20.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Не позднее 2 рабочих дней, следующих за днем вступления в силу решения об одностороннем отказе заказчик направляет обращение о включении информации о поставщике в РНП (ч. 22.2 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Не позднее 1 календарного дня, следующего за днем отмены, поставщик формирует, размещает в ЕИС и подписывает ЭЦП извещение об отмене решения об одностороннем расторжении (ч. 22.1 ст. 95 Закона № 44-ФЗ).

При бумажном расторжении срок направления заказчику решения об отмене одностороннего расторжения в законе не установлен

В течение 5 рабочих дней с даты поступления обращения контрольный орган принимает решение о включении информации о поставщике в РНП плюс **3 рабочих дня** на занесение сведений в реестр (ч. 7 ст. 104 Закона № 44-ФЗ)

В течение 5 рабочих дней с даты поступления обращения контрольный орган принимает решение об отказе во включении информации о поставщике в РНП (ч. 7 ст. 104 Закона № 44-ФЗ)

Заказчик вправе осуществить закупку любым способом в рамках Закона № 44-ФЗ, а также электронным запросом котировок независимо от НМЦК и СГОЗ с учетом требований части 18 статьи 95 Закона № 44-ФЗ (ч. 17 ст. 95 Закона № 44-ФЗ)

Поставщик: (Наименование)
(Индекс, адрес из реквизитов контракта)

Заказчик: (Наименование)
(Индекс, адрес из реквизитов контракта)

РЕШЕНИЕ
об одностороннем отказе заказчика от исполнения
контракта от _____ № _____

По результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) путем проведения (открытый конкурс, конкурс с ограниченным участием, двухэтапный конкурс, открытый конкурс в электронной форме, электронный аукцион, запрос котировок, запрос котировок запрос предложений, запрос предложений в электронной форме

) / осуществления закупки у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя),
_____ (указать способ закупки)

« ____ » _____ 20 ____ г. между _____ (наименование заказчика) и _____ (наименование поставщика (подрядчика, исполнителя)) заключен государственный контракт/ контракт (договор) муниципального контракта № _____ от _____ г.

В соответствии с условиями контракта/ контракта (договора) _____ Ваша организация обязалась _____ (перечислить обязательства поставщика (подрядчика, исполнителя) с указанием сроков, пунктов контракта)

При этом по состоянию на « ____ » _____ г. обязательства по государственному контракту/ контракту (договору) *(не выполнены/ выполнены ненадлежащим образом)*, а именно _____.

(перечислить невыполненные обязательства, в том числе выполненные ненадлежащим образом, с указанием нарушенных сроков)

В соответствии с пунктом _____ государственного контракта/ контракта (договора) № _____ от _____ г. заказчиком принято решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с действующим законодательством (указать основания, предусмотренные Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от отдельных видов обязательств).

Основаниями для одностороннего отказа от исполнения контракта являются:

- *осуществление поставки товаров ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для заказчика срок, неоднократное нарушение сроков поставки товаров, а также обнаружения неустранимых недостатков, недостатков, которые не могут быть устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков (ч.2 ст.523, ч.2 ст.475 ГК РФ).*

- *осуществление поставок некомплектных товаров, если поставщик, получивший уведомление, в установленный срок не выполнит требование о доукомплектовании товаров или не заменит их комплектными товарами (ч.2 ст.480 ГК РФ).*

- *неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков поставки товаров, предусмотренных контрактом, включая график поставки (ч.2 ст.523 ГК РФ).*

- *если в ходе исполнения контракта установлено, что поставщик (подрядчик, исполнитель) не соответствует установленным извещением о проведении запроса котировок, документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя) (ч.15 ст.95 Закона 44-ФЗ).*

- *подрядчик не приступает своевременно к исполнению контракта или выполняет работы настолько медленно, что окончание ее к сроку становится явно невозможным (ч.2 ст.715 ГК РФ).*

Настоящее решение вступает в законную силу через 10 дней с даты надлежащего уведомления.

Приложения: документы, фиксирующие факт нарушения условий государственного контракта/ контракта (договора).

_____ /
(должность лица подписывающего решение от заказчика)

_____ /
И.О. Фамилия

_____ /
подпись

_____ (наименование поставщика (подрядчика, исполнителя))
адрес: _____,
телефон: _____,
от _____ (наименование заказчика)
адрес: _____,
телефон: _____

**Требование (претензия) об уплате неустойки (штрафа, пени)
в связи с просрочкой исполнения (неисполнением /ненадлежащим исполнением) обязательств
(гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом,
при осуществлении закупки товара (работы, услуги)**

"__" _____ г., в соответствии со ст.34 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" между _____ (наименование Заказчика) (далее-Заказчик) и _____ (наименование Поставщика (подрядчика, исполнителя)) (далее-Поставщик (подрядчик, исполнитель)) был заключен государственный контракт № _____ (далее –Контракт) на поставку/выполнение работ/оказание услуг по _____, в соответствии с которым Поставщик (подрядчик, исполнитель) обязался поставить _____/выполнить работы по _____/оказать услуги по _____, а Заказчик обязался принять и оплатить поставленный товар/выполненные работы/оказанные услуги по _____.

ОБРАЗЕЦ текста претензии в случае просрочки исполнения обязательств:

Согласно п. _____ Контракта обязательство по поставленному товару/выполненной работе/оказанной услуге _____ должно быть исполнено Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в срок до "__" _____ г.

Вместе с тем данное условие Контракта было нарушено, фактически Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательство было исполнено "__" _____ г., что подтверждается _____. Просрочка составила _____.

В п. _____ Контракта стороны установили, что в случае просрочки исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, предусматривается взыскание пеней в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Поставщиком, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

Пени начисляется за каждый день просрочки, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства поставщиком (подрядчиком, исполнителем), предусмотренного контрактом.

Таким образом, размер пени составляет _____ (_____) рублей.

ОБРАЗЕЦ текста претензии в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств:

В соответствии с условиями Контракта обязательство по поставленному товару/выполненной работе/оказанной услуге _____ должно быть исполнено Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в соответствии с п. _____ Контракта.

Вместе с тем обязательство не было исполнено Поставщиком / было исполнено Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) ненадлежащим образом, а именно: _____, что подтверждается _____.

В п. _____ Контракта стороны установили, что в случае неисполнения / ненадлежащего исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, предусматривается взыскание штрафа в размере _____ (_____) рублей.

В соответствии с ч.6 ст.34 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" в случае просрочки исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

На основании вышеизложенного и руководствуясь ч.6 ст.34 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", необходимо в срок до "__" _____ г. уплатить неустойку (штраф, пени) в связи с просрочкой исполнения (неисполнением/ ненадлежащим исполнением) обязательств (гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, путем перечисления денежных средств по следующим реквизитам: _____.

В случае неудовлетворения данного требования будем вынуждены осуществить взыскание вышеуказанной суммы с обеспечения исполнения контракта в силу пункта _____ контракта. В случае недостаточности средств обеспечения исполнения контракта или неполучения средств из обеспечения в установленный в обеспечении срок, взыскание будет осуществлено в судебном порядке.

Приложения:

1. Документы, подтверждающие просрочку исполнения (или неисполнение / ненадлежащее исполнение) обязательств.
2. Расчет суммы требования (претензии).
3. Иные документы, подтверждающие доводы заявителя.

"__" _____ г.

(подпись) (Ф.И.О.)
М.П.

ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Для профилактики острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания необходимо неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»



РАБОТНИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМещЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБЯЗАНЫ:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего степеней, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать и специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо вылазки;
- тщательно мыть руки с мылом или мыль-моющими средствами для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, приглашающему работника или ответственного лицу предприятия общественно питания;
- использовать омовильные перчатки при подновлении б/т, при изготовлении холодных закусок, салатов, подложки записки на повке при нарушении их целостности и после санитарио-гигиенических порывов в работе.



ДЛЯ ПРЕОБРАЩЕНИЯ РАЗНОЖИЗНЕННЫХ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:

- реализация на складушей дель готовых блюд;
- заправка сосиски (за исключением растительных масел) салатов, соусов, майонеза, иных блюд, предназначенных для реализации вне предприятия общественного питания;
- Сочка в б/т, бланк доставляется в п/дальнейкой поребегельской упаковке;
- привлечение к приготовлению, порционированию и разливе кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входит указание вымыслительности;
- нахождение на раздате более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздате холодных блюд, кондитерских изделий и напитков свежесваренного холодного оборудования и реализации с нарушением установленного срока годности и условий хранения;
- заморозка неперезамороженных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.



СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- Должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, раздаточный инвентарь, кухонная посуда для мытья посуды и готовой и употреблению пищевой продукции;
- раздаточный инвентарь для готовой съедобной продукции должен обрабатываться в храниться раздельно в производственных помещениях. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, мыльницы для посетителей. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается;

- в конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, посуды в производственных помещениях с использованием режимов обработки от кухонной посуды, мыльницы для посетителей (при отсутствии ручных моевок);
- столовые приборы, посуды перед раздаткой должны быть вымыты и высушены;

- перевозка (транспортировка) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться при соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения;
- складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами;

- необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температуры хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителе и влажности - в складских помещениях;