

**Договор
на оказание услуг по организации горячего питания учащихся**

г. Чайковский

от 25.01.2018 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с. Сосново», в лице директора Поповой Екатерины Федоровны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Муниципальное унитарное предприятие «Оскар», в лице и.о. директора Вострикова Александра Васильевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель» (далее именуемые - Стороны), заключили настоящий договор в соответствии с пунктом 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» о нижеследующем:

1. Предмет договора

- 1.1. Предмет договора: **Оказание услуг по организации и обеспечению горячего питания учащимся.**
- 1.2. По настоящему договору Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг в порядке и сроки, предусмотренные настоящим договором, в соответствии с техническим заданием (приложение), которое является неотъемлемой частью настоящего договора.

2. Срок действия договора

- 2.1. Договор считается заключенным с момента его подписания и действует до выполнения своих обязательств Сторонами.
- 2.2. Окончание срока действия настоящего договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение и не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по договору в полном объеме.

3. Цена договора и порядок расчетов

- 3.1. Цена договора включает в себя все накладные расходы Исполнителя, связанные с выполнением условий настоящего договора, в том числе:

- стоимость лабораторных исследований проб готовых блюд, - расходы на содержание поварского и вспомогательного персонала;
- стоимость продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), включая их доставку, складирование, хранение;
- расходы на приготовление готовых к употреблению блюд;
- расходы на содержание и обслуживание технологического оборудования;
- расходы на страхование, налоги, взносы и другие обязательные платежи;
- иные затраты Исполнителя, связанные с исполнением договора в полном объеме, в том числе страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

- 3.2. Цена договора является твердой на весь срок исполнения обязательств по договору, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 9.1 раздела 9 «Условия изменения и расторжения договора» настоящего договора.

- 3.3. Расчеты за оказанные услуги осуществляются 1 раз в месяц, в течение 20 рабочих дней после подписания актов сдачи-приемки оказанных услуг и предоставления счета-фактуры.

Товарно-сопроводительные документы, должны быть оформлены Исполнителем в установленном законодательством РФ порядке.

4. Место, срок и условия оказания услуг

- 4.1. **Место оказания услуг:** помещение пищеблока, находящееся в здании образовательного учреждения Заказчика, расположенного по адресу: 617751, Россия, Пермский край, г. Чайковский, с. Сосново, ул. Школьная, д.33

- 4.2. Производство питания осуществляется непосредственно в пищеблоке Заказчика, указанного в п. 4.1. настоящего договора.

- 4.3. Срок оказания услуг: с «09» января 2018 года по «28» декабря 2018 года. (Стороны договорились о том, что действие настоящего договора распространяется на отношения, возникшие с 09 января 2018 г.).

- 4.4. Горячее питание детей должно осуществляться ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, в соответствии с меню и графиком выдачи пищи, который утверждается руководителем учреждения.

- 4.5. Помещение пищеблока, оборудование, находящееся на балансе Заказчика передаются Исполнителю в безвозмездное пользование по акту приема-передачи, подписанному Сторонами.

- 4.6. Условия договора не предусматривают возможности привлечения третьих лиц для оказания услуг предусмотренных договором.

5. Обязанности Сторон

5.1. Исполнитель обязуется:

- 5.1.1. обеспечивать полноценным горячим питанием учащихся в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и Техническим заданием (Приложение №1);
- 5.1.2. Обеспечить работников, оказывающих услуги, 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;
- 5.1.3. Выполнять действующие требования СанПиН по оснащенности и состоянию пищеблоков и оборудования (поточность линий, наличие и качественное состояние технологического оборудования);
- 5.1.4. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработать рацион питания.
- 5.1.5. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлять примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладку, содержащих количественные данные о рецептуре блюд в соответствии с разделом VI СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 5.1.6. Предоставлять на утверждение Заказчику ежедневное меню-раскладку на следующий день не позднее 15-00 ч текущего дня, а на следующую неделю не позднее 15-00 пятницы текущей недели.
- 5.1.7. Организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.
- 5.1.8. Ежедневно обеспечивать столовую продуктами питания (товарами, полуфабрикатами, сырьем) в необходимом количестве и ассортименте, включая их доставку до столовой собственными силами, средствами и за свой счет;
- 5.1.9. Осуществлять доставку пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. В случае использования одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов, проводить между рейсами санитарную обработку транспорта с применением дезинфицирующих средств.
- 5.1.10. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 5.1.11. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и зарегистрированной в Журнале бракеража; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовляемых блюд;
- 5.1.12. С учетом возраста обучающихся соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.
- 5.1.13. Обеспечить Заказчику возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность) над:
- качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;
 - правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;
 - санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;
 - выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;
- 5.1.14. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставляет дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора;
- 5.1.15. своевременно проводить необходимый косметический или капитальный ремонт переданных помещений пищеблока, готовить данные помещения к приемке учреждения к новому учебному году, производить техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования;
- 5.1.16. в случае поломки или выхода из строя кухонного технологического оборудования произвести его ремонт или полную замену оборудования за счет собственных средств;
- 5.1.17. в случае выхода из строя санитарно-технического оборудования (приборов) (засор раковины, мойки, слива и т.п.), электрических приборов (перегоревшие лампы, светильники и т.п.) произвести ремонт и замену данных приборов и оборудования;
- 5.1.18. нести ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками

пищеблока, находить компромиссное решение с Заказчиком по вопросу экономии энергоресурсов;

5.1.19.обеспечить соблюдение правил безопасности оказания услуг, не нанося вред жизни и здоровью потребителей;

5.1.20. В случае ненадлежащего исполнения своих обязательств и получения акта-предписания о выявленных нарушениях, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений.

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. Осуществлять контроль над исполнением Исполнителем своих обязательств по настоящему договору, в том числе качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения; правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления; санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта; выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;

5.2.2. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по договору или отступления от требований, установленных СанПиН 2.4.5.2409-08 и Техническим заданием, составить акт-предписание с указанием нарушения, в течение одного календарного дня направить Исполнителю путем факсимильной или иной связи и требованием устранить недостатки.

5.2.2.принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

5.2.3.Информировать Исполнителя по количеству питающихся детей;

5.2.4. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1.Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями договора;

5.3.1. Требовать от Заказчика исполнения обязательств, предусмотренных условиями настоящего договора.

5.5. Заказчик вправе:

5.5.1. В любое время контролировать санитарное состояние, противопожарную безопасность, правильность эксплуатации инженерных сетей и используемого Исполнителем оборудования и имущества;

5.5.2. Привлекать для оценки качества выполнения условий договора экспертов, экспертных организаций, родителей, коллегиальные органы управления школой.

5.5.3. Требовать от Исполнителя выполнения условий договора;

5.5.4. Отказаться от оплаты невыполненных (некачественно выполненных) услуг по договору;

5.5.5. Произвести авансовый платеж за часть оказанных услуг;

5.5.6. Рассматривать иные вопросы, возникающие при выполнении настоящего договора.

6. Требования к качеству приема готовой продукции, оказываемых услуг и порядок приемки оказанных услуг

6.1. Исполнитель гарантирует оказывать услуги качественно и в сроки, установленные условиями настоящего договора, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и Техническим заданием.

6.1. Проверка качества оказываемых услуг производится в присутствии уполномоченного представителя Исполнителя и Заказчика.

6.2. Все обоснованные претензии и замечания по качеству оказанных услуг в обязательном порядке подлежат устранению Исполнителем за его счет в порядке и сроке, оговоренном в Предписании, подписанным уполномоченными представителями Сторон.

6.3. Приемка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией. Бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания производится по необходимости. Состав бракеражной комиссии определяется Заказчиком.

6.4. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего договора и требованиям, регламентирующими качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения, стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, а также наличие деклараций о соответствии (или сертификата соответствия), оформленными в соответствии с действующими нормативными актами, документов от государственной ветеринарной службы. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего договора. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения

выявленных кулинарных недостатков.

6.5. По окончании каждого календарного месяца, на основании Журнала бракеража готовой продукции, Исполнителем составляется акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет - фактура) предоставляется Заказчику в течение 5-и рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик в течение 10 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

6.6. Повторная приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком в порядке, установленном п. 6.1. -6.5. настоящего договора. В случае если по результатам рассмотрения повторно представленных документов Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков услуг в надлежащем порядке и в установленные сроки Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра акта оказанных услуг, один из которых направляет Исполнителю.

6.7. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

7. Ответственность Сторон

7.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения сторонами своих обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, законодательством Пермского края и настоящим договором.

7.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустойки (пеней, штрафов).

7.2.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.2.2. Штраф начисляется за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, и устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 10 % цены договора.

7.2.3. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

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

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

7.3.2. Штраф начисляется за каждый факт ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, и устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 1 000 рублей 00 копеек.

7.3.3. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

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

7.5. Уплата пеней не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

8. Действие обстоятельств непреодолимой силы

8.1. Ни одна из Сторон не несет ответственность перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, наводнения и другие природные стихийные бедствия, а также издание актов государственных органов.

8.2. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

8.3. Сторона, которая не исполняет обязательств по настоящему договору вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их

влияний на исполнение обязательств по договору.

9. Условия изменения и расторжения договора

9.1. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующих случаях:

9.1.1 при снижении цены договора без изменения, предусмотренных настоящим договором объема оказываемых услуг, качества оказываемых услуг и иных условий договора;

9.1.2. если по предложению заказчика увеличивается предусмотренный договором объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему оказываемых услуг исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренного договором объема оказываемых услуг стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги;

9.1.3. при исполнении договора не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.2. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством, а также в случаях, предусмотренных настоящим договором.

9.3. Заказчик вправе отказаться от исполнения условий договора, в случаях, предусмотренных настоящим договором:

9.3.1. в случае нарушения срока оказания услуг, установленного настоящим договором, на срок более чем 10 (десять) календарных дней по причинам, не зависящим от Заказчика;

9.3.2. в случае нарушения сроков устранения нарушений, выявленных в ходе оказания услуг;

9.3.3. в случае несоответствия оказания услуг условиям настоящего договора.

9.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

9.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

9.6. Порядок расторжения настоящего договора в одностороннем порядке осуществляется Сторонами договора в соответствии с требованиями статьи 95 Федерального закона от 05 апреля 2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.7. При расторжении договора в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора, другая сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, явившимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.8. Во всем остальном, не предусмотренном настоящим договором, стороны будут руководствоваться действующим законодательством РФ.

10. Заключительные положения

10.1. Все споры и разногласия по настоящему договору, возникающие между Сторонами при заключении, изменении и расторжении настоящего договора, рассматриваются в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

13.2. Споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение, разрешаются арбитражным судом Пермского края.

13.3. В части, не предусмотренной настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации и Положением о закупке.

13.4. Настоящий договор составлен на бумажном носителе в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из Сторон.

13.5. К договору прилагается и является его неотъемлемой частью Техническое задание.

Приложения к договору:

Приложение № 1 Техническое задание.

11. Адреса и реквизиты Сторон

Заказчик:

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение

Исполнитель:

Муниципальное унитарное предприятие
«ОСКАР»

«Средняя общеобразовательная школа с. Сосново»

Юридический адрес: Пермский край,
г. Чайковский, с. Сосново, ул. Школьная, д. 33
Почтовый адрес: 617751, Пермский край,
г. Чайковский, с. Сосново, ул. Школьная, д. 33
Тел. 8(34241) 5-77-78

E-mail: sosnovskschool@yandex.ru

ИНН/КПП 5954002285/592001001

ОГРН 1025902034290 **ОКПО** 24056867

ОКТМО 57654419

Банковские реквизиты:

РКЦ Чайковский, г. Чайковский

р/с 40701810000003000001

БИК 045763000

л/с 2090300087, 2190300087

Юридический адрес: Пермский край,
г. Чайковский, ул. Карла Маркса,
д. 51

Почтовый адрес: 617763, Пермский край, г.
Чайковский, ул. Карла Маркса, д. 51

Тел./факс: 8 (34241) 4-23-94, 4-26-42

e-mail: chaikoskar@mail.ru

ИНН/КПП 5920001090/592001001

ОГРН 1025902031825

ОКПО 24055017

ОКАТО 57435000000

ОКВЭД 55.51,55.30

ОКОНХ 71300

Банковские реквизиты:

Филиал «Приволжский» Банк ВТБ (ПАО) г.
Нижний Новгород

р/с 40702810900490013153

БИК 042282728

к/с 30101810922020000728



/А.В.Востриков/



А.Ф.Попова/

Техническое задание на оказание услуг

1. Место оказания услуг: помещение пищеблока, находящееся в здании образовательного учреждения Заказчика, расположенного по адресу: Российская Федерация, Пермский край, г. Чайковский, с. Сосново, ул. Школьная, д.33.

Категория учащихся	Уровень	Количество учащихся
Все категории учащихся	1	87
Все категории учащихся	2,3	109
Всего		196

2. Требования к качеству оказываемых услуг:

Каждый обучающийся Заказчика обеспечивается в течение дня полноценным горячим питанием в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При оказании услуг по предоставлению полноценным горячим питанием учащихся Исполнитель также руководствуется:

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля с соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»;
- санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001г. с изменениями от 4 апреля 2003г., 3 мая 2007г.). СанПиН 2.3.6.1079-01;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г."
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

3. Условия оказания услуг:**3.1. При оказании услуг, Исполнитель обязан:**

- Осуществлять организацию питания обучающихся Заказчика в соответствии с действующими нормативными актами;
- для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывать рацион питания;
- на основании сформированного рациона питания составлять меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин);
- для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения Исполнитель обязан составлять примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;
- с учетом возраста обучающихся в примерном соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования;
- Представлять на утверждение Заказчику ежедневное меню, не менее чем за сутки;
- Ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические

карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями;

- Соблюдать принципы щадящего питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами;
- Соблюдать требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности установленные СанПиНом 2.4.5.2409-08; Использовать продукты, предназначенные для организации питания обучающихся в соответствии с действующими нормативами (СанПиН, ГОСТ);
- Обеспечить перевозку продуктов питания, предназначенных для организации питания обучающихся, автотранспортным средством, отвечающим требованиям действующих СанПиН;
- Обеспечить постоянное наличие бутилированной питьевой воды в столовой учреждения Заказчика отвечающим требованиям по качеству и безопасности;
- Обеспечить наличие документов, подтверждающих качество используемых продуктов питания;
- При осуществлении деятельности по оказанию услуги соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны груды и техники безопасности;
- Обеспечивать в соответствии с меню снабжение необходимыми продуктами питания, соответствующих действующим нормативам;
- Обеспечить организацию приготовления пищи и питания, обучающихся Заказчика, непосредственно в помещениях пищеблока Заказчика, силами квалифицированного персонала, прошедшего необходимую подготовку, обучение, инструктажи и не имеющего противопоказаний для работы в общеобразовательном учреждении;
- Мыть столовую посуду и производить уборку пищеблока и обеденного зала в соответствии с санитарными нормами;
- Осуществлять полную закладку продуктов согласно ежедневному утвержденному меню-раскладке;
- Выдавать готовую пищу после снятия пробы представителем Заказчика и его записи о разрешении к выдаче в бракеражном журнале;
- Выполнять натуральные нормы питания и требования по составу меню (калорийность питания и соответствующий набор продуктов) в соответствии с действующими нормативами;
- Выполнять действующие требования СанПиН по оснащенности и состоянию пищеблоков и оборудования (необходимый набор помещений пищеблоков, поточность линий, наличие и состояние технологического оборудования):
- Обеспечить своими силами наличие всего необходимого технологического оборудования и столового инвентаря, в том числе столовых приборов и предметов сервировки (наборы для специй, салфетки) в соответствии с действующими требованиями СанПиН;
- Обеспечить возможность отбора готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности) учреждениями Роспотребнадзора, оплачивать проведенные анализы;
- В течение срока действия договора обладать всеми необходимыми для исполнения договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;
- Относить стоимость недоброкачественного приготовления продукции за свой счет в случае выбраковки;
- Обеспечить за свой счет необходимое обслуживание помещений и всего оборудования пищеблоков Заказчика, используемых при организации питания.

5. Дополнительные условия

Имеющиеся помещения пищеблоков и оборудование (движимое имущество) Заказчика передаются на период действия договора в аренду Исполнителю имеющееся оборудование на возмездной основе в соответствии с законодательством.

6. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пиши, чистке овощей, раздаче готовой пиши, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

