

дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

13. Срок действия Контракта

13.1. Контракт распространяет свое действие Сторонами с 01.12.2021г. по 28.12.2021г. и действует по 31 декабря 2021 г.

14. Антикоррупционная оговорка

14.1. При исполнении своих обязательств по контракту 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 для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

14.2. В случае возникновения у Стороны *добросовестных и обоснованных* подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контракта, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела контракта.

Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: galchonok2689@yandex.ru.

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: 223105@mail.ru.

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела контракта, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения, рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения, сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

14.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела контракта с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушения условий настоящего раздела контракта.

14.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела контракта, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий контракт в судебном порядке.

14.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

15. Прочие условия

15.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

15.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

15.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

15.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

15.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

15.6. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

15.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

15.8. К Контракту прилагаются: Задание Заказчика (Приложение № 1), Стоимость услуг по организации школьного питания (Приложение №2), Примерное меню (приложение № 3).

16. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

МБОУ СОШ № 5

623750, Свердловская область, г. Реж,
ул. Ленина, д.6
ИНН.6628009084, КПП 667701001
Р/сч 03234643657200006200
Уральское ГУ Банка России/УФК по
Свердловской области, г. Екатеринбург
Кор/сч 40102810645370000054
БИК 016577551
ОГРН 1026601688552

Исполнитель:

Наименование: ООО «ОП»

Юр.адрес: 620072, Свердловская область,
г.Екатеринбург, ул. Новгородцевой, д.19, к.1,
кв.45

Факт. адрес: 620072, Свердловская область,
г.Екатеринбург, ул. Новгородцевой, д.19, к.1,
кв.45

ИНН 6658458129 КПП 665801001

Р/с 40702810862260000591

ПАО КБ «УБРИР» г. Екатеринбург

К/с 301018109000000000795

БИК 046577795

ОГРН 1146658011730

Директор МБОУ СОШ № 5

Козипина О.Е./

Директор ООО «ОП»

А.М. Фомин

СОГЛАСОВАНО
ЮРИСКОНСУЛЬТ
С.С. ГЛАЗУНОВА



Приложение № 1 к муниципальному контракту № 33 от 01.12.2021 г.

Задание Заказчика

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг:

Наименование заказчика	Место оказания услуг
МБОУ СОШ № 5	Организация питания осуществляется по адресу: г. Реж, ул. Ленина, 6

1.2. Сроки оказания услуг: Оказание услуг по организации питания обучающихся производится ежедневно с 01.12.2021 г. по 28.12.2021 г. включительно, исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни

1.3. Объем оказываемых услуг:

Наименование школы	кол-во дней питания в декабре	1-4 классы, чел	кол-во дней питания в декабре	Кол-во детей с ОВЗ	кол-во дней питания в декабре	5-11 классы (льготная категория)	кол-во дней питания в декабре	Кол-во детей с ОВЗ	кол-во дней питания в декабре
СОШ № 5	20,00	105,00			20,00	79,00	20,00	9,00	20,00

*** Общее количество обучающихся является ориентировочным и может изменяться в течение срока оказания услуг. Питание обучающихся из общего числа осуществляется на основании заявок заказчика.**

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю в день питания до 8-30 ч.

1.4. График приема пищи: начальное звено с 9.30 до 9.45, среднее звено с 10.20-10.40, старшее звено 11.20-11.35

1.5. Меню (должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и по требованию Заказчика должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы):

- Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.

В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

2. Требования к оказанию услуг, их качеству

2.1. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;
- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;
- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, утвержденные Приказом Министерства торговли СССР от 26.12.1985 г. № 315;
- Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018.

2.2. Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.

2.3. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование) на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

2.4. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой,

столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

2.5. Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество для целей выполнения данного контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

3. Требования к безопасности оказываемых услуг.

3.1. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.3. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

3.4. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно п.9.1 СП 2.3.6.1079-01.

3.5. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01.

3.6. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

3.7. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

3.8. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

3.9. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

3.10. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: по требованию Заказчика.

3.11. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

4.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

4.3. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

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

4.5. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

5. Требования к персоналу пищеблока.

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

5.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №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»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

6. Описание объекта закупки: Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений.

Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным холодильным, тепловым и технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в течение действия Контракта.

Питание учащихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования,

капитальный и текущий ремонт технологического оборудования, обеспечивать пищеблоку моющими и чистящими средствами.

Исполнитель заказа должен выполнять нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель обязан осуществлять поставку продуктов питания, соблюдая сроки годности условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:

- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;

- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;

- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка.

Продукты питания мясо, рыба, яйцо, птица должны быть только Российского производства.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;

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

- ветеринарное свидетельство формы №2 или справка форма №4 (оригиналы) на мясо, птицу, рыбу, яйцо;

- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;

- документы по входному контролю продуктов питания.

Ассортимент продуктов питания должен соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Исполнитель в обязательном порядке должен быть зарегистрирован и работать в Федеральной государственной информационной системе электронной ветеринарной сертификации «Меркурий».

Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства, декларации на каждую партию по адресу нахождения получателя), и транспортировку в исправной, чистой таре.

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с 10-ти дневным меню.

Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для детей учреждения.

Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также своевременно осуществлять вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Исполнитель согласовывает режим работы столовой и буфета с директором образовательного учреждения, при необходимости изменения этого режима Исполнитель оповещает Заказчика не позднее, чем за 2 дня.

Описание порядка оказания услуг:

1. Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней.
2. Организация ежедневного полноценного питания детей с учетом физиологических потребностей детского организма в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, нормативным требованиям охраны труда и другим правилам и нормативным документам, предъявляемым к организации общественного питания.
3. Соблюдение установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательных требований к качеству питания, обеспечение безопасности предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательного учреждения.
4. Разработка примерного меню питания детей на период не менее двух недель. В примерном меню должны быть соблюдены требования СанПиН 2.4.5.2409-08 для обучающихся различного возраста по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Исполнитель работает по меню прошедшему экспертизу в Роспотребнадзоре и получившим положительное заключение. Экспертиза производится за счет средств Исполнителя. Меню обязательно должно быть согласовано с Заказчиком (директором образовательного учреждения).
5. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства: производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.
6. Осуществление эксплуатации торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременное обслуживание и ремонт оборудования по согласованию с Заказчиком.
7. Обеспечение возмещения затрат по коммунальным услугам и за эксплуатационные расходы, связанные с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются расчетным путем по показаниям приборов учета, а в случае их отсутствия – по мощности оборудования.
8. Обеспечение пищеблока в полном объеме весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймения, в соответствии с действующим законодательством.
9. Содержание оборудования в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и введение полной ответственности за несоблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.
10. Производство отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.
11. Укомплектование столовой кадрами, в том числе накрывальщицами.

12. Обеспечение допуска к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские обследования в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

13. Обеспечение наличия в столовой следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, меню-требования, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и оказываемых им услугах, ведомость контроля за рационом питания, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

14. Обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

15. Доведение в наглядной и доступной форме до сведения детей и работников Заказчика необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком. Информация должна содержать: цены, наименование предлагаемой продукции; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

16. Исполнителю предоставляется право пользования движимым и недвижимым имуществом, необходимым для организации питания детей, на срок действия Договора. Исполнитель, на время действия Договора на оказание услуг, принимает от Заказчика в пользование движимое и недвижимое имущество по акту приема – передачи: помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование), необходимые для организации питания, с оплатой арендной платы, в соответствии с заключенным договором аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными учреждениями.

Расчет арендной платы движимого и недвижимого имущества производится в соответствии с отчетами об оценке за пользование имуществом, принадлежащим заказчику на праве оперативного управления.

Размер арендной платы помещения пищеблока и оборудования приведен в таблице 1.