Регистрационный номер 26

Принято

Общим собранием коллектива
Протокол № 2
от «01» 10 2019г.
Председатель профкома Г.З. Сафина

Утверждено

Заведующий
«Детский сад № 13 «Ивушка»
Р.В. Абдуллина
Приказ № 86 от «01» 10 2019г.

Положение о приемочной комиссии для приемки поставленных товаров (выполненных работ, оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения контракта) при осуществлении закупок товаров (работ, услуг) для обеспечения нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №13 «Ивушка » г. Нурлат Республики Татарстан»

1.Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок создания и деятельности комиссии (далее по тексту - приемочной комиссии) по приемке поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения контракта для нужд Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №13 «Ивушка » г. Нурлат Республики Татарстан» (далее по тексту - Учреждение) в рамках реализации государственного (муниципального) контрактов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг.

1.2. Приемочная комиссия создается в Учреждении для осуществления приемки поставленных товаров (работ, услуг) на соответствие их количества, комплектности, объема и качества требованиям, предусмотренным государственного (муниципального) контрактом.

1.3. В своей деятельности приемочная комиссия руководствуется Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» №44-ФЗ от 5 апреля 2013г., ст.94 «Особенности исполнения контракта», в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 28.11.2013 N 1093 "О порядке подготовки и размещения в единой информационной системе в сфере закупок отчета об исполнении государственного (муниципального) контракта и (или) о результатах отдельного этапа его исполнения и настоящим Положением.

2. Задачи и функции приемочной комиссии

2.1. Основными задачами приемочной комиссии являются:

- установление соответствия поставленных товаров (работ, услуг) условиям и требованиям заключенного государственного (муниципального) контракта;
-подтверждение факта исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств по передаче товаров, результатов работ и оказанию услуг получателю, указанному в государственном (муниципальном) контракте;
-осуществление входного контроля при приёмке поставляемых в Учреждение продуктов питания.

2.2. Для выполнения поставленных задач приемочная комиссия реализует следующие функции: проводит анализ документов, подтверждающих факт поставки товаров, выполнения работ или оказания услуг, на предмет соответствия указанных товаров (работ, услуг) количеству и качеству, ассортименту, годности, утвержденным образцам и формам изготовления, а также другим требованиям, предусмотренным муниципальным контрактом (товарно-сопроводительной документация : сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения); проводит анализ документов,

подтверждающих факт поставки товаров, выполнения работ или оказания услуг получателю, указанному в государственном (муниципальном) контракте; проводит анализ представленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) отчетных документов и материалов, включая товарно-транспортные документы, накладные, документы изготовителя, инструкции по применению товара, паспорт на товар, сертификаты соответствия, доверенности, промежуточные и итоговые акты о результатах проверки (испытания) материалов, оборудования на предмет их соответствия требованиям законодательства Российской Федерации и государственного (муниципального) контракта проводит экспертизу качества поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг на предмет их соответствия условиям государственного (муниципального) контракта и предусмотренной им документации; выносит заключение по итогам работы приемочной комиссии оформляя документ о приемке, который подписывается председателем приемочной комиссии, а затем утверждается заведующим учреждения (акт приемки-передачи товаров (работ, услуг), либо накладная, которая регистрируется в журнале учета закупок продуктов питания и контроля цен).

3. Состав и полномочия членов приемочной комиссии

3.1. Состав приемочной комиссии утверждается приказом заведующего Учреждения.

3.2. Приемочная комиссия состоит из 3 - 5 человек. В состав приемочной комиссии входят работники Учреждения.

3.3. Возглавляет приемочную комиссию и организует ее работу председатель приемочной комиссии.

3.4. Изменение состава приемочной комиссии в период ее деятельности осуществляется на основании приказа заведующего Учреждения.

3.5. Члены приемочной комиссии, в случае невозможности исполнять свои обязанности, исключается из состава приемочной комиссии по решению заведующего.

3.6. В случае нарушения членом приемочной комиссии своих обязанностей заведующий Учреждения исключает этого члена из состава приемочной комиссии.

3.7. Председатель приемочной комиссии:

-осуществляет руководство работой приемочной комиссии;

-несет ответственность за экспертизу товара приемочной комиссией ;

-подписывают документ о приемке товара;

3.8. Члены приемочной комиссии:

-принимают участие в работе приемочной комиссии;

-принимают участие в решении о порядке приемки результатов работ по контрактам;

-формируют запросы о получении информации, необходимой для работы приемочной комиссии;

-в случае несоответствия товара, работ (услуг) условиям и спецификации контракта (договора), либо установленных дефектов, повреждений, расхождений в качестве товара , составляют акт возврата товара, не прошедшего входной контроль качества.

3.9. Члены приемочной комиссии осуществляют свои полномочия лично, передача полномочий члена приемочной комиссии другим лицам не допускается.

3.10.Члены приемочной комиссии осуществляют свои полномочия на безвозмездной основе.

3.11. Члены приемочной комиссии производят экспертизу поступающих товаров быстро, согласованно, внимательно проверяя все нюансы исполнения контракта.

4. Организация деятельности приёмочной комиссии. Порядок проведения экспертизы при приёмке товаров.

4.1.В соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта приемочная комиссия обязана провести экспертизу (входной контроль) результатов, предусмотренных контрактом.

4.2.Приемочная комиссия может проводить экспертизу своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Приёмка поставляемой продукции осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены контрактами по поставке товара.

поставке продуктов питания.
4.3.Приёмочная комиссия проводит экспертизу (входной контроль) каждой партии продукции (товара), поступающей в Учреждение.
4.4. При проведении экспертизы поставленного товара (продуктов питания) приемочной комиссии необходимо: - проверить наличие сопроводительной документации (сертификаты соответствия качества товара, ветеринарные свидетельства, накладные и др.); - проверить качество поставляемого товара (продукции питания) по признакам доброкачественности основных продуктов, используемых в питании воспитанников (приложение №1), если товар в упаковке, то по внешним признакам упаковки; - проверить количество поставляемого товара согласно условиям контракта и накладной; - оценить условия транспортировки товара.
4.5.Результаты контроля регистрируются председателем приёмочной комиссии в акте приема- передачи (приложение № 2), либо в товарной накладной.
4.6.В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приёмочная комиссия вправе приостановить поступление продукции в кладовую Учреждения до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
4.7.Если поставщики поставили продукцию ненадлежащего качества, которая не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься. В этом случае приёмочная комиссия направляет в письменной форме мотивированный отказ в приёме товара, утверждённый руководителем или составляют акт возврата (товара) продуктов питания (приложение №3)

5. Заключительные положения
5.1. Приемочная комиссия создается приказом заведующего сроком на 1 год.
5.2. Ответственность за качественное исполнение функций приемочной комиссии несет каждый из ее членов.

Приложение № 1
к Положению о комиссии для приемки
поставленных товаров (выполненных работ,
оказанных услуг, результатов отдельного
этапа исполнения контракта) при
осуществлении закупок товаров
(работ, услуг) для обеспечения нужд

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в питании воспитанников

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного. Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей. Рыба У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко- красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У

Приложение № 2
к Положению о комиссии для приемки поставленных товаров (выполненных работ, оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения контракта) при осуществлении закупок товаров (работ, услуг) для обеспечения нужд

АКТ ПРИЁМА-ПЕРЕДАЧИ ТОВАРА

г.Нурлат «_____»_____ 20___г.

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №13 «Ивушка » г. Нурлат Республики Татарстан», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Абдуллиной Розы Вазыховны действующего на основании Устава, с одной стороны, и_____, именуемое в дальнейшем «Поставщик», в лице_____, действующей (его) на основании_____, с другой стороны, именуемые совместно в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований действующего законодательства Российской Федерации, на основании п.4 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. В соответствии с контрактом от «_____» _____ 20__ г. № _____ (далее - Контракт) Поставщик выполнил обязательства по поставке товара, а именно:

_____

_____на сумму _____

руб._____коп.

2. В результате проведения экспертизы приемочной комиссией «Детский сад №13 «Ивушка» в составе:

1) Заведующего Абдуллиной Р.В. - председателя приемочной комиссии;
(должность, Ф.И.О.)

2) Воспитателя Сафиной Г.З. – члена приемочной комиссии;
(должность, Ф.И.О.)

3) Завхоза Мусина Г.Р - члена приемочной комиссии;
(должность, Ф.И.О.)

4) Мед сестру Сафину А.А - члена приемочной комиссии;
(должность, Ф.И.О.)

5)Ахмадеева Р.Ш повар - члена приемочной комиссии.

6) Халитова Л.Х повар- член приемочной комиссии
(должность, Ф.И.О.)

установлено:

2.1.Качество поставленного товара соответствует (не соответствует) требованиям Контракта

_____

2.2.. Недостатки поставленного товара выявлены/не выявлены

_____

_____

3. Вышеуказанный (ые) товар (ы) согласно Контракту должен быть поставлен в срок до «_____» _____ 20__ г.

Принял: от ЗАКАЗЧИКА

Председатель приемочной комиссии _____ Р.В. Абдуллина

М. П.

Сдал: от ПОСТАВЩИКА _____

М. П.

вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

В настоящем документе прошнуровано , пронумеровано и скреплено печатью

4 (четыре) листа

Заведующий МБДОУ«Детский сад № 13 «Ивушка»_____ Р.В .Абдуллина