

Контракт № 1

на оказание услуг по организации питания учащихся начальных классов и детей из малоимущих семей в МОУ «Зобинская основная общеобразовательная школа»

01 сентября 2022 г.

МОУ «Зобинская основная общеобразовательная школа» Бежецкого района Тверской области именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора В.В. Грабко, действующего на основании Устава, с одной стороны, ООО «ФРЭШ» в лице Директора Левреновой Светланы Евгеньевны, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок и иными нормативными правовыми актами, на основании п. 1 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ, заключили настоящий контракт (далее по тексту - контракт) о нижеследующем:

1. Предмет настоящего контракта.

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации горячего питания учащихся начальных классов и организации питания детей из малоимущих семей в МОУ «Зобинская основная общеобразовательная школа», в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему Контракту), в сроки и на условиях настоящего Контракта.

1.2. Производство услуг Исполнителем должно соответствовать государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Сроки оказания услуг:

с 1 сентября по 31 декабря 2022 года.

Количество детей 1-4 класс – 20 человек.

Количество детей ГЖС (5-9 классы) - 26 человек.

Количество детей ГЖС (1-4 классы, ГПД) – 20 человек

1.4. Место оказания услуг: 171975, Тверская область, Бежецкий район, д. Зобы, ул. Школьная, дом30

2. Права и обязанности Сторон.

2.1. Заказчик:

2.1.1. поручает Исполнителю организацию горячего питания учащихся начальных классов и организацию питания детей из малоимущих семей в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом;

2.1.2. предоставляет Исполнителю на правах аренды помещение кухни, кухонное оборудование в рабочем состоянии;

2.1.3. совершает необходимые действия, обеспечивающие принятие товаров, услуг, поставленных в соответствии с настоящим Контрактом;

2.1.4. осуществляет ежедневный контроль качества и количества (объема) оказанных услуг Исполнителем;

2.1.5. принимает, оплачивает оказанные Исполнителем услуги по организации питания детей в количестве, сроки, порядке, установленные настоящим Контрактом;

2.1.6. в соответствии СанПин 1.1. 1058-01 осуществляет производственный контроль за соблюдением санитарных правил и санитарно-эпидемиологических мероприятий Исполнителем на пищеблоке;

2.1.7. осуществляет административно – общественный контроль за организацией питания детей;

2.1.8. имеет право потребовать у Исполнителя отчет о ходе оказания услуг;

2.1.9. в случае полного или частичного невыполнения условий настоящего Контракта по вине Исполнителя вправе требовать от него соответствующего возмещения в свою пользу.

2.2 Исполнитель:

2.2.1. закупает и использует для питания детей продукты питания отечественного производства, соответствующие требованиям ГОСТов и ТУ, обеспеченные правоустанавливающими документами, подтверждающими их безопасность и безвредность для здоровья человека (сертификаты соответствия, качественные удостоверения изготовителя, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства). Поставка товара осуществляется транспортом Исполнителя, погрузочно-разгрузочные работы выполняются силами Исполнителя.

2.2.2. организует ежедневное горячее питание детей в соответствии с предоставленным перечнем меню, согласованным с Заказчиком и территориальным Управлением Роспотребнадзора.

2.2.3. заключает Контракт аренды с Заказчиком на предоставляемое помещение кухни, кухонное оборудование согласно «Положения об аренде имущества, находящегося в муниципальной собственности МО "Бежецкий район" Тверской области, и Методик определения арендной платы при сдаче в аренду имущества, находящегося в муниципальной собственности МО "Бежецкий район" Тверской области», своевременно оплачивает арендные платежи;

2.2.4. к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием допускает лиц, сдавших зачеты по техническому минимуму и прошедших инструктаж по технике безопасности;

2.2.5. оказывает услуги в установленные сроки;

2.2.6. строго соблюдает и несет полную ответственность за установленные законодательством РФ санитарные, технические, противопожарные нормы, правила эксплуатации электроприборов, а также требования в сфере оказания услуг общественного питания;

2.2.7. согласовывает с Заказчиком ассортимент закупаемого продовольствия для организации питания детей, обеспечивает соблюдение приемки поступающих продуктов, а также условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов;

2.2.8. обеспечивает при приготовлении пищи соблюдение технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций. Проводит опробование готовой пищи на доброкачественность с участием медицинских работников и должностных лиц образовательного учреждения в соответствии с требованиями действующих нормативных документов РФ по организации питания;

2.2.9. при возникновении обстоятельств, при которых по условиям функционирования столовой приготовить пищу или организовать питание детей невозможно (отключение электроэнергии или пара в течение 6 часов и более), Исполнитель немедленно письменно уведомляет Заказчика, но не позднее 4 часов до момента окончания приготовления пищи.

2.2.10. обеспечивает пищеблок своими квалифицированными кадрами, своевременное, обязательное прохождение персоналом пищеблока медицинского осмотра, наличие у них санитарных книжек на рабочих местах.

3. Цена Контракта и порядок расчетов.

3.1. *Цена Контракта составляет: 3042067,08 (триста четыре тысячи шестьдесят семь рублей 08 копеек).* без НДС Цена Контракта включает все расходы по приобретению продуктов питания, приготовление пищи, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.

3.2 Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных настоящим Контрактом и действующим законодательством.

3.3 Денежные средства поступают на расчетный счет Исполнителя ежемесячно по факту оказания услуг в течение 10 банковских дней на основании выставленного счета-фактуры и подписанного сторонами акта приемки оказанных услуг.

3.4 Днем оплаты Заказчиком считается день списания денежных средств с его лицевого счёта.

3.5. Сумма, подлежащая оплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, 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.

4. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

4.1. При завершении оказания услуг (ежемесячно) Исполнитель представляет Заказчику два экземпляра акта оказанных услуг.

4.2. Заказчик в течение 3 (трех) дней со дня получения данного акта обязан направить Исполнителю один подписанный экземпляр акта или мотивированный отказ.

4.3. В случае несоответствия оказанных услуг условиям технического задания Стороны обязаны составить акт с перечнем дефектов и необходимых работ по их устранению. Указанные претензии должны быть предъявлены Заказчиком в течение 3 (трех) дней со дня получения им акта оказанных услуг. Исполнитель обязан произвести работы по устранению дефектов без дополнительной оплаты.

5. Ответственность сторон.

5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим 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. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.3. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф в размере 1000 (одна тысяча) рублей, определяемом в порядке, установленном постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042 "Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Контрактом, о внесении изменений в постановление

Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. N 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. N 1063".

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

5.5. Пени 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 ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Подрядчиком.

5.6. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 1% цены Контракта, определяемом в порядке, установленном постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042 "Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. N 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. N 1063".

5.7. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6. Обстоятельства непреодолимой силы.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта и подтверждены документами компетентных органов.

6.2. Если одна из сторон не в состоянии выполнить полностью или частично свои обязательства по Контракту вследствие наступления события или обстоятельства непреодолимой силы, то эта сторона обязана в срок до 5 (пяти) календарных дней уведомить другие стороны о наступлении такого события или обстоятельства с указанием обязательств по Контракту, выполнение которых невозможно или будет приостановлено с последующим представлением документов компетентных органов, подтверждающих действие обстоятельств непреодолимой силы. В случае наступления обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе произвести взаиморасчёты по обязательствам, выполненным на момент наступления таких обстоятельств.

6.3. Если обстоятельства, указанные в пункте 6.1 настоящего Контракта, будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть настоящий Контракт без требования возмещения убытков, понесённых в связи с наступлением таких обстоятельств.

7. Порядок разрешения споров

7.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта, были урегулированы путём переговоров.

7.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств, другая сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Контракту, сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты её получения.

7.3. Любые споры, неурегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тверской области.

8. Срок действия Контракта

8.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

9. Изменение условий Контракта .

9.1. Изменение условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации, а также:

- при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема работы, качества выполняемой работы и иных условий Контракта ;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемых услуг 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 услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, 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.

- в случаях, предусмотренных Бюджетным кодексом Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема работ, предусмотренных Контрактом.

10. Заключительные положения

10.1. В случае изменения адреса либо иных реквизитов Стороны обязаны уведомить об этом друг друга в письменном виде в трехдневный срок со дня наступления таких изменений.

10.2. Все уведомления и сообщения должны направляться в письменной форме. Сообщения будут считаться исполненными надлежащим образом, если они посланы заказным письмом, по телеграфу, телефаксу или доставлены лично по адресам сторон.

10.3. Все приложения, дополнения и изменения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

10.4. По всем вопросам, не оговоренным настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством.

10.5. Настоящий Контракт заключен на бумажном носителе, в 2 (двух) экземплярах по одному для каждой из сторон.

10.6. К настоящему Контракту прилагается и является его неотъемлемой частью:

Приложение - «Задание на оказание услуг».

11. Место нахождения, реквизиты и подписи сторон

Заказчик:

МОУ «Зобинская основная
общеобразовательная школа»
Бежецкого района Тверской области

171975, Тверская область, Бежецкий район, д. Зобы,
ул. Советская, дом 30
т. (48321) 3-73-27
ОГРН 1026901538729
ИНН/КПП 6906006073/690601001
БИК 012809106
р/с 03234643286040003600 отделение Тверь банка
России/УФК по верской области г. Тверь
к/с 40102810545370000029

Директор МОУ «Зобинская ООШ»

М.П.



В.В. Грабко

Поставщик:

Общество с ограниченной ответственностью
«ФРЭШ»

170041, Тверская обл., г. Тверь,
ул. Михаила Румянцева, д. 38, склад 2/1
ОГРН 1186952003149
ИНН/КПП 6952314040/695201001
БАНК Наименование банка: ПАО Сбербанк
р/с 40702810363000014638
к/с 30101810700000000679
БИК 042809679

Директор ООО «ФРЭШ»

М.П.



Лавренова С.Е..

**Задание на оказание услуг
по организации горячего питания**

Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм)
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4 0179 – 20 (утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

2.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции

К приготовлению второго завтрака допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. 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. 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 примерному 10-ти дневному меню (Приложение 1.1 к настоящему Контракту).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная соль (для обеспечения выполнения требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности в соответствии с СанПиН 3.1/2.4.3598-20.).

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. Приготовление вторых завтраков для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации должно осуществляться в соответствии с 10-ти дневным меню. (Приложение 1.1 к настоящему Контракту), рекомендуемым набором пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение №1.2 к настоящему Контракту) и в соответствии с технологическими картами. Второй завтрак для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

2.2. Требования к отпуску второго завтрака обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

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 второго завтрака обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации 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, блюда, 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 окончании 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.

4. 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 №1.5 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 СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 3.1/2.4.3598-20 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. Обратную 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, 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», по форме в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 3.1/2.4.3598-20.

Стоимость одного человеко-дня по организации горячего питания обучающимися 1-4 класс и обеда для обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации

Сроки оказания услуг	Количество человеко-дней по организации горячего питания	Стоимость питания 1 чел. дн., руб.*	Цена, руб. (гр.2*гр.3*)
1	2	3	4
Согласно условиям контракта ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением выходных и праздничных дней. Организаций горячего питания учащихся начальных классов	78 дней x 20 учащихся = 1560 чел. дней	67,41 руб.	105159,60 руб.
Согласно условиям контракта ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением выходных и праздничных дней. Организация питания детей из малоимущих семей (5-9 классы)	78 день x 26 учащихся = 2028 чел. дней	67,41 руб.	136707,48 руб.
Согласно условиям контракта ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением выходных и праздничных дней. Организация дополнительного питания детей из малоимущих семей (1-4 классы, ГПД)	78 день x 20 учащихся = 1560 чел. дней	40,00 руб.	62400,00 руб.
ИТОГО:			3042067,08

Заказчик:

МОУ «Зобинская основная общеобразовательная школа»
Бежецкого района Тверской области

Директор МОУ «Зобинская ООШ»



В.В. Грабко

М П

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью
«ФРЭШ»

Директор ООО «ФРЭШ»



Лавренова С.Е..

М П