

Договор на оказание услуг № 8

П. Кулотино

«30» августа 2022 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа п. Кулотино» именуемое в дальнейшем «**Заказчик**», в лице в лице директора Логиновой Ольги Васильевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Уют», именуемое в дальнейшем «**Исполнитель**», в лице Гришкова Владимира Владимировича, действующей на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «**Стороны**», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1. Настоящий договор заключен с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона Российской Федерации от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и иного законодательства Российской Федерации, Положения о закупках товаров, работ, услуг в МАОУ «Средняя школа п. Кулотино»

1.2. Предметом договора является оказание услуг по организации горячего питания для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (далее услуги) по заданию Заказчика согласно прилагаемому к настоящему договору техническому заданию (Приложение № 1 к договору) для обеспечения нужд Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа п. Кулотино».

1.3. В соответствии с условиями договора Исполнитель обязуется оказать услуги, указанные в пункте 1.2 договора, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

2. Обязательства Сторон

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Оказать услуги в полном объеме и с надлежащим качеством, в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к договору), заявками Заказчика на оказание Услуг, условиями Договора, действующими нормами, стандартами и правилами оказания данного рода услуг.

2.1.2. Незамедлительно уведомить Заказчика в письменной форме при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность оказания услуг в установленные сроки.

2.1.3. Исполнять полученные в ходе оказания услуг указания и предписания Заказчика, а также в срок, установленный Заказчиком безвозмездно устранять обнаруженные им недостатки услуг за счет собственных средств.

2.1.4. Обеспечивать Заказчику возможность контроля и надзора за ходом и качеством оказания услуг.

2.1.5. Своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта, а также к установленному договором сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания Услуг, предусмотренные договором.

2.1.6. Исполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим договором.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. Осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказания услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.2.2. При обнаружении в ходе оказания услуг допущенных Исполнителем недостатков услуг, немедленно заявить об этом Исполнителю в письменной форме, назначив срок для устранения таких недостатков.

2.2.3. Принять оказанные надлежащим образом услуги и обеспечить оплату надлежащим образом оказанных Исполнителем услуг в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

2.2.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим договором.

2.3. Заказчик имеет право требовать от Исполнителя исполнения его обязательств по настоящему договору своевременно, надлежащим образом и в соответствии с условиями настоящего договора.

2.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

2.5. Исполнитель имеет право на своевременную и в полном объеме оплату оказанных по настоящему договору Услуг.

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

3. Место, сроки, объем и иные условия оказания услуг

3.1. Место оказания услуг: питание должно быть организовано непосредственно на территории учебного заведения в помещении, предусмотренном для приготовления пищи, по адресу: Россия Новгородская область, п. Кулотино, ул. Пионерская, д. 2.

3.2. Сроки оказания услуг (кроме праздничных, выходных и каникулярных дней):

- начало: 02.09.2022 г.;

- срок завершения оказания услуг: 27.12. 2022 г.

Периодичность: Ежедневно в соответствии с годовым календарным учебным графиком учреждения, кроме выходных, праздничных дней, и иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

3.3. Услуги оказываются Исполнителем в соответствии с техническим заданием (приложение № 1 к договору).

3.4. Исполнитель вправе привлечь для оказания Услуг третьих лиц, предварительно уведомив об этом Заказчика в письменной форме. При этом Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств привлеченными им третьими лицами.

4. Порядок и срок осуществления Заказчиком приемки оказанных услуг, порядок и срок оформления результатов приемки Услуг

4.1. Исполнитель ежемесячно отчитывается перед Заказчиком об объемах оказанных Услуг. Исполнитель не позднее 5 дней после завершения оказания услуг передает Заказчику комплект отчетных документов, включающий в себя акт о приёмке оказанных услуг (приложение № 2 к договору).

4.2. В течение 2 (Двух) рабочих дней после получения Заказчик направляет Исполнителю подписанный экземпляр акта о приемке оказанных услуг или мотивированный отказ от принятия оказанных услуг с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроков их устранения.

4.3. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов оказанной Услуги в случае выявления несоответствия результата Услуг условиям договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов Услуг и устранено Исполнителем.

4.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания Заказчиком акта оказанных Услуг.

5. Цена договора. Порядок расчетов по договору.

5.1. При формировании цены Договора и расчетов с Исполнителем используется валюта Российской Федерации - рубль.

5.2. Цена договора составляет **112150 рублей, 50 коп. (сто двенадцать тысяч сто пятьдесят руб. 50 коп.)** и включает стоимость Услуг, стоимость продуктов питания, материалов и оборудования, используемых при оказании Услуг, оплату труда персонала, занятого для оказания Услуг, транспортные расходы на хранение продуктов питания, материалов и оборудования, используемых при оказании Услуг, уплату налогов, в том числе НДС, других обязательных платежей и сборов.

5.3. Организация горячего питания производится Исполнителем из расчета стоимости продуктов питания для горячих завтраков, обедов на разные категории учащихся:

- для приготовления обедов для учащихся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классы -65 руб.50 коп. Определяется как норматив питания в соответствии с областным законом «Об областном бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов».

- для приготовления обедов для учащихся с ограниченными возможностями здоровья 5-9 классы -92 руб.00 коп. Определяется как норматив питания в соответствии с областным законом «Об областном бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов».

5.4. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора за исключением случаев, предусмотренных настоящим Договором:

1) если цена снижается по соглашению сторон без изменения предусмотренного договором количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения договора;

2) если поставщик частично выполнил условия договора и Заказчика такое исполнение договора удовлетворило, оплата поставленного товара, выполнения работ, оказания услуг осуществляется по цене единицы товара, услуги, работы исходя из объема фактически поставленного товара, оказанных услуг, выполненных работ по цене за каждую единицу товара, работы, услуги, если такое условие было предусмотрено в документации о закупке и в договоре.

3) если цена снижается или увеличивается по соглашению сторон в зависимости поставленного предусмотренного договором количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения договора

5.5. Оплата по Договору производится в следующем порядке:

- Оплата осуществляется по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя по факту, оказания услуги в течении 30 дней, с даты подписания Заказчиком документов о приемке, на основании счета-фактуры или универсального передаточного документа (или, в случае применения упрощенной системы налогообложения - счета), выставленного Исполнителем. Под документом о приемке понимается акт приемки оказанных услуг (приложение № 2 к договору), в соответствии с действующим законодательством, подтверждающий факт сдачи - приемки оказанных услуг.

Отчетным периодом является календарный месяц.

Документ о приемке, счет-фактура или универсальный передаточный документ (или, в случае применения упрощенной системы налогообложения - счет) должны содержать все обязательные реквизиты, определенные действующим законодательством и представлены Заказчику к оплате не позднее 5 дней после завершения оказания услуг.

Предоставление Исполнителем полного комплекта документов, является условием оплаты. При этом непредставление Исполнителем какого-либо из документов (одного или

нескольких) или представление их с нарушением формы либо с неоговоренными исправлениями, является для Заказчика основанием для задержки оплаты до устранения указанных недостатков. В этом случае Заказчик не несет ответственности за просрочку платежа и не возмещает убытки Исполнителю, возникшие в связи с данными обстоятельствами.

6. Ответственность Сторон

6.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных договором, Стороны несут ответственность в соответствии с условиями настоящего договора и законодательством Российской Федерации.

7. Порядок рассмотрения споров

7.1. В случае возникновения между Сторонами споров и разногласий, вытекающих из договора или связанных с ним, Стороны принимают все меры к их разрешению путем взаимных переговоров или в претензионном порядке.

7.2. Если Сторонам не удастся разрешить возникшие споры или разногласия путем взаимных переговоров или в претензионном порядке, то такие споры и разногласия будут разрешаться в Арбитражном суде Новгородской области в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8. Срок действия договора

8.1. Договор вступает в силу с даты его подписания и заканчивает действие по исполнению Сторонами взаимных обязательств.

8.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

9. Прочие условия

9.1. Вопросы, не урегулированные договором, разрешаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9.2. Настоящий договор составлен в 2 (Двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, 1 (Один) из которых находятся у Заказчика и 1 (Один) - у Исполнителя.

9.3. Неотъемлемой частью настоящего договора являются:

- техническое задание (приложение № 1 к договору);
- форма акта приемки оказанных услуг (Приложение № 2 к договору).

9.4. Договор может быть изменен и (или) дополнен по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

9.5. Изменения и дополнения в договор вносятся путем подписания уполномоченными представителями Сторон дополнительного соглашения.

Все приложения, изменения и дополнения к договору являются его неотъемлемой частью, если они выполнены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

9.6. При исполнении договора не допускается перемена Исполнителем, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.7. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

9.8. В случае изменения наименования, места нахождения, банковских или иных реквизитов Сторона обязана в течение 10 (Десяти) рабочих дней со дня наступления указанных изменений известить об этом другую Сторону в письменной форме.

10. Анतिकоррупционная оговорка

10.1. При исполнении своих обязательств по настоящему договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

10.2. При исполнении своих обязательств по настоящему договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего договора законодательством, как дача взятки, получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

10.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется незамедлительно уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

10.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

10.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных договором действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий договор в соответствии с положениями настоящего раздела, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

11. Непреодолимая сила

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств в случае действия обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.) при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему Договору. В этом случае срок выполнения договорных обязательств будет продлен на время действия этих обстоятельств.

11.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по указанным причинам, должна известить другую Сторону о наступлении и прекращении

действий обстоятельств непреодолимой силы в срок не позднее трех дней с подтверждением факта их действия актами компетентных органов.

11.3. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени) и убытков, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

12. Место нахождения, реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение «Средняя
школа п. Кулотино»
Юр.адрес: 174335, Новгородская обл.
Окуловский район п. Кулотино
Ул. Пионерская д. 2.
ИНН 5311000796
КПП 531101001
ОГРН 1025301589081
л/с 30506Ш01290
в УФК по Новгородской области
р/с 40701810100001000032
БИК 044959001
Отделение Новгород г.Великий Новгород

Директор

_____ **О.В.Логинова**

«__» _____ 2021 года
м.п.

Исполнитель:

ООО «Уют»
Юр.адрес: 174351, Новгородская область,
Окуловский район, г. Окуловка ул.
Чайковского д.
ИНН 5311000891
КПП 531101001
ОГРН 1025301587728
р/с 407028102000004031
Банк ПАО УКБ «Новобанк»
Корр. Счет 30101810900000000746

Директор

_____ **В. В. Гришков**

«30» августа 2022 года
м.п.

Приложение № 1
к договору № _____
от « ____ » _____ 2022 г.

Техническое задание

1. Характеристика и объем услуг организации питания

Предмет договора	Характеристика и объем услуг			
	количество дней питания с 02.09.2022 по 27..12.2022	Норматив питания	Характеристика и режим питания	Период питания
Организация питания учащихся с ОВЗ 5-9 классов	77	92.00	Обеспечение горячего питания (обед)	02.09.2022 г. по 27.12.2022 г. — Ежедневно в соответствии с годовым календарным учебным графиком учреждения, кроме выходных, праздничных дней, и иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.
Организация питания учащихся с ОВЗ 1-4 классов	77	65.50	Обеспечение горячего питания (обед)	02.09.2022 г. по 27.12. 2022 г. — Ежедневно в соответствии с годовым календарным учебным графиком учреждения, кроме выходных, праздничных дней, и иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

Качество услуги:

Организация горячего питания производится в соответствии с согласованным сторонами примерным меню (приложение № 1 к техническому заданию) на основе циклического меню, предоставленного Исполнителем, оформленного в соответствии с нормативно-законодательными актами.

Исполнитель оказывает услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации и гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Федеральному Закону от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному Закону от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральному Закону от 14.05.1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Федеральному Закону от 07.02.92 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Постановлению Правительства РФ от 15.08.1997 года № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания.»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, утвержденные начальником Департамента ГосСанЭпидНадзора МЗ РФ от 04.04.1999г. № 1100/904-99-115;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- Приказом Министерства Здравоохранения и Социального Развития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

(обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»:

Продукты, используемые для оказания услуг должны соответствовать требованиям следующих документов:

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

- Федеральному Закону от 14.05.1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 880;

- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011г. № 769;

- Техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 881;

- Техническому регламенту Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 882;

- Техническому регламенту Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 883;

- Техническому регламенту Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 67;

- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- Техническому Регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;

- МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;

- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций"

- иным нормативным правовым актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.4.5.2409-08) с предоставлением руководителю МАОУ «Средняя школа п. Кулотино» ведомости замены блюд для ее согласования.

Исполнитель гарантирует, что качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

Обязательное использование Исполнителем продуктов и полуфабрикатов, имеющих документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов; осуществление доставки указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом с оформленным в установленном порядке санитарным паспортом. Соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки обязательно. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, производственного сырья производится силами Исполнителя услуги по организации питания.

Хранение пищевых продуктов должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них

пищевых продуктов и продовольственного сырья», иных нормативных и нормативно-технических документов.

Исполнитель обеспечивает приготовление горячего питания непосредственно в помещениях Заказчика.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

Исполнитель гарантирует укомплектовать помещения МАОУ «Средняя школа п. Кулотино» квалифицированными работниками.

Все работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Обеспечить своевременность прохождения работниками, принимающими участие в организации питания детей, медицинских осмотров, профилактических прививок.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты. Обеспечить всех работников специализированной одеждой.

Устройство и содержание помещений, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Исполнитель гарантирует доукомплектовать за свой счет помещения Заказчика необходимым оборудованием, посудой, водонагревателями (при необходимости).

Исполнитель гарантирует обеспечить за свой счет необходимыми моющими, чистящими, хозяйственными средствами, разрешенными для школьных учреждений, в соответствии с действующими нормами оснащения и санитарными нормами.

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин и копии паспортов сотрудников.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца

с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Исполнитель обязан:

- обеспечить столовую Заказчика посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;
 - следить за своевременным прохождением работниками столовой обязательных медицинских осмотров и санитарных минимумов;
 - обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой (кухни);
 - обеспечивать сохранность и работоспособность оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных Заказчиком;
 - содержать в надлежащем порядке обеденный зал Заказчика в соответствии с нормами (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
 - обеспечение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности;
 - использовать продукты и полуфабрикаты, имеющие сертификаты качества, качественные удостоверения, осуществлять доставку указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов;
 - подтвердить соответствие условий деятельности и объекта требованиям санитарных правил и норм;
 - обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуг;
 - сдать Заказчику оказанные услуги по установленным документам в установленный срок;
- соблюдать нормы санитарно-эпидемиологического режима и обеспечение чистоты и в производственных помещениях столовых (кухне) и в обеденном зале общеобразовательного учреждения (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

5.1.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

В пищевых продуктах не допускается: наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

Безопасность продуктов питания должна соответствовать:

- Федеральному закону от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.

Доставка продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна соответствовать:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин и копии паспортов сотрудников.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Случаями ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств в соответствии с договором являются:

1) Несоответствие помещения пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил:

- потребность в проведении технического обслуживания, используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;

- потребность в наведении чистоты и порядка в помещениях пищеблока;

- потребность в доукомплектовании пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.

2) Несоответствие обеспечения работников пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил:

- потребность обеспечения (дообеспечения) работников специальной санитарной одеждой, либо необходимость её приведения в надлежащее санитарное состояние ежедневно;

- потребность в предоставлении (дооформлении) медицинской книжки в установленном порядке.

3) Нарушение технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий (не влияющих на безопасность блюд и кулинарных изделий) и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

4) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов (рационов питания) с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения, или пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой.

5) Реализация при оказании услуги пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами.

6) Употребление работником Исполнителя на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а равно появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.

7) Курение работника Исполнителя на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

8) Нахождение на пищеблоке Заказчика представителей Исполнителя с явно выраженными признаками инфекционных заболеваний.

9) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного (отчетного) месяца фактов отсутствия суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) или хранение пробы не в полном объеме или несоответствующая маркировка суточной пробы.

10) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, не соответствующих требованиям контракта по показателям сорта, класса, категории.

11) Необходимость дооснащения пищеблока документацией, предусмотренной санитарным законодательством;

12) Необходимость приведения порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

13) Необходимость укомплектования мест хранения пищевых отходов в емкостях с крышками. Необходимость ежедневного вывоза пищевых отходов, вывоза мусора из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

14) Необходимость доукомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем для каждой группы помещений. Необходимость маркировки инвентаря.

15) Не предоставление при доставке на пищеблок сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для школьного питания или их копиями. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

16) Оказание услуг в ненадлежащем объеме: количество не соответствует заявке или по составу не соответствует меню.

17) Недостатки по порядку и срокам формирования и представления отчетных документов.

18) Некорректное заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).

19) Необходимость приведения оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

20) Несоблюдение Исполнителем технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий, не влияющих на безопасность блюда.

21) Нарушения транспортировки пищевой продукции более 3 (трех) раз: доставка не специализированным транспортом, не повлиявшая на безопасность оказания услуги.

22) Выявление фактов наличия на объекте Заказчика продуктов питания в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.

23) Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) продуктов питания или рационов питания.

24) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного месяца на одном объекте (пищеблоке) получателя услуг факта неуведомления исполнителем заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.

25) Несвоевременного оказания услуг Исполнителем (срыв питания);

26) Предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой отравление (поставка продуктов ненадлежащего качества (с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом), с истекшим сроком годности и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения не соответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем);

27) Получение заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Под заключением или информацией в иной форме в целях исполнения настоящего пункта понимаются сведения, полученные Заказчиком от органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, либо государственных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения указанного надзора.

В целях выполнения оказываемых услуг, являющихся предметом договора, Исполнителю предоставляется право безвозмездно пользоваться помещениями необходимыми для организации горячего питания и безвозмездно в необходимых для

организации питания объемах использовать электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию, услуги по уборке мусора.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на организацию горячего питания учащихся**

Наименование выполняемых работ	организация горячего питания для учащихся с ограниченными возможностями здоровья и учащихся 1-4 классов
Цели работ, услуг	Цель выполнения работ: организации горячего питания для учащихся с ограниченными возможностями здоровья и учащихся 1-4 классов .
Требования к выполнению работ, оказанию услуг, качество	<p>Организация горячего питания производится в соответствии с согласованным сторонами примерным меню (приложение № 1) на основе циклического меню, предоставленного Исполнителем, оформленного в соответствии с нормативно-законодательными актами .</p> <p>Исполнитель оказывает услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации и гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федеральному Закону от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - Федеральному Закону от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; - Федеральному Закону от 14.05.1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»; - Федеральному Закону от 07.02.92 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»; - Постановлению Правительства РФ от 15.08.1997 года № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»; - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; - ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. »; - СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; - СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; - Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в

организованных коллективах, утвержденные начальником Департамента ГосСанЭпидНадзора МЗ РФ от 04.04.1999г. № 1100/904-99-115;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;

- Приказом Министерства Здравоохранения и Социального Развития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»:

Продукты, используемые для оказания услуг должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному закону от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному Закону от 14.05.1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 880;
- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011г. № 769
- Техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 881;
- Техническому регламенту Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 882;
- Техническому регламенту Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 883;
- Техническому регламенту Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 67;
- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- Техническому Регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;
- МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций"

- иным нормативным правовым актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.4.5.2409-08) с предоставлением руководителю общеобразовательного учреждения ведомости замены блюд для ее согласования.

Исполнитель гарантирует, что качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

Обязательное использование Исполнителем продуктов и полуфабрикатов, имеющих документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов; осуществление доставки указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом с оформленным в установленном порядке санитарным паспортом. Соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки обязательно.

Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, производственного сырья производится силами Исполнителя услуги по организации питания. Хранение пищевых продуктов должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», иных нормативных и нормативно-технических документов. Исполнитель обеспечивает приготовление горячего питания непосредственно в помещениях Заказчика. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

Исполнитель гарантирует укомплектовать помещения общеобразовательного учреждения квалифицированными работниками. Все работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Обеспечить своевременность прохождения работниками, принимающими участие в организации питания детей, медицинских осмотров, профилактических прививок. Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты. Обеспечить всех работников специализированной одеждой.

Устройство и содержание помещений, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Исполнитель гарантирует доукомплектовать за свой счет помещения Заказчика необходимым оборудованием, посудой, водонагревателями (при необходимости).

Исполнитель гарантирует обеспечить за свой счет необходимыми моющими, чистящими, хозяйственными средствами, разрешенными для школьных учреждений, в соответствии с действующими нормами оснащения и санитарными нормами. Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель

обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин и копии паспортов сотрудников. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Исполнитель обязан:

- обеспечить столовую Заказчика посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;
- следить за своевременным прохождением работниками столовой обязательных медицинских осмотров и санитарных минимумов;
- обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой (кухни);
- обеспечивать сохранность и работоспособность оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных Заказчиком;
- содержать в надлежащем порядке обеденный зал Заказчика в соответствии с нормами (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- обеспечение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности;
- использовать продукты и полуфабрикаты, имеющие сертификаты качества, качественные удостоверения, осуществлять доставку указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов;
- подтвердить соответствие условий деятельности и объекта требованиям санитарных правил и норм;
- обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуг;
- сдать Заказчику оказанные услуги по установленным документам в установленный срок;
- соблюдать нормы санитарно-эпидемиологического режима и обеспечение чистоты и в производственных помещениях столовых (кухне) и в обеденном зале общеобразовательного учреждения (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

5.1.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счёт в срок, установленный Заказчиком.

В пищевых продуктах не допускается: наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных

заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка. Безопасность продуктов питания должна соответствовать:

- Федеральному закону от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.

Доставка продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна соответствовать:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин и копии паспортов сотрудников.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Случаями ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств в соответствии с договором являются:

1) Несоответствие помещения пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил:

- потребность в проведении технического обслуживания, используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока

- потребность в наведении чистоты и порядка в помещениях пищеблока;

- потребность в доукомплектовании пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его

маркировке.

2) Несоответствие обеспечения работников пищеблока требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил:

- потребность обеспечения (дообеспечения) работников специальной санитарной одеждой, либо необходимость её приведения в надлежащее санитарное состояние ежедневно;

- потребность в предоставлении (дооформлении) медицинской книжки в установленном порядке.

3) Нарушение технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий (не влияющих на безопасность блюд и кулинарных изделий) и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

4) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов (рационов питания) с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения, или пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой.

5) Реализация при оказании услуги пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами.

6) Употребление работником Исполнителя на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а равно появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.

7) Курение работника Исполнителя на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

8) Нахождение на пищеблоке Заказчика представителей Исполнителя с явно выраженными признаками инфекционных заболеваний.

9) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного (отчетного) месяца фактов отсутствия суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) или хранение пробы не в полном объеме или несоответствующая маркировка суточной пробы.

10) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, не соответствующих требованиям контракта по показателям сорта, класса, категории.

11) Необходимость дооснащения пищеблока документацией, предусмотренной санитарным законодательством;

12) Необходимость приведения порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

13) Необходимость укомплектования мест хранения пищевых отходов в емкостях с крышками. Необходимость ежедневного вывоза пищевых отходов, вывоза мусора из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

14) Необходимость доукомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем для каждой группы помещений. Необходимость маркировки инвентаря.

15) Не предоставление при доставке на пищеблок сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для школьного питания или их копиями. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

16) Оказание услуг в ненадлежащем объеме: количество не соответствует заявке или по составу не соответствует меню.

17) Недостатки по порядку и срокам формирования и представления отчетных документов.

18) Некорректное заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).

19) Необходимость приведения оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с [санитарно-эпидемиологическим требованиям](#), предъявляемым к организациям общественного питания.

20) Несоблюдение Исполнителем технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий, не влияющих на безопасность блюда.

21) Нарушения транспортировки пищевой продукции более 3 (трех) раз: доставка не специализированным

	<p>транспортом, не повлиявшая на безопасность оказания услуги.</p> <p>22) Выявление фактов наличия на объекте Заказчика продуктов питания в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.</p> <p>23) Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) продуктов питания или рационов питания.</p> <p>24) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного месяца на одном объекте (пищеблоке) получателя услуг факта неуведомления исполнителем заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.</p> <p>25) Несвоевременного оказания услуг Исполнителем (срыв питания);</p> <p>26) Предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой отравление (поставка продуктов ненадлежащего качества (с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом), с истекшим сроком годности и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения не соответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем);</p> <p>27) Получение заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Под заключением или информацией в иной форме в целях исполнения настоящего пункта понимаются сведения, полученные Заказчиком от органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, либо государственных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения указанного надзора.</p> <p>В целях выполнения оказываемых услуг, являющихся предметом договора, Исполнителю предоставляется право безвозмездно пользоваться помещениями необходимыми для организации горячего питания и безвозмездно в необходимых для организации питания объемах использовать электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию, услуги по уборке мусора.</p>
<p>Цена договора, порядок расчетов</p>	<p>В соответствии с проектом договора</p>

Документы, предоставляемые Исполнителем	В соответствии с проектом договора
---	------------------------------------

Информация об электронных подписях

Дата подписания	28.09.2022 12:21:17
Владелец	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "УЮТ"
Подписант	ГРИШКОВ ВЛАДИМИР ВЛАДИМИРОВИЧ
Выдан	CN=Федеральная налоговая служба, O=Федеральная налоговая служба, STREET="ул. Неглинная, д. 23", L=г. Москва, S=77 Москва, C=RU, OGRN=1047707030513, E=uc@tax.gov.ru, OID.1.2.643.100.4=7707329152
Срок действия	с 21.06.2022 по 21.09.2023
Отпечаток	8E416EAA24BCA76D9B69717AA3CCF82F6575FBB1

Дата подписания	28.09.2022 13:12:28
Владелец	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА П. КУЛОТИНО"
Подписант	Логинова Ольга Васильевна
Выдан	CN=Казначейство России, O=Казначейство России, C=RU, L=г. Москва, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", OGRN=1047797019830, OID.1.2.643.100.4=7710568760, S=77 Москва, E=uc_fk@roskazna.ru
Срок действия	с 29.03.2022 по 22.06.2023
Отпечаток	1E7F931CAAB3DBD2219D4BDDE2F631363A522747