

Договор № 09
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся

п. Горный

«01» 09 2023 г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Конзаводская средняя школа имени В.К. Блюхера», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Антонова Игоря Леонидовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нуруллоевна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положения о закупках Заказчика, Договора аренды от 31 августа 2023 года заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется обеспечить горячим питанием, обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных семей, нуждающихся в мерах социальной поддержки, обучающихся из семей, нуждающихся в мерах социальной поддержки, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов по ценам, установленным нормативными правовыми актами Пермского края и Пермского муниципального округа (далее – услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

1.2. Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.3. Срок оказания услуг: с 01 сентября 2023г. по 31 октября 2023 г

1.4. Место оказания услуг: Пермский край, М.О. Пермский, п Горный, ул. Перевозчикова, д. 1.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Договора составляет **3 340 854 (три миллиона триста сорок тысяч восемьсот пятьдесят четыре) рубля 44 копейки**, без НДС.

2.2. Стоимость питания в день:

- для обучающихся, получающих начальное общее образование **91 руб. 76 коп.**

- для обучающихся из многодетных семей, нуждающихся в мерах социальной поддержки, из семей, нуждающихся в мерах социальной на уровне основного общего, среднего общего образования **102 руб.89 коп.**

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов исходя из необходимости организации двухразового питания:

на уровне начального общего образования

1 смена **138 руб. 18 коп.** (завтрак 44 руб. 42 коп., обед 91 руб. 76 коп.)

2 смена **115 руб. 20 коп.** (обед 91 руб. 76 коп., полдник 23 руб. 44 коп.)

на уровне основного общего, среднего общего образования **157 руб. 18 коп.** (завтрак 54 руб. 29 коп., обед 102 руб. 89 коп.)

2.3. Цена договора включает все расходы на выполнение условий договора в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанные с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), страхование, расходы по содержанию технологического оборудования, стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймение весов, обеспечения мощными и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы по оплате коммунальных платежей, расходы, связанные с арендой имущества, расходы по уплате налога на имущество, расходы связанные со страховкой имущества, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, связанные с выполнением Технического задания.

2.4 Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража.

3.2. По окончании оказания услуг, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания оказания услуг. Заказчик обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Договора, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о Договорной системе.

3.4. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг.

3.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям настоящего Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором;

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Договором;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Договору в соответствии с настоящим Договором;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Договора и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. График предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения (приложение № 2 к техническому заданию);

4.2.5. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

4.2.6. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством обучающихся;

4.2.7. Ежедневно перед выдачей готовой пищи в соответствии с требованиями настоящего Договора. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков, о чем составляется соответствующий акт.

4.2.8. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Договору;

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Договора.

4.4.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Договора и приложений к нему;

4.4.3. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Договору, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Договору в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

4.4.4. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

4.4.5. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;

4.4.6. Разработать Примерное меню и в течение 10 дней со дня заключения Договора направить на согласование Заказчику и территориальному органу исполнительной власти, уполномоченному осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.4.7. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании Примерного меню.

4.4.8. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Договора, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.4.9. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

4.4.10. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных

изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

4.4.11. Обеспечивать обслуживание обучающихся общеобразовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания обучающимся;

4.4.12. Обеспечить оказание услуг квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, имеющим необходимую подготовку и аттестацию, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров в соответствии требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации. Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

4.4.13. Обеспечить работников, оказывающих услуги, специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие) в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

4.4.14. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

4.4.15. Содержать помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

4.4.16. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептов блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

4.4.17. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

4.4.18. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;

4.4.19. В течение срока действия Договора обладать всеми необходимыми для исполнения Договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

4.4.20. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

6.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством, а также в случаях, предусмотренных Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд Заказчика.

6.2. При исполнении Договор может быть изменен по соглашению сторон. Договор может быть изменен в случаях, предусмотренных Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд Заказчика

6.3. Вносимые дополнения и изменения к Договору оформляются дополнительными соглашениями к настоящему Договору.

6.4. Все приложения, дополнения к настоящему Договору составляют его неотъемлемую часть, подписываются уполномоченными представителями Сторон.

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

7.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

7.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

7.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

8.1. Срок действия договора: договор вступает в силу с момента его подписания, распространяется на правоотношения, возникшие между сторонами с даты начала оказания услуг, и действует до полного исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.

8.2. Окончание срока действия Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Договору.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Договору, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

9.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Договора, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Договора.

Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Договора, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

10.3. Настоящий Договор составлен в 2-х идентичных экземплярах на русском языке, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

10.4. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.4.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

12. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Конзаводская средняя школа имени В.К. Блюхера»

Адрес: 614531, Пермский край, М.О. Пермский, п. Горный, ул. Перевозчикова, д. 1

ИНН 5948016755

КПП 594801001

ОГРН 1025902395408

БИК ТОФК 015773997

Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК по Пермскому краю г. Пермь (ФЭУ Пермского муниципального округа (МАОУ «Конзаводская средняя школа имени В.К. Блюхера» л/с

3054700044))

№ единого казначейского счета 40102810145370000048

№ казначейского счета 03234643575460005600

Тел. 8(342)2583223

Адрес эл. почты: konzavodskaya@sosh.permkrai.ru

И.Л. Антонов

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нуруллоевна

ИНН 590301578967

ОГРН 304590325000066

Адрес: 614532, Пермский край, Пермский район, с.Лобаново, ул. Центральная 224/1-221

Банк: Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк г.Пермь

БИК 042202603

р/с 40802810749770062264

к/с 3010181090000000603

Тел.: +79028332124

Адрес электронной почты: key.natalya@yandex.ru

Т.Н. Банникова

М.П.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: **обеспечение горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных семей, нуждающихся в мерах социальной поддержки, обучающихся из семей, нуждающихся в мерах социальной поддержки, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов по ценам, установленным нормативными правовыми актами Пермского края и Пермского муниципального округа в МАОУ «Конзаводская средняя школа имени В.К. Блюхера».**

1.2. Объем оказания услуг: согласно приложению № 1 к техническому заданию.

1.3. Место оказания услуг: Пермский край, М.О. Пермский, п Горный, ул. Перевозчикова, д. 1, столовая школы.

1.4. Срок оказания услуг:

- с 01 сентября 2023г. по 31 октября 2023 г.

1.5. График приема пищи: согласно Приложению 2 к Техническому заданию.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;

- Трудовой кодекс Российской Федерации;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями на 06.07.2011;

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями на 27.03.2007;

- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;

- Приказ № 29н от 28.01.2021 Министерства Здравоохранения РФ «об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 ТК РФ, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденные приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007г. № 340

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным примерным меню.

3.5. Разработать Примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Согласовать Примерное меню с руководителями Заказчика и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.6. Примерное меню разрабатываются на период 10 (десять) дней.

- 3.7. Разрабатывать специализированное меню лечебного питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.
- 3.8. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.
- 3.9. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд.
- 3.10. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме питьевого фонтанчика. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.
- 3.11. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение одного рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
- 3.12. Обеспечить персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая, нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.
- 3.13. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появления сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.
- 3.14. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.15. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.
- 3.16. Ежегодно для сотрудников пищеблока организовывать курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».
- 3.17. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.
- 3.18. Неукоснительно соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции.

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

- 4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- 4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.
- 4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.
- 4.5. Каждый сотрудник должен иметь справку об отсутствии судимости за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконного помещения в психиатрический стационар, клеветы и оскорбления), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, а также против общественной безопасности, в соответствии со статьёй 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

- 5.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.
Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.
- 5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.
- 5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.
- 5.4. 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 том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

- 6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.
- 6.2. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- 6.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
- 6.4. Питание обучающихся должно соответствовать принципам сбалансированного питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
- 6.5. Ежедневное меню должно полностью соответствовать примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
- 6.6. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.
- 6.7. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.
- 6.8. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.
- 6.9. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).
- 6.10. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Перечень объектов закупки

| № п/п | Наименование услуги | Ед. изм. | Объем оказания услуг | Место оказания услуг | Срок оказания услуг |
|-------|---|----------|----------------------|---|---|
| 1 | Обеспечение горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование (обед) | Детодень | 26180 | Пермский край, Пермский муниципальный округ, п. Горный, ул. Перевозчикова, д. 1 | С 01 сентября 2023 года по 31 октября 2023 года |
| 2 | Обучающихся из многодетных семей, нуждающихся в мерах социальной поддержки (обед) | Детодень | 1408 | | |
| 3 | Обучающихся из семей, нуждающихся в мерах социальной поддержки (обед) | Детодень | 2332 | | |
| 4 | Обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов на уровне начального общего образования (1 смена-завтрак) | Детодень | 1452 | | |
| 5 | Обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов на уровне начального общего образования (2 смена-полдник) | Детодень | 220 | | |
| 6 | Обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов на уровне основного общего, среднего общего образования (завтрак, обед) | Детодень | 3080 | | |

