

<p>Данные электронной подписи</p> <p>Владелец: ПОДГОРНОВА ЕКАТЕРИНА СЕРГЕЕВНА</p> <p>Организация: ООО "ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ", 7024045162 702401001</p> <p>Подписано: 06.10.2022 06:47 (МСК)</p> <p>Данные сертификата</p> <p>Серийный номер: 0156D8440017AFADB44079A624CDF1BF93</p> <p>Срок действия: 21.09.2022 07:00 (МСК) - 21.12.2023 07:10 (МСК)</p> <p>Издатель сертификата: Федеральная налоговая служба</p>	<p>Данные электронной подписи</p> <p>Владелец: ЛЕТЯГИНА ЛЮДМИЛА ВАСИЛЬЕВНА</p> <p>Организация: МАОУ "СОШ №76", 7024015721 702401001</p> <p>Подписано: 17.10.2022 02:22 (МСК)</p> <p>Данные сертификата</p> <p>Серийный номер: 5A376FD0EF7D861983040F37044A603C9C61F931</p> <p>Срок действия: 18.01.2022 06:08 (МСК) - 18.04.2023 06:08 (МСК)</p> <p>Издатель сертификата: Федеральное казначейство</p>
Документ подписан электронной подписью	Документ подписан электронной подписью
<p>Номер договора: 2022.167982</p> <p>Место подписания: Электронная площадка www.rts-tender.ru</p> <p>Реестровый номер закупки: 32211707100</p>	

Договор № 2022.167982
на оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса и воспитанников МАОУ «СОШ №76»

Томская область ЗАТО Северск
г.Северск

« 17 » октября 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №76»» (далее – «Заказчик», МАОУ «СОШ №76»), в лице директора Летягиной Людмилы Васильевны, действующего на основании Устава, и **Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание»** (далее – ООО «Общественное питание») в лице директора Подгорновой Екатерины Сергеевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем **«Исполнитель»**, с другой стороны, далее - при совместном упоминании «Стороны», по результатам аукциона в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства, в соответствии с итоговым протоколом аукциона в электронной форме от «04» октября 2022г. № Б/Н заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса и воспитанников МАОУ «СОШ №76», а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

2. ОБЪЕМ УСЛУГ

2.1. Объем услуг:

п/п	Категория обучающихся/воспитанников	Объем, человеко-дней	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.
	Оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 7 до 11 лет (двухразовое питание)	903	163,00	147 189,00
	Оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше (двухразовое питание)	817	166,00	135 622,00
	Оказание услуг по организации питания обучающихся 5-11 классов льготных категорий, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из малообеспеченных многодетных семей (одноразовое питание)	2 150	81,50	175 225,00
	Оказание услуг по организации питания обучающихся 1-4 классов из малообеспеченных многодетных семей (двухразовое питание)	860	163,00	140 180,00
	Оказание услуг по организации питания обучающихся 5-11 классов из малообеспеченных многодетных семей (двухразовое питание)	860	166,00	142 760,00
	Оказание услуг по организации бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 классов, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся из малообеспеченных многодетных семей	9 245	81,50	753 467,50
	Оказание услуг по организации питания воспитанников с 12-ти часовым пребыванием с полной оплатой за ДООУ (100% родительская плата) (с 1 года до 2 лет)	658	151,71	99 825,18
	Оказание услуг по организации питания воспитанников с ограниченными возможностями здоровья с 12-ти часовым пребыванием с 50% родительской платой (с 3-х до 6-ти лет)	94	155,00	14 570,00
	Оказание услуг по организации питания воспитанников с 12-ти часовым пребыванием с полной оплатой за ДООУ (100% родительская плата) (с 3 до 6 лет)	2 789	155,00	432 295,00

3. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ

3.1. Требования к качеству и безопасности услуг установлены Техническими заданиями № 1, №2, являющимися необъемлемой частью настоящего договора и предложением о качестве услуг (Приложение №3).

4. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Цена Договора составляет **2 041 133 руб.68 коп.** (Два миллиона сорок одна тысяча сто тридцать три рубля 68 копеек) и включает в себя все затраты Исполнителя, связанные с оказанием услуг по предмету договора:

- расходы на приобретение продуктов питания, погрузку-разгрузку и доставку продуктов питания до пищеблока заказчика;
- стоимость услуг по организации питания: расходы на формирование и оплату труда бригад специалистов для работы на пищеблоке заказчика; расходы на обеспечение работников пищеблока спецодеждой и средствами личной гигиены в соответствии с действующими нормативами; расходы на укомплектование пищеблока аптечками для оказания первой медицинской помощи; расходы на оплату медицинского осмотра и санитарно-гигиенического обучения работников пищеблока; расходы на приобретение чистящих и моющих средств;
- расходы на уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей;
- расходы по техническому, аварийному обслуживанию и ремонту технологического, холодильного и измерительного оборудования Заказчика;
- прочие расходы Исполнителя для исполнения договора.

4.2. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора, за исключением следующих случаев:

- в ходе исполнения договора цена договора может быть снижена без изменения предусмотренного договором объема услуг, качества услуг и иных условий договора;
- по предложению заказчика в ходе исполнения договора может быть увеличено предусмотренное договором количество услуг (товара) или уменьшено предусмотренные договором количество услуг (товара). При этом по соглашению сторон допускается изменение цены договора пропорционально дополнительному/уменьшенному количеству услуг (товара) исходя из установленной в договоре цены единицы услуги (товара).

4.3. Оплата услуг производится Заказчиком ежемесячно. Оплата оказанных услуг осуществляется по фактическому количеству питающихся (человеко-дней) в отчетном месяце.

Оплата оказанных услуг осуществляется Заказчиком на основании представленных Исполнителем счетов и актов оказанных услуг. К актам оказанных услуг прилагается реестры фактически питающихся, сверенные с Заказчиком. В счете и акте оказанных услуг обязательно указывается номер и дата договора.

4.4. Оплата оказанных услуг производится Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре, ежемесячно по факту оказания услуг в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи - приемки оказанных услуг (универсального передаточного документа, иных документов аналогичного содержания – далее – акта сдачи - приемки оказанных услуг) за соответствующий месяц без замечаний на основании представленных Исполнителем счета и счета-фактуры (при необходимости).

4.5. В случае если договор заключен с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного занимающегося частной практикой лица, то сумма, подлежащей уплате физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой договора.

4.6. В соответствии с частью 5 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации по настоящему договору стороны договорились о возможности изменения по дополнительному соглашению размера и(или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг в случае уменьшения Управлению образования ЗАТО Северск, предоставляющему Заказчику субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставлении субсидии (в случае оплаты договора Заказчиком за счет субсидий бюджетной системы Российской Федерации).

4.7. Источник финансирования:

средства бюджета ЗАТО Северск;

средства межбюджетного трансферта, предоставленного на частичную оплату стоимости питания;

субсидия, предоставленная на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях.

5. МЕСТО, СРОКИ И УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

5.1. Место оказания услуг:

Томская область, г. Северск, ул. Парковая, 2а;

Томская область, г. Северск, ул. Парковая, 2а, стр. 2.

5.2. Сроки оказания услуг

5.2.1. Сроки оказания услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса :

Начало оказания услуг: с даты заключения договора;

Окончание услуг: 23.12.2022 (включительно).

График оказания услуг: услуги по организации питания оказываются в учебные дни в соответствии с режимом питания обучающихся в учреждении.

5.2.2. Сроки оказания услуг по организации питания воспитанников:

Начало оказания услуг: с даты заключения договора

Окончание услуг: 23.12.2022 (включительно).

График оказания услуг: услуги по организации питания оказываются в рабочие дни в соответствии с режимом питания воспитанников в учреждении.

5.3. Режим питания

5.3.1. Режим питания учащихся.

Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - двухразовое питание;

Организация питания обучающихся из малоимущих многодетных семей - двухразовое питание;

Организация питания иных льготных категорий обучающихся - одноразовое питание.

Двухразовое питание осуществляется в обед и завтрак

Одноразовое питание осуществляется в обед.

Питание осуществляется согласно меню для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся по 2 возрастным группам 7-11 лет и 12-18 лет с учетом режима питания, разработанному и утвержденному Исполнителем, и согласованному Заказчиком.

5.3.2. Режим питания воспитанников: В учреждении установлен 12 – ти часовой режим пребывания воспитанников с 07.00 часов до 19.00 часов, питание четырехразовое. Исполнитель должен осуществлять выдачу готовой пищи с пищеблоков учреждения в группы по указанному ниже графику:

Завтрак: с 8.10 часов до 8.35 часов.

Второй завтрак: 10.00 часов.

Обед: с 11.20 часов до 12.20 часов.

Полдник: с 15.20 часов до 16.00 часов.

Питание осуществляется согласно меню для воспитанников, разработанному и утвержденному Исполнителем, и согласованному с Заказчиком.

5.4. Услуги должны быть оказаны собственными силами и средствами Исполнителя.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

6.1. Исполнитель вправе:

6.1.1. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных договором, надлежащим образом оказанных и принятых Заказчиком услуг;

6.1.2. Вносить предложения о необходимости проведения ремонта (капитального и текущего) производственных помещений и оборудования, предоставленных Исполнителю для осуществления его деятельности в учреждении Заказчика; о необходимости замены торгово-технологического оборудования, кухонного инвентаря с предоставлением письменного заявления заведующей производством столовой.

6.2. Исполнитель обязан:

6.2.1. Исполнять обязанности, предусмотренные разделом 5 Технического задания №1, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

6.2.2. Исполнять обязанности, предусмотренные разделом 5 Технического задания №2, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

6.3. Заказчик вправе:

6.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств, установленных настоящим договором;

6.3.2. Требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных недостатков;

6.3.3. Проверять ход и качество выполнения Исполнителем условий настоящего договора.

6.4. Заказчик обязан:

6.4.1. Исполнять обязанности, предусмотренные разделом 6 Технического задания №1, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

6.4.2. Исполнять обязанности, предусмотренные разделом 6 Технического задания №2, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

6.4.3. Обеспечить контроль за исполнением настоящего договора;

6.4.4. Принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с настоящим договором;

6.4.5. Отказаться от исполнения договоров одностороннем порядке, если в ходе исполнения договора будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленной документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

7. ПОРЯДОК ПОЛЬЗОВАНИЯ ПОМЕЩЕНИЯМИ, ОБОРУДОВАНИЕМ, ИНВЕНТАРЕМ

7.1. Не позднее, чем за один день до даты начала оказания услуг по предмету договора Заказчик передает Исполнителю по акту приема-передачи в безвозмездное пользование оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду. В акте приема-передачи отражается информация о наименовании и количестве передаваемого оборудования (инвентаря), исправном состоянии. Для передачи оборудования (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное оборудования), а также для подтверждения его исправности (работоспособности) Заказчик вправе привлечь специалистов из организации, осуществляющей техническое обслуживание технологического оборудования.

7.2. В течение 3 рабочих дней по окончании срока оказания услуг Исполнитель передает Заказчику предоставленное в безвозмездное пользование оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду. В случае выявления неисправностей торгово-технологического, холодильного, весоизмерительного оборудования Исполнитель обязан произвести ремонт за свой счет. В случае выявления недостатка указанного оборудования Исполнитель возмещает недостачу за свой счет.

8. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

8.1. В последний рабочий день каждого месяца Заказчик предоставляет Исполнителю реестры количества фактически питающихся воспитанников, учащихся в отчетном месяце, относящихся к льготным категориям, с ограниченными возможностями здоровья.

8.2. В течение 3 (трех) рабочих дней после предоставлении реестров количества фактически питающихся учащихся, Стороны проводят сверку количества оказанных услуг по фактическому количеству питающихся учащихся, воспитанников. По результатам сверки Исполнитель составляет акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг составляется Исполнителем последним днем месяца, в котором были оказаны услуги. Исполнитель направляет подписанные со своей стороны в 2 (двух) экземплярах отчетные документы (счет и акт оказанных услуг) Заказчику до 10 числа месяца, следующего за отчетным.

8.3. Не позднее 5 (пяти) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.2 настоящего договора, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных услуг по настоящему договору на предмет соответствия их объема, качества требованиям, изложенным в настоящем договоре, и направляет Исполнителю подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр акта оказанных услуг либо запрос о предоставлении разъяснений касательно результатов оказанных услуг или мотивированный отказ от принятия результатов оказанных услуг, или акт с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения. В случае отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг в связи с необходимостью устранения недостатков и (или) доработки результатов Исполнитель обязуется в срок, установленный в акте, составленном Заказчиком, устранить указанные недостатки/произвести доработки за свой счет.

8.4. Для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

8.5. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений касательно результатов оказанных услуг или мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг, или акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг или в срок, установленный в указанном акте, содержащем перечень выявленных недостатков и необходимых доработок, устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки/произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с

предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков/выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки и необходимые доработки, Заказчиком будет принято решение о том, что Исполнителем были устранены недостатки/выполнены доработки в надлежащем порядке и в установленные сроки, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра акта оказанных услуг, один из которых направляет Исполнителю в порядке и сроки, предусмотренные пунктом 8.3 настоящего договора.

8.6. *Акт оказанных услуг, подписанный Сторонами, подтверждает соответствие услуг по объему и качеству требованиям, изложенным в настоящем договоре.*

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

9.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.2. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Договору, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

9.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения такого обязательства в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа составляет 2,5 % от цены Договора, что составляет 51 028 рублей 34 копеек.

9.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе направить Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства по день фактического исполнения обязательства (включительно), и устанавливается Договором в размере 0,1% от суммы неисполненных обязательств по Договору за каждый день просрочки.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа составляет 2,5% от цены Договора, что составляет 51 028 рублей 34 копеек.

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

9.6. Уплата неустоек (штрафов, пеней) и возмещение убытков, причиненных ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Договору в полном объеме.

9.7. Уплата неустоек (штрафов, пеней) осуществляется на основании письменной претензии одной из Сторон.

9.8. Заказчик вправе учитывать при расчете с Исполнителем (вычитать из цены Договора) сумму в виде неустойки (штрафа, пени), подлежащую уплате Исполнителем за неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств, предусмотренных Договором, если Исполнитель не докажет, что неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

10.1. Настоящий Договор вступает в силу с даты подписания его сторонами и прекращает свое действие после исполнения сторонами своих обязательств по настоящему договору.

11. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

11.1. Форс-мажорные обстоятельства означают наступление событий, неподвластных контролю сторон настоящего договора, не вызванных просчетом, небрежностью сторон настоящего договора, или носящих непредвиденный характер. Такие события могут включать в себя, но не ограничиваются войнами, пожарами, наводнениями, эпидемиями и карантинами.

11.2. Сторона должна незамедлительно уведомить другую сторону, как о наступлении, так и о прекращении действия форс–мажорных обстоятельств, с предоставлением документов, подтверждающих наступление таких обстоятельств, выданных правомочными на то организациями.

11.3. В случае наступления форс-мажорных обстоятельств, стороны продолжают, насколько это возможно, выполнение обязательств по настоящему договору, и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора, не зависящих от форс-мажорных обстоятельств.

12. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

12.1. Претензионный порядок досудебного урегулирования споров, вытекающих из договора, является для Сторон обязательным.

12.2. Претензия должна содержать:

- наименование Стороны договора, которой направляется претензия;
- обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, с указанием на соответствующие пункты договора и (или) нормативные правовые акты;
- расчет суммы требований по претензии, сроки оплаты и номер счета, на который должны быть перечислены денежные средства;
- информацию о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии и (или) неполучения ответа на ней в сроки, установленные для рассмотрения претензии в пункте 12.4 настоящего договора (приостановка исполнения обязательств Стороной договора, обращение в суд и т.д.);
- перечень прилагаемых документов (при необходимости).

12.3. Претензия направляется заинтересованной Стороне по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Стороны, указанному в договоре, а также посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Стороной

12.4. Срок рассмотрения претензии и направления ответа на нее составляет 5 (Пять) дней со дня получения последней адресатом.

12.5. Сторона договора, направившая претензию, считается исполнившей порядок досудебного урегулирования споров:

- при отклонении претензии полностью или частично Стороной договора, которой была направлены претензия;
- при неполучении ответа от Стороны договора, получившей претензию, в сроки, установленные для рассмотрения претензии в пункте 12.4 настоящего договора.

12.6. В случае не урегулирования споров и разногласий в досудебном претензионном порядке они передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Томской области.

13. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

13.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Договора.

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

13.2.1. Заказчик по согласованию с Исполнителем при исполнении договора вправе изменить объем услуг, указанный в договоре, без изменения цены за единицу услуги. При увеличении/уменьшении объема услуг первоначальная цена договора изменяется соответственно изменяемому услуг.

13.2.2. Заказчик по согласованию с Исполнителем при заключении и исполнении договора вправе изменить сроки исполнения обязательств по договору, в случае если необходимость изменения сроков вызвана обстоятельствами, обоснованными Исполнителем и принятыми Заказчиком, обстоятельствами непреодолимой силы или просрочкой выполнения Заказчиком своих обязательств по договору.

13.2.3. Заказчик по согласованию с Исполнителем при исполнении договора вправе изменить цену договора:

- путем ее уменьшения без изменения иных условий исполнения договора;
- в случае изменения в соответствии с законодательством Российской Федерации регулируемых государством цен (тарифов), а так же цен (тарифов), устанавливаемых муниципальными правовыми актами.

13.3. Стороны вправе по соглашению Сторон изменить размер и (или) срок оплаты и (или) объем услуг в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным Кодексом получателю бюджетных средств, предоставляющему Заказчику субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии (согласно части 5 статьи 78.1 Бюджетного Кодекса РФ).

14. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА

14.1. Размер обеспечения исполнения Договора составляет 5 процентов от начальной (максимальной) цены Договора, что составляет **102 056,68** руб.

14.2. Исполнение Договора обеспечивается предоставлением независимой гарантии, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

14.3. Способ обеспечения исполнения Договора определяются Исполнителем самостоятельно.

14.4. В случае предоставления независимой гарантии:

Обязательства Исполнителя, надлежащее исполнение которых обеспечивается независимой гарантией: **оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса и воспитанников МАОУ «СОШ №76**, уплата неустойки (пени), возмещение любых убытков Заказчику, причиненных неисполнением или ненадлежащим выполнением Исполнителем своих обязательств по договору.

В случае неисполнения принципалом (Исполнителем) обязательств, надлежащее исполнение которых обеспечивается независимой гарантией, Гарант обязуется выплатить заказчику (бенефициару) сумму в размере цены Договора, уменьшенном на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором и оплаченных заказчиком, но не превышающем размер обеспечения исполнения Договора.

В этом случае, неустойка взыскивается вне зависимости от удержанной суммы обеспечения исполнения Договора.

14.5. В случае предоставления денежных средств:

Обеспечиваемые обязательства Исполнителя по Договору: **оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса и воспитанников МАОУ «СОШ №76**, уплата неустойки (пени), возмещение любых убытков Заказчику, причиненных неисполнением или ненадлежащим выполнением Исполнителем своих обязательств по договору.

Денежные средства, предоставленные в качестве обеспечения исполнения Договора, являются в соответствии с частью 1 статьи 329 Гражданского Кодекса Российской Федерации другим способом обеспечения исполнения обязательств, предусмотренным Договором, и не возвращаются Исполнителю в размере, рассчитанном как размер обеспечения исполнения Договора, уменьшенный на процент от суммы исполненного обязательства, если Исполнитель не выполнил полностью или частично обязательства, являющиеся предметом Договора, в полном соответствии с установленными Договором требованиями.

В этом случае, неустойка взыскивается вне зависимости от удержанной суммы обеспечения исполнения Договора.

Денежные средства, предоставленные в качестве обеспечения исполнения Договора, не возвращаются Исполнителю в размере начисленной неустойки (убытков), если Исполнитель выполнил обязательства, являющиеся предметом Договора, но не оплатил в добровольном порядке неустойку и (или) не возместил в добровольном порядке убытки, причиненные ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Договору.

Денежные средства, предоставленные в качестве обеспечения исполнения договора, не возвращаются Исполнителю в размере аванса (за минусом стоимости оказанной услуги), если

Исполнитель выполнил обязательства, являющиеся предметом договора, но не вернул авансовый платёж (за минусом стоимости оказанной услуги).

Денежные средства, вносимые как обеспечение исполнения Договора, должны быть перечислены по реквизитам заказчика:

Банковские реквизиты:

Получатель:

Финансовое управление Администрации ЗАТО Северск (МАОУ "СОШ № 76" л/с 30656Ц09810)

в Банк:

ОТДЕЛЕНИЕ ТОМСК БАНКА РОССИИ//УФК по Томской области, г.Томск

р/сч. 03234643697410006500

корр/сч. 40102810245370000058

БИК 016902004

В назначение платежа необходимо указать: обеспечение исполнения договора на **оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса и воспитанников МАОУ «СОШ №76.**

14.6. В случае, предоставления в качестве обеспечения договора денежных средств, обеспечение исполнения договора возвращается Заказчиком Исполнителю после подписания Заказчиком и Исполнителем документа о приемке, свидетельствующего о полном исполнении договора или соглашения о расторжении договора по соглашению сторон (за исключением соглашения о расторжении договора по соглашению сторон в связи с неисполнением обязательств Исполнителем), на основании письменного запроса Исполнителя о возврате обеспечения исполнения договора в течение 10 (десяти) рабочих дней. В запросе Исполнитель должен указать реквизиты для возврата денежных средств Заказчиком.

14.7. В ходе исполнения договора Исполнитель вправе предоставить заказчику обеспечение исполнения договора, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных договором, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения договора. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения договора.

В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения договора, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения договора не позднее одного месяца со дня отзыва лицензии.

14.8. Уменьшение размера обеспечения исполнения Договора осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком, а также приемки заказчиком оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения Договора в объеме выплаченного аванса (если Договором предусмотрена выплата аванса).

15. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

15.1. Настоящий договор заключен в электронной форме и подписан электронными квалифицированными подписями Заказчика и Исполнителя.

15.2. К отношениям Сторон, не урегулированным настоящим договором, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

15.3. Документооборот в рамках договора осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной (телефонной) связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках договора составляет 5 (Пять) дней со дня его получения.

15.4. Все изменения и дополнения к договору должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

15.5. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения.

В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в договоре.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по договору Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов со дня изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по договору будут считаться сведения, указанные в договоре.

15.6. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями договора, являются его неотъемлемой частью.

16. ПРИЛОЖЕНИЯ

16.1. Неотъемлемой частью настоящего договора являются:

1) Приложение №1 - Техническое задание №1 оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса

2) Приложение № 2 - Техническое задание №2 оказание услуг по организации питания воспитанников МАОУ «СОШ №76».

16. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 76» Сокращённое наименование: МАОУ «СОШ № 76» Юридический адрес: 636071, Томская область, г. Северск, ул. Парковая, 2а Е-mail: School-76@seversk.gov70.ru (приемная) Телефон: (382-3) 54-75-89 ИНН 7024015721, КПП 702401001 Финансовое управление Администрации ЗАТО Северск (МАОУ "СОШ № 76" л/с 30656ш09810) Банковские реквизиты: Отделение Томск Банка России//УФК по Томской области г. Томск р/с 03234643697410006500 кор/с 40102810245370000058 БИК 016902004	Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание» ООО «Общественное питание» Юридический адрес: 636017, Томская область, город Северск, улица Калинина, дом 69 литер а, помещение 16 Электронная почта: katepodgornova@yandex.ru Телефон: 8-913-885-96-20 ИНН 7024045162, КПП 702401001 Банк: Сибирский филиал ПАО РОСБАНК р/с: 40702810874880000024 к/с: 30101810000000000388 открытый в Отделении г.Красноярск БИК: 040407388 ОГРН 1197031063976, ОКПО 94213222 ОКАТО 69541000000 ОКТМО 69741000001 ОКФС 16
Заказчик _____/Л.В. Летягина	Исполнитель _____/Е.С. Подгорнова/

Техническое задание №1
на оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса МАОУ «СОШ №76»

1. Объем услуг

п/п	Наименование категории обучающихся	Кол-во чел/дней
	Оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 7 до 11 лет (двухразовое питание)	903
	Оказание услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 12 лет и старше (двухразовое питание)	817
	Оказание услуг по организации питания обучающихся 5-11 классов льготных категорий, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из малообеспеченных многодетных семей (одноразовое питание)	2 150
	Оказание услуг по организации питания обучающихся 1-4 классов из малообеспеченных многодетных семей (двухразовое питание)	860
	Оказание услуг по организации питания обучающихся 5-11 классов из малообеспеченных многодетных семей (двухразовое питание)	860
	Оказание услуг по организации бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 классов, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся из малообеспеченных многодетных семей	9 245

2. Место оказания услуг

Томская область, ЗАТО Северск, г. Северск, ул. Парковая, 2а.

1. Сроки оказания услуг

Сроки оказания услуг по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса МАОУ «СОШ №76»: с даты заключения договора по 23.12.2022 (включительно).

График оказания услуг: услуги по организации питания оказываются в рабочие дни в соответствии с режимом питания обучающихся в учреждении.

Режим питания обучающихся:

Услуги по организации питания оказываются в учебные дни в соответствии с режимом питания учащихся в учреждении.

4. Общие требования к услуге

Питание осуществляется согласно меню для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, льготной категории обучающихся, бесплатным одноразовым горячим питанием обучающихся 1-4 класса по 2 возрастным группам 7-11 лет и 12-18 лет (Приложение №1,2 к настоящему договору), разработанным и утвержденным Исполнителем, согласованным с Заказчиком.

Услуги должны быть оказаны собственными силами и средствами Исполнителя. Столовая учреждения является столовой - доготовочной и не имеет полного набора помещений для приготовления пищи из сырья. Для приготовления пищи в столовой - доготовочной должны использоваться полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из

которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

Услуги по организации питания оказываются в учебные дни в соответствии с режимом питания учащихся в учреждении.

Услуги должны быть оказаны собственными силами и средствами Исполнителя.

Столовая учреждения является столовой - доготовочной и не имеет полного набора помещений для приготовления пищи из сырья.

Для приготовления пищи в столовой - доготовочной должны использоваться полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

В столовой учреждения отсутствуют складские помещения и морозильные камеры. На пищеблоке возможно хранение суточного запаса продуктов и полуфабрикатов.

Услуги осуществляются бригадой, состоящей из работников Исполнителя, численностью не менее 5 человек, в том числе:

Заведующий производством	1 человек
Повар не менее 4 разряда	не менее 1 человека
Повар не менее 3 разряда	не менее 1 человека
Подсобный рабочий, в том числе машинист моечных машин	Не менее 2 человек

В столовой учреждения отсутствуют складские помещения и морозильные камеры. На пищеблоке возможно хранение суточного запаса продуктов и полуфабрикатов.

Оказываемые услуги должны соответствовать по качеству, безопасности установленным нормам законодательства Российской Федерации о качестве, безопасности услуг, в том числе:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03"

- Санитарным правилам СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 года № 18;

- СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 N 40 "Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";

- СанПин 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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

- Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. N 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

5. Обязанности Исполнителя

Исполнитель обязан:

1) обеспечить укомплектование школьной столовой необходимыми специалистами и оплатить работу специалистов на пищеблоке Заказчика;

2) обеспечить прохождение сотрудниками Исполнителя медицинского осмотра за свой счет. Все сотрудники обязаны иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров в соответствии с приказами и инструкциями по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке. Исполнитель должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания;

3) обеспечить за свой счет сотрудников пищеблока санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, индивидуальные полотенца) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены и средствами личной гигиены;

4) обеспечивать за свой счет своевременную стирку санитарной одежды работников пищеблока;

5) укомплектовать за свой счет пищеблок Заказчика аптечками для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

6) в течение 3 рабочих дней с даты заключения договора предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг;

2. обеспечить питание обучающихся учреждения:

а) осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

б) осуществлять приготовление блюд по меню, разработанным Исполнителем на основании примерного меню, являющимся приложением к техническому заданию (Приложение № 1), и утвержденным руководителем Заказчика.

Меню разрабатывается Исполнителем в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов по двум возрастным группам (1-4 классы и 5-11 классы) с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

в) осуществлять производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, производить входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки;

г) принимать участие в бракеражной комиссии;

д) выборочно проводить контрольные закладки сырья при приготовлении блюд;

е) оформлять ежедневно необходимую документацию в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

ж) размещать в доступных для родителей и детей местах ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, пищевых веществ (белки, жиры, углеводы); рекомендации по организации здорового питания детей;

з) своевременно обеспечить накрытие столов в обеденном зале учреждения перед началом приема пищи обучающимися. Выдача готового питания производится в соответствии с режимом питания в учреждении. Раздача готовой пищи производится не позднее 2-х часов после ее приготовления;

и) проводить уборку помещений пищеблока, столов в обеденном зале учреждения и мытье посуды после каждого приема пищи;

к) содержать в надлежащем состоянии помещение пищеблока, поддерживать чистоту и порядок: ежедневно производить текущую уборку, один раз в неделю - генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;

л) обеспечить соблюдение правил охраны труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, допускать к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием работников, прошедших инструктаж по технике безопасности;

м) обеспечить, в случае необходимости, пищеблок Заказчика вспомогательной материально-технической базой для обеспечения бесперебойного оказания услуг, а именно: оборудованием, столовыми приборами, посудой, подносами, в количестве достаточном для обслуживания обучающихся в одну смену. Не допускается использование одноразовых пластиковых столовых приборов и посуды; содержать используемые помещения пищеблока Заказчика в надлежащем состоянии, с соблюдением установленных правил и требований санитарного, технического и пожарного надзора, обеспечить сохранность и поддерживать в исправном состоянии переданные Заказчиком оборудование и мебель, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, измерительного и другого оборудования, осуществлять своевременное техническое обслуживание торгово-технологического оборудования пищеблока. Исполнитель собственными силами проводит уборку помещений пищеблока, столов в обеденном зале учреждения и мытье посуды после приема пищи, обеспечивает своих сотрудников всеми необходимыми моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, соответствующими требованиям санитарных норм;

н) ежедневно принимать письменную заявку от лица Заказчика, ответственного за ежедневную информацию о фактическом количестве питающихся. Заявка направляется исполнителю по электронной почте или по факсу за подписью ответственного лица Заказчика либо через информационную систему «_____».

3.приобретать и поставлять продукты питания на пищеблоки Заказчика:

а) осуществлять собственными силами и за свой счет приобретение и поставку продуктов питания (сырья), мясных полуфабрикатов надлежащего качества на пищеблоки учреждения Заказчика, осуществлять погрузку-разгрузку продуктов питания;

б) осуществлять поставку продуктов питания в соответствии со следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов»;

в) осуществлять доставку пищевых продуктов специализированным транспортом при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования, и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

г) качество поставляемых продуктов питания должно соответствовать требованиям технических регламентов и требованиям стандартов, указанных в приложении 2 к настоящему техническому заданию) и подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия/декларации соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- санитарно-эпидемиологические заключения;

д) осуществлять входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания;

4) передавать Заказчику ежедневное меню в печатном виде в необходимом количестве экземпляров для вывешивания в групповых ячейках;

5) обеспечить экономное расходование коммунальных ресурсов (электрической энергии, холодной и горячей воды, тепловой энергии);

6) обеспечить охрану труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

7) содержать используемые помещения пищеблока заказчика в надлежащем состоянии, с соблюдением установленных правил и требований санитарного, технического и пожарного надзора;

8) обеспечить сохранность и поддерживать в исправном состоянии переданные заказчиком оборудование и мебель, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, измерительного и другого оборудования. В случае выхода из строя технологического оборудования по вине сотрудников Исполнителя, текущий ремонт проводится своевременно за счет Исполнителя;

9) обеспечить за свой счет сотрудников пищеблоков моющими и дезинфицирующими средствами для дезинфекции и мытья рук (в том числе в случае проведения карантинных мероприятий), обработки яиц;

10) допускать к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием работников, прошедших инструктаж по технике безопасности;

11) обеспечить доступ к первичным учетным документам при проведении проверок по соблюдению законодательства и иных нормативно-правовых актов Российской Федерации и предоставить их по первому требованию проверяющей организации;

12) нести предусмотренную законодательством Российской Федерации ответственность за несчастные случаи на производстве и травматизм, произошедшие с его персоналом;

13) не допускать в помещения пищеблока посторонних лиц, а также лиц надлежащим образом не допущенных к проведению производственного процесса;

14) беспрепятственно допускать в помещения пищеблока представителя Заказчика, а также представителей контролирующих органов при наличии у последних соответствующих предписаний на проведение проверки;

15) обеспечить своевременный вынос с пищеблоков Заказчика отходов производства

6. Обязанности Заказчика

Заказчик обязан:

1) предоставить Исполнителю на безвозмездной основе помещения пищеблоков с подсобными помещениями и установленным в них оборудованием. Общая площадь передаваемых помещений составляет 121,00 кв.м. Передаваемые помещения соответствуют действующим санитарным правилам и нормам;

2) предоставить в исправном состоянии оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду;

3) предоставить на безвозмездной основе право пользования электроэнергией и водой для приготовления пищи, а также теплоснабжением, горячим водоснабжением;

4) создавать необходимые условия для оказания услуг питания обучающихся в учреждения Заказчика:

а) осуществлять своевременное техническое обслуживание торгово-технологического оборудования пищеблоков. В течение всего срока действия договора поддерживать надлежащее техническое состояние переданного оборудования, в том числе нести эксплуатационные расходы, связанные с его текущим техническим обслуживанием, приобретением запчастей и/или расходных материалов. При поступлении от Исполнителя сведений о неисправности переданного оборудования, произвести за свой счет и своими силами ремонт, а в случае необходимости, замену оборудования аналогичным, с соответствующими характеристиками, для выполнения данного вида работ;

б) обеспечить за свой счет сотрудников пищеблоков моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами для проведения влажной ежедневной и генеральной уборки оборудования, инвентаря и посуды, принадлежащих Заказчику;

в) регулярно проводить бракераж пищи бракеражной комиссией, в состав которой входит представитель Исполнителя в соответствии с требованиями СанПиН;

г) обеспечивать наличие силовой электроэнергии, горячей и холодной воды, отопления, освещения для приготовления и отпуска пищи;

д) проводить своевременно дератизацию, дезинсекцию помещений пищеблоков;

е) обеспечивать беспрепятственный доступ автомобилей и работников Исполнителя к месту разгрузки продуктов, доставляемых на пищеблоки, а в зимний период - контроль за своевременной очисткой подъездных путей от снега;

5) предоставить Исполнителю в течение 3 (Трех) рабочих дней с даты подписания настоящего договора копию приказа о назначении лица, ответственного за ежемесячное составление и передачу Исполнителю информации о количестве фактически питающихся обучающихся учреждения Заказчика и своевременно информировать о внесении в него изменений. Копии указанных документов должны быть заверены надлежащим образом. Копия указанного приказа должна быть также передана представителю Исполнителя, работающему на пищеблоке учреждения Заказчика, ответственному за составление меню;

б) осуществлять организационную работу по вопросам:

а) питания обучающихся;

б) согласования реестров на питание обучающихся учреждения Заказчика;

в) информирования кладовщиков пищеблоков о количестве фактически питающихся обучающихся Заказчика путем подачи письменных заявок;

7) в последний рабочий день каждого месяца предоставлять Исполнителю реестры количества фактически питающихся обучающихся, подписанные ответственным лицом и руководителем учреждения, скрепленные печатью учреждения;

8) ежедневно, не позднее окончания времени, установленного для приема обучающихся в учреждении Заказчика, подавать работнику Исполнителя, ответственному за составление меню, уточненную письменную информацию о фактическом количестве обучающихся учреждения Заказчика, находящихся в учреждении в указанный день;

9) обеспечить контроль за исполнением настоящего договора;

10) принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с настоящим договором.

7. Порядок пользования помещениями, оборудованием, инвентарем

Не позднее чем за один день до даты начала оказания услуг по предмету договора Заказчик передает Исполнителю по акту приема-передачи в безвозмездное пользование оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду. В акте приема-передачи отражается информация о наименовании и количестве передаваемого оборудования (инвентаря), исправном состоянии. Для передачи оборудования (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное оборудования), а также для подтверждения его исправности (работоспособности) Заказчик вправе

привлечь специалистов из организации, осуществляющей техническое обслуживание технологического оборудования.

В течение 3 рабочих дней по окончании срока оказания услуг Исполнитель передает Заказчику предоставленное в безвозмездное пользование оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду.

8. Приложения

приложение №1 – Требования к качеству продуктов питания

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 76» Сокращённое наименование: МАОУ «СОШ № 76»	Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание» ООО «Общественное питание»
Заказчик _____ Л.В. Летягина/	Исполнитель _____/Е.С. Подгорнова /

Приложение №1
к техническому заданию

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям <*>)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или био йогурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014

20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016

43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017

66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженная (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012

86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание:

<*> По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 76» Сокращённое наименование: МАОУ «СОШ № 76»	Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание» ООО «Общественное питание»
Заказчик _____ Л.В. Летягина/	Исполнитель _____/Е.С. Подгорнова /

Техническое задание №2
оказание услуг по организации питания воспитанников МАОУ «СОШ №76»

1. Объем услуг

п/п	Наименование категории	Кол-во чел/дней
	Оказание услуг по организации питания воспитанников с 12-ти часовым пребыванием с полной оплатой за ДОУ (100% родительская плата) (с 1 года до 2 лет)	658
	Оказание услуг по организации питания воспитанников с ограниченными возможностями здоровья с 12-ти часовым пребыванием с 50% родительской платой (с 3-х до 6-ти лет)	94
3	Оказание услуг по организации питания воспитанников с 12-ти часовым пребыванием с полной оплатой за ДОУ (100% родительская плата) (с 3 до 6 лет)	2 789

2. Место оказания услуг

Томская область, г. Северск, ул. Парковая, 2а, стр.2

3. Сроки оказания услуг

Начало оказания услуг: с даты заключения договора;

Окончание услуг: 23.12.2022 (включительно).

График оказания услуг: услуги по организации питания воспитанников оказываются в рабочие дни в соответствии с режимом питания воспитанников в учреждении.

Режим питания воспитанников: В учреждении установлен 12-ти часовой режим пребывания воспитанников с 07.00 часов до 19.00 часов, питание четырехразовое. Исполнитель должен осуществлять выдачу готовой пищи с пищеблоков учреждения в группы по указанному ниже графику:

Завтрак: с 8.10 часов до 8.35 часов.

Второй завтрак: 10.00 часов.

Обед: с 11.20 часов до 12.20 часов.

Полдник: с 15.20 часов до 16.00 часов.

4. Общие требования к услуге

Питание осуществляется согласно меню для воспитанников, разработанным Исполнителем на основании примерного меню, разработанного и утвержденного Исполнителем, согласованного с Заказчиком.

Услуги должны быть оказаны собственными силами и средствами Исполнителя. Столовая учреждения является столовой - доготовочной и не имеет полного набора помещений для приготовления пищи из сырья. Для приготовления пищи в столовой - доготовочной должны использоваться полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

Услуги по организации питания оказываются в рабочие дни в соответствии с режимом питания воспитанников в учреждении.

Услуги должны быть оказаны собственными силами и средствами Исполнителя.

Столовая учреждения является столовой - доготовочной и не имеет полного набора помещений для приготовления пищи из сырья.

Для приготовления пищи в столовой - доготовочной должны использоваться полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

В столовой учреждения отсутствуют складские помещения и морозильные камеры. На пищеблоке возможно хранение суточного запаса продуктов и полуфабрикатов.

Оказываемые услуги должны соответствовать по качеству, безопасности установленным нормам законодательства Российской Федерации о качестве, безопасности услуг, в том числе:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03"

- Санитарным правилам СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 года № 18;

- СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 N 40 "Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";

- СанПин 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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

- Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. N 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

5. Обязанности Исполнителя

Исполнитель обязан:

- 1) сформировать бригады специалистов для работы на пищеблоках в соответствии с объемом оказываемых услуг в учреждении Заказчика:

- а) обеспечить укомплектование пищеблоков Заказчика необходимыми специалистами и оплатить работу бригады специалистов на пищеблоках Заказчика;

- б) обеспечить прохождение сотрудниками пищеблока медицинского осмотра за свой счет. Все сотрудники обязаны иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров в соответствии с приказами и инструкциями по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке. Исполнитель должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

в) обеспечить за свой счет сотрудников пищеблоков специальной одеждой (халат, колпак или косынка), полотенцами и обеспечивать своевременную стирку специальной одежды работников пищеблоков;

г) обеспечить за свой счет пищеблоку аптечками для оказания первой медицинской помощи;

д) в течение 3 рабочих дней с даты заключения договора предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг;

2) обеспечить питание воспитанников учреждения:

а) осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

б) осуществлять приготовление блюд по меню, разработанным Исполнителем на основании примерного меню, разработанного и утвержденного Исполнителем, согласованного с Заказчиком.

Меню разрабатывается Исполнителем в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов по двум возрастным группам (1-3 лет и 3-7 лет) с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

в) принимать участие в работе бракеражной комиссии;

г) выборочно проводить контрольные закладки сырья при приготовлении блюд;

д) своевременно оформлять нормативную документацию:

-технологические и калькуляционные карты;

-журнала бракеража кулинарной продукции;

-журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

-журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

-журнала здоровья;

-журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании;

-документов, удостоверяющих качество поступающего сырья и продуктов питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества; накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

-иной необходимой документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

е) размещать в доступных для родителей и детей местах ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, пищевых веществ (белки, жиры, углеводы); рекомендации по организации здорового питания детей;

ж) осуществлять производственный контроль в соответствии с утвержденной программой (планом) производственного контроля технологических процессов, связанных с приготовлением блюд, разработанной в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

и) при организации (обеспечении) горячего питания обеспечить проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля с целью определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям. Протоколы лабораторных и инструментальных исследований пищевой продукции предоставить Заказчику не позднее, чем за 10 (десять) дней до окончания оказания услуг по данному договору;

к) в помещениях пищеблока ежедневно проводить уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; проводить еженедельно с применением моющих средств мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря;

л) ежедневно проводить на пищеблоках мытье посуды;

приобретать и поставлять продукты питания на пищеблоки Заказчика:

а) осуществлять собственными силами и за свой счет приобретение и поставку продуктов питания (сырья), мясных полуфабрикатов надлежащего качества на пищеблоки учреждения Заказчика, осуществлять погрузку-разгрузку продуктов питания;

б) осуществлять поставку продуктов питания в соответствии со следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

в) осуществлять доставку пищевых продуктов специализированным транспортом при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования, и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

г) качество поставляемых продуктов питания должно подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия/декларации соответствия на поставляемый вид продуктов;

- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);

- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;

- санитарно-эпидемиологические заключения;

д) осуществлять входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль за правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания;

4) передавать Заказчику ежедневное меню в печатном виде в необходимом количестве экземпляров для вывешивания в групповых ячейках;

5) обеспечить экономное расходование коммунальных ресурсов (электрической энергии, холодной и горячей воды, тепловой энергии);

6) обеспечить охрану труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

7) содержать используемые помещения пищеблока заказчика в надлежащем состоянии, с соблюдением установленных правил и требований санитарного, технического и пожарного надзора;

8) обеспечить сохранность и поддерживать в исправном состоянии переданные заказчиком оборудование и мебель, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, измерительного и другого оборудования. В случае выхода из строя технологического оборудования по вине сотрудников Исполнителя, текущий ремонт проводится своевременно за счет Исполнителя;

9) обеспечить за свой счет сотрудников пищеблоков моющими и дезинфицирующими средствами для дезинфекции и мытья рук (в том числе в случае проведения карантинных мероприятий), обработки яиц;

10) допускать к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием работников, прошедших инструктаж по технике безопасности;

11) обеспечить доступ к первичным учетным документам при проведении проверок по соблюдению законодательства и иных нормативно-правовых актов Российской Федерации и предоставить их по первому требованию проверяющей организации;

12) нести предусмотренную законодательством Российской Федерации ответственность за несчастные случаи на производстве и травматизм, произошедшие с его персоналом;

13) не допускать в помещения пищеблока посторонних лиц, а также лиц надлежащим образом не допущенных к проведению производственного процесса;

14) беспрепятственно допускать в помещения пищеблока представителя Заказчика, а также представителей контролирующих органов при наличии у последних соответствующих предписаний на проведение проверки;

15) обеспечить своевременный вынос с пищеблоков Заказчика отходов производства

16) нести расходы по техническому, аварийному обслуживанию и ремонту технологического, холодильного и измерительного оборудования Заказчика.

6.Обязанности Заказчика

Заказчик обязан:

1) предоставить Исполнителю на безвозмездной основе помещения пищеблоков с подсобными помещениями и установленным в них оборудованием. Общая площадь передаваемых помещений составляет 81,7 кв.м. Передаваемые помещения соответствуют действующим санитарным правилам и нормам;

2) предоставить в исправном состоянии оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду. В течение всего срока действия договора поддерживать надлежащее техническое состояние переданного оборудования, в том числе нести эксплуатационные расходы, связанные с его текущим техническим обслуживанием, приобретением запчастей и/или расходных материалов. При поступлении от Исполнителя сведений о неисправности переданного оборудования, произвести за свой счет и своими силами ремонт, а в случае необходимости, замену оборудования аналогичным, с соответствующими характеристиками, для выполнения данного вида работ;

3) предоставить на безвозмездной основе право пользования электроэнергией и водой для приготовления пищи, а также теплоснабжением, горячим водоснабжением;

4) создавать необходимые условия для оказания услуг питания воспитанников учреждения Заказчика:

а) осуществлять своевременное техническое обслуживание торгово-технологического оборудования пищеблоков;

б) обеспечить за свой счет сотрудников пищеблоков моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами для проведения влажной ежедневной и генеральной уборки оборудования, инвентаря и посуды, принадлежащих Заказчику;

в) регулярно проводить бракераж пищи бракеражной комиссией, в состав которой входит представитель Исполнителя в соответствии с требованиями СанПиН;

г) обеспечивать наличие силовой электроэнергии, горячей и холодной воды, отопления, освещения для приготовления и отпуска пищи;

д) проводить своевременно дератизацию, дезинсекцию помещений пищеблоков;

е) обеспечивать беспрепятственный доступ автомобилей и работников Исполнителя к месту разгрузки продуктов, доставляемых на пищеблоки, а в зимний период - контроль за своевременной очисткой подъездных путей от снега;

5) предоставить Исполнителю в течение 3 (Трех) рабочих дней с даты подписания настоящего договора копию приказа о назначении лица, ответственного за ежемесячное составление и передачу Исполнителю информации о количестве фактически питающихся воспитанников учреждения Заказчика и своевременно информировать о внесении в него изменений. Копии указанных документов должны быть заверены надлежащим образом. Копия указанного приказа должна быть также передана представителю Исполнителя, работающему на пищеблоке учреждения Заказчика, ответственному за составление меню;

б) осуществлять организационную работу по вопросам:

а) питания воспитанников;

б) согласования реестров на питание воспитанников учреждения Заказчика;

в) информирования кладовщиков пищеблоков о количестве фактически питающихся воспитанников Заказчика путем подачи письменных заявок;

7) в последний рабочий день каждого месяца предоставлять Исполнителю реестры количества фактически питающихся воспитанников, подписанные ответственным лицом и руководителем учреждения, скрепленные печатью учреждения;

8) ежедневно, не позднее окончания времени, установленного для приема воспитанников в учреждении Заказчика, подавать работнику Исполнителя, ответственному за составление меню, уточненную письменную информацию о фактическом количестве воспитанников учреждения Заказчика, находящихся в учреждении в указанный день;

9) обеспечить контроль за исполнением настоящего договора;

10) принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с настоящим договором.

7. Порядок пользования помещениями, оборудованием, инвентарем

Не позднее чем за один день до даты начала оказания услуг по предмету договора Заказчик передает Исполнителю по акту приема-передачи в безвозмездное пользование оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду. В акте приема-передачи отражается

информация о наименовании и количестве передаваемого оборудования (инвентаря), исправном состоянии. Для передачи оборудования (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное оборудования), а также для подтверждения его исправности (работоспособности) Заказчик вправе привлечь специалистов из организации, осуществляющей техническое обслуживание технологического оборудования.

В течение 3 рабочих дней по окончании срока оказания услуг Исполнитель передает Заказчику предоставленное в безвозмездное пользование оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду.

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 76»	Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание» ООО «Общественное питание»
Заказчик _____ Л.В. Летягина/	Исполнитель _____/Е.С. Подгорнова /