Контракт № 2
на оказание услуг по организации питания детей из нуждающихся в социальной поддержке семей, обучающихся в МОУ «Гимназия № 1 им. В.Я. Шишкова»
(на базе школьной столовой)

« 22 » января 2025 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 1 имени В.Я. Шишкова» г. Бежецка Тверской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице руководителя Романовой Нины Валерьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Тверской комбинат школьного и детского питания» в лице директора Лавреновой Светланы Евгеньевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны, в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок и иными нормативными правовыми актами, на основании п. 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, заключили настоящий контракт (далее по тексту - контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания (по организации горячего питания для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.) на базе школьной столовой Заказчика и для его нужд в соответствии с заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение № 1 к контракту).

1.2. Срок оказания услуг: с 09.01.2025г. по 21.03.2025г., ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней.

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу: 171984 Тверская область, г. Бежецк, ул. М.И. Кузнецова, д. 7/4

1.4. Объем оказания услуг указан в задании на оказание услуг (Приложение № 1 к настоящему контракту).

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта составляет **250 220** (двести пятьдесят тысяч двести двадцать) рублей **88** копейки, без НДС. Цена настоящего контракта включает в себя все налоги, сборы и иные обязательные платежи, затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.2. Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ и настоящим контрактом.

2.3. Аванс не предусмотрен. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком ежемесячно в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, в течение 10 рабочих дней после подписания сторонами акта оказанных услуг, выставления Исполнителем счета и счета-фактуры (для плательщиков НДС). Датой оплаты является дата списания средств с лицевого счета Заказчика.

2.4. В случае если настоящий контракт заключен с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированном в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате такому юридическому лицу или физическому лицу, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При этом оплата по контракту осуществляется на основании акта оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по контракту. Оплата осуществляется на основании, представленных Исполнителем счета, счета-фактуры (для плательщиков НДС), а также акта оказанных услуг, оформленного в соответствии с требованиями настоящего пункта.

3. Права и обязанности сторон.

3.1 **Заказчик обязан:**

3.1.1. В течение 1 рабочего дней с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту полностью оснащенное для оказания услуг помещение пищеблока, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями на основании договора аренды.

3.1.4. Информировать Исполнителя по количеству питающихся до 10-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.5. Согласовывать ежедневное меню до 12-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.6. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

3.1.7. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.1.8. Для проверки результатов исполнения контракта в части их соответствия условиям контракта провести экспертизу оказанных услуг в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.9. Принять и оплатить оказанные услуги на условиях настоящего контракта.

3.1.10. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.2. **Исполнитель обязан:**

3.2.1. В течение одного рабочего дня с даты заключения контракта направить Заказчику:

- сведения о своих представителях, уполномоченных на организацию и выполнение обязательств по контракту с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек.

В случае последующей необходимости замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

3.2.2. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

3.2.3. Осуществлять услугу по организации питания в соответствии с заданием на оказание услуг (Приложение № 1 к настоящему контракту).

3.2.4. Организовать **горячее питание для обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей,** в соответствии с меню, утвержденным руководителем ООО «Тверской комбинат школьного и детского питания», согласованное директором МОУ «Гимназия № 1 им. В.Я. Шишкова».

3.2.5. Обеспечить условия для получения горячего питания всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы.

3.2.6. Обеспечить предоставление услуг горячего питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

3.2.7. Обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет.

3.2.8. Обеспечить пищеблок персоналом соответствующим требованиям законодательства Российской Федерации, в том числе при работе с несовершеннолетними детьми, имеющим личные медицинские книжки установленного образца, с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, аттестации, данных о проведенных профилактических прививках, данных о проведении обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.

3.2.9. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными ООО «Тверской комбинат школьного и детского питания». Копию согласованной программы производственного контроля предоставить Заказчику в течение 5 календарных дней с даты заключения контракта.

3.2.10. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.11. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое пользование помещение пищеблока с отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, на основании договора аренды, и использовать его строго по целевому назначению.

3.2.12. В целях исполнения требований п.3.2.11. в течение одного рабочего дня с даты заключения контракта заключить договор аренды на предоставляемое Заказчиком помещение кухни, кухонное оборудование.

3.2.13. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

3.2.14. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.15. Обеспечивать в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продуктами питания для оказания услуги по питанию.

3.2.16. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт. При перевозке продуктов соблюдать требования санитарных правил и технических регламентов. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.17. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов.

3.2.18. Вести необходимую медицинскую документацию на пищеблоке, в т.ч. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, меню-раскладки, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температурного режима в складских помещениях.

3.2.19. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях". На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

3.2.20. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с действующими санитарными требованиями, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

3.2.21. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.2.22. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.2.23. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока оказания услуг.

3.2.24. Предоставлять Заказчику ежедневное меню для согласования до 10 час. 00 мин. предшествующего дня.

3.2.25. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовляемых блюд.

3.2.26. Отпускать горячее питание по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

3.2.27. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

3.2.28. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

3.2.29. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, в т.ч. за:

-качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;

-правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

-санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;

-выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.2.30. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта.

3.2.31. По завершению оказания услуг Исполнитель обязан вернуть Заказчику по акту приема-передачи имущество, помещения, оборудование, переданные в соответствии с п. 3.1.3. настоящего контракта в технически исправном состоянии.

3.2.32. Оплатить неустойку (штраф, пени), начисленную Заказчиком в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

3.2.33. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2., 3.2.26. настоящего контракта.

3.2.34. Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятых оказанных услуг в установленные контрактом сроки.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.4.2. Отказаться от приемки оказанных услуг, в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным контрактом.

3.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим контрактом.

3.4.4. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий настоящего Контракта.

3.4.5. Осуществлять иные права, предусмотренные контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4. Порядок сдачи-приемки услуг

4.1. Проверка качества и количества готовой продукции, а также бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

4.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям действующего законодательства РФ, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

4.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При этом Заказчик составляет акт с указанием выявленных недостатков и времени устранения и передает его Исполнителю в день составления. Исполнитель должен устранить выявленные недостатки в срок, установленный Заказчиком за счет собственных средств. Если Исполнитель в течение срока, установленного Заказчиком, не устранит выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.

4.4. По окончании календарного месяца услуг на основании Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала отпуска обедов Исполнителем составляется акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг в двух экземплярах с платежными документами (счет, счет – фактура (для плательщиков НДС)) предоставляется Заказчику в течение 5-и рабочих дней после окончания календарного месяца.

4.5. Заказчик в течение 10 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

4.6. Для проверки результатов исполнения контракта, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов исполнения контракта, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации в случаях предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

4.7. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций по отдельному контракту, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке должны учитываться отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4.8. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы, проводимой Заказчиком своими силами, определяется Заказчиком самостоятельно.

4.9. Услуги считаются оказанными с даты подписания акта оказанных услуг обеими Сторонами настоящего Контракта. Акт, подписанный только одной Стороной, не влечет правовых последствий и не является основанием для оплаты.

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим контрактом.

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

5.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф в размере 1 % цены контракта, но не более 5 тысяч рублей и не менее 1 тысячи рублей.

5.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, оплата по контракту осуществляется за вычетом начисленной Заказчиком соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), которая перечисляется Заказчиком в установленном законодательством Российской Федерации порядке на основании платежного документа, оформленного Заказчиком с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями контракта или по своему выбору, удовлетворить требование об уплате начисленной Исполнителю неустойки (штрафа, пени) за счет обеспечения исполнения контракта.

Исполнение обязательства Исполнителя по контракту по перечислению неустойки (штрафа, пени) возложено на Заказчика.

5.7. В случае, если неисполнение или ненадлежащее исполнение контракта Исполнителем повлекло его досрочное прекращение и Заказчик заключил взамен него аналогичный контракт, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя возмещения убытков в виде разницы между ценой, установленной в прекращенном контракте, и ценой на сопоставимые товары, работы или услуги по условиям контракта, заключенного взамен прекращенного контракта.

5.8. Заказчик вправе требовать взыскания убытков в полной сумме сверх неустойки.

5.9. Возмещение убытков в случае неисполнения обязательства по контракту и уплата неустойки за его неисполнение не освобождают Исполнителя от исполнения обязательства.

5.10. Если вследствие просрочки исполнение Исполнителя утратило интерес для Заказчика, Заказчик вправе отказаться от принятия исполнения и требовать возмещения убытков.

5.11. Заказчик вправе требовать возвращения того, что было им исполнено по контракту до момента изменения или расторжения контракта.

5.12. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трёхсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.13. За каждый факт ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере 1000 рублей:

5.14. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.15. Проценты за пользование чужими денежными средствами начинают начисляться с 30 (тридцатого) дня просрочки исполнения Заказчиком обязательств по контракту.

5.16. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.17. Уплата пени и штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств по настоящему контракту и возмещения убытков другой стороне.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если оно явилось следствием непредсказуемых природных явлений, военных действий, изменения законодательных актов, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего контракта.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении вышеуказанных обстоятельств не позднее 10 (десяти) календарных дней с момента их наступления.

6.3. Наличие и продолжительность обстоятельств непреодолимой силы должны быть подтверждены соответствующим компетентным органом.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут длиться более одного месяца, Стороны встречаются, чтобы обсудить, какие меры следует принять.

6.5. Решение о полном или частичном неисполнении обязательств, в связи с обстоятельствами непреодолимой силы, оформляется двусторонним соглашением.

7. Обеспечение исполнения контракта

7.1. Обеспечение исполнения обязательств по настоящему контракту не предусмотрено.

8. Расторжение контракта

8.1. Расторжение настоящего контракта возможно по взаимному соглашению Сторон, решению суда или в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении контракта в следующих случаях:

8.2.1. при существенном нарушении условий контракта Исполнителем в соответствии с пп. 1 п. 2 ст. 450 ГК РФ;

8.2.2. в случае неоднократного (более 2-х раз) нарушения режима питания, установленного п. 3.2.26 настоящего контракта, более чем на 1 час;

8.2.3. в случае существенного нарушения требований к качеству оказанных услуг (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);

8.2.4. в иных случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения контракта, в том числе в следующих случаях:

8.3.1. если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению контракта, в т.ч. к исполнению обязательств, предусмотренных п. 3.2.9., 3.2.12. настоящего контракта (пункт 2 статьи 715 ГК РФ);

8.3.2. если во время оказания услуги станет очевидным, что она не будет оказана надлежащим образом, Заказчик вправе назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков и при неисполнении Исполнителем в назначенный срок этого требования отказаться от исполнения контракта (пункт 3 статьи 715 ГК РФ);

8.3.3. если отступления в услуге от условий контракта или иные недостатки результата услуги в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены Исполнителем либо являются существенными и неустранимыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ);

8.3.4. возникновение угрозы причинения вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных школ города Бежецка;

8.3.5. причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных школ города Бежецка;

8.3.6. возникновение массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в результате оказания услуг по настоящему контракту.

8.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

8.5. Порядок одностороннего отказа от исполнения контракта установлен статьей 95 Закона о контрактной системе и включает в себя следующие положения:

8.5.1. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.5.2. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы, оказанной услуги в заключение эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

8.5.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе в сфере закупок и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком данного требования считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в единой информационной системе в сфере закупок.

8.5.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.5.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

8.5.6. Информация о Исполнителе, с которым контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом заказчика от исполнения контракта, включается в установленном Законом о контрактной системе порядке в реестр недобросовестных поставщиков.

8.5.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.5.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем данного требования считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.5.9. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.5.10. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.5.11. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

9. Изменение условий контракта

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

- при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий контракта;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги (Приложение № 2 к настоящему контракту), но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, распространяет свое действие на правоотношения Сторон, возникшие с 09 января 2025 года и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств. Окончание срока действия контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств по взаиморасчетам.

10.2. Все споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение в течение 10-ти дней разрешаются в соответствии с законодательством РФ в Арбитражном суде Тверской области (в случае заключения контракта с физическим лицом - в иных судебных инстанциях).

10.3. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регламентируются действующим законодательством РФ.

10.4. Стороны обязуются информировать друг друга в течение 3-х рабочих дней об изменении адресов и реквизитов, указанных в контракте.

10.5. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

10.6. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.7. Рабочими днями являются дни с понедельника по пятницу, нерабочими днями являются суббота и воскресенье и установленные статьей 112 Трудового кодекса РФ праздничные дни, в том числе праздничные дни, перенесенные Правительством РФ на рабочие дни.

10.8. Настоящий контракт составлен в 2-х экземплярах и имеет юридическую силу.

10.9. Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 - Задание на оказание услуг по организации горячего питания;

Приложение № 2 - Цена единицы услуги.

11. Адреса и реквизиты сторон:

Исполнитель:
ООО «Тверской комбинат школьного и детского питания»
170026, город Тверь,
улица Мусоргского, дом 12, помещ. 36Б
ИНН 6952032871
КПП 695201001
ОГРН 1126952012483
р/с 40702810863000001099
Тверское отделение № 8607 ПАО СБЕРБАНК г. Тверь
к/с 30101810700000000679
БИК: 042809679
ОКПО 09073396
Тел./факс 8-904-016-27-61
эл. адрес: aut_69@mail.ru

Директор

_____ С.Е. Лавренова

М.П.

Заказчик:
МОУ «Гимназия № 1 им. В.Я. Шишкова"
171984 Тверская область, город Бежецк,
улица М.И. Кузнецова, дом 7/4
ИНН 6906005802
КПП 690601001
ОГРН 1026901545329
р/с 03234643285040003600
ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ//УФК по Тверской области г. Тверь
К/с 40102810545370000029
БИК 012809106
л/сч 20029071150
ОКПО 47036761
тел.: 8(48231) 2-19-82
эл. адрес: schoolshish@mail.ru

Директор

_____Н.В. Романова

М.П.

Приложение № 1
к контракту № 2
от « 22 » января 2025 г.

ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации горячего питания

Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1515 от 21 сентября 2020 г.;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020);
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г.);
- другими действующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации и техническими регламентами.

1. **Информация об объеме и месте оказываемых услуг по организации питания**

Исполнитель при оказании услуг осуществляет приготовление питания на базе пищеблока Заказчика, оборудованного набором технологического и холодильного оборудования, имеющего производственные и складские помещения.

Исполнитель осуществляет оказание услуг по организации **горячего питания для обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей.**

Срок оказания услуг: с 09.01.2025г. по 21.03.2025г. ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней.

Таблица №1

Наименование Заказчика	Место оказания услуг	Тип столовой образовательной организации	Количество детей из нуждающихся в социальной поддержке семей, чел.	Количество человеко-дней по организации питания обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей
МОУ «Гимназия № 1 им. В.Я. Шишкова»	171984 Тверская область, г. Бежецк, ул. М.И. Кузнецова, д. 7/4	Школьная столовая, оборудованная набором технологического и холодильного оборудования, имеющая производственные и складские помещения	67	3484

**человеко-день - это организация питания одного человека в день*

Приготовление горячего питания осуществляется на базе школьной столовой Заказчика, оборудованной набором технологического и холодильного оборудования, имеющей производственные и складские помещения в соответствии с требованиями.

2. **Требования к оказанию услуг по организации горячего питания для обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей.**

При оказании услуги по организации горячего питания для обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 ноября 2020г.):

- организовать горячее питание для обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей в соответствии утвержденным и согласованным меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Горячее питание должно быть свежеприготовленным.

Требования к приготовлению кулинарной продукции:

К приготовлению питания допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и личную медицинскую книжку. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Все сотрудники столовой должны быть обеспечены форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услуги по питанию).

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, оформленными, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню.

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная соль (для обеспечения выполнения требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в тепловом шкафу или изотермической таре (термосах, термобоксах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячее питание для обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

Требования к отпуску горячего питания для обучающихся из нуждающихся в социальной поддержке семей

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

При раздаче готовой пищи горячие блюда (суп, соус, напитки) должны иметь температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 градусов, холодные напитки – не выше 14 градусов.

После приема пищи учащиеся самостоятельно производят уборку посуды.

По окончанию перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей

3. Общие требования к услуге по организации питания

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательном учреждении

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (Приложение 1 к настоящему заданию), а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил.

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна осуществляться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Изотермические емкости (термосы) для перевозки готовых блюд подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором

кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.
- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок и предназначенных для организации питания детей дошкольного возраста, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках, и правил товарного соседства.

Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

Требования к реализации готовой кулинарной продукции

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Правила проведения бракеража:

Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция):

«Отлично» - блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и соответствующее по органолептическим показателям требованиям нормативно-технических документов.

«Хорошо» - блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, «не достаточно соленый вкус», «цвет, незначительно отличающийся от типичного» и т.п.), не требующее доработки.

«Удовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков/доработки.

«Неудовлетворительно» - блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе: посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию и т.д., не разрешенное к выдаче.

Результаты контроля (оценки) указываются в графе 4 «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия».

В графе 5 «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» ставится отметка «Разрешено», «Разрешено после устранения недостатков» или «не Разрешено».

В графе 6 «Подписи членов бракеражной комиссии» должны быть подписи не менее трех членов комиссии.

При наличии замечаний к качеству приготовленных блюд указываются конкретные недостатки: например, хорошо (слабосолёный), удовлетворительно (нарушена форма нарезки, картофель разварен).

Журнал «Бракеража готовой кулинарной продукции» заполняется после приготовления блюд до момента их раздачи.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценке подвергается каждая партия изготовляемой продукции, при этом в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции указывается время изготовления блюда, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности.

Продукция промышленного производства в индивидуальной упаковке (йогурт, молоко, сок, творожок) в журнал бракеража готовой кулинарной продукции записывается, но не оценивается. Органолептическая оценка ее фиксируется в бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья при приемке.

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Исполнитель:	Заказчик:
Директор	Директор
_____ С.Е. Лавренова	_____ Н.В. Романова
М.П.	М.П.

Приложение № 2
к контракту № 2
от « 22 » января 2025 г.

Стоимость одного человеко-дня по организации питания для детей из нуждающихся в социальной поддержке семей

Сроки оказания услуг	Количество человеко-дней по организации питания для детей из нуждающихся в социальной поддержке семей	Стоимость питания 1 чел. дн, руб.	Цена, руб. (гр.2*гр.3)
1	2	3	4
с 09.01.2025г. по 21.03.2025г. ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней.	3484	71,82	**250 220,88**

Исполнитель:
ООО «Тверской комбинат школьного и детского питания»
170026, город Тверь,
улица Мусоргского, дом 12, помещ. 36Б
ИНН 6952032871
КПП 695201001
ОГРН 1126952012483
р/с 40702810863000001099
Тверское отделение № 8607 ПАО СБЕРБАНК г. Тверь
к/с 30101810700000000679
БИК: 042809679
ОКПО 09073396
Тел./факс 8-904-016-27-61
эл. адрес: aut_69@mail.ru

Директор
_____ С.Е. Лавренова
М.П.

Заказчик:
МОУ «Гимназия № 1 им. В.Я. Шишкова"
171984 Тверская область, город Бежецк,
улица М.И. Кузнецова, дом 7/4
ИНН 6906005802
КПП 690601001
ОГРН 1026901545329
р/с 03234643285040003600
ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ//УФК по Тверской области г. Тверь
к/с 40102810545370000029
БИК 012809106
л/сч 20029071150
ОКПО 47036761
Тел.: 8(48231) 2-19-82
эл. адрес: schoolshish@mail.ru

Директор
_____ Н.В. Романова
М.П.