

Договор № 382095
на оказание услуги по организации питания

п. Сылва

« 07» октября 2020 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Сылвенская средняя школа», в лице директора Дудоровой Веры Семёновны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Анохин Герман Анатольевич в лице Анохина Германа Анатольевича действующего на основании свидетельства о государственной регистрации № 004604455 от 19.07.2013 г., именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с положениями Федерального закона № 223-ФЗ «О закупке товаров, услуг, работ отдельными видами юридических лиц» на основании протокола конкурсной комиссии от 25.09.2020 № У 4512265-7906073-1 заключили настоящий Договор нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услугу по организации питания обучающихся и воспитанников Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Сылвенская средняя школа», а Заказчик обязуется принять у Исполнителя и оплатить услугу по организации питания обучающихся и воспитанников Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Сылвенская средняя школа».

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. оказать услугу в полном объеме и в сроки, указанные в Договоре,

2.1.2. организовать питание обучающихся и воспитанников учреждения в соответствии с:

а) приложениями к настоящему договору, являющимися его неотъемлемыми частями:

Приложение № 1 – график организации питания

Приложение № 2 – техническое задание

Приложение № 3 – Акт приема оказанной услуги по организации питания

Приложение № 4 – Акт о качестве оказанной услуги по организации питания

Приложение № 5 – Конкурсное предложение Исполнителя

б) следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

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

СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,

СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

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

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 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 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.4.1.3049-13«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

«Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» № 1221/904-99-115, утвержденный 4 апреля 1999г. Начальником Департамента Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации А.А.Монисовым.

Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР,

2.1.3. предоставить воспитанникам МАОУ 3-х разовое питание, а обучающимся по утвержденному Заказчиком графику (приложение № 1 к договору).

2.1.4. организовать питание детей в соответствии с примерным 20-дневным меню на возраст от 1,5 лет до 3 лет и 3 до 8 лет, на срок договора, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденным руководителем МАОУ на 2 сезона.

2.1.5. обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» не менее 95%.

2.1.6. организовать работу пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме приготовления блюд из полуфабрикатной продукции,

2.1.7. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующему законодательству и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

2.1.8. обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания,

2.1.9. обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт,

2.1.10. обеспечить проведение мероприятий, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, в т.ч. его текущий ремонт,

2.1.11. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и т.д.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р и ТУ согласно перечня,

2.1.12. осуществлять входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации,

2.1.13. обеспечить контроль в процессе обработки продуктов, в процессе приготовления пищи и качества готовой продукции,

2.1.14. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,

2.1.15. содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения,

2.1.16. возмещать расходы за потребляемую электроэнергию по счетчикам, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков, установленных Исполнителем, отопление по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом, согласно отдельному Договору. С расчетными документами Заказчик обязательно направляет счета от основных поставщиков с актами выполненных работ (оказанных услуг).

2.1.17. самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги,

2.1.18. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика,

2.1.19. заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготавливаемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

2.1.20. обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

ежедневные меню-раскладки,

ежемесячные накопительные ведомости,

ведомость контроля за рационом питания детей,

бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),

бракеражный журнал готовой продукции,

журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,

журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

журнал витаминизации пищи,

журнал учета мероприятий по контролю,

журнал кварцевания помещений пищеблока,

протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,

сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),

сопроводительные документы на поступающие продукты,

медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,

2.1.21. обеспечить наличие на пищеблоке:

информации об исполнителе услуги по организации питания,

книги отзывов и предложений,

2.1.22. ежемесячно в течение срока действия договора подписывать акт приема оказанной услуги по организации питания (приложение № 3) и акт о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 4),

2.1.23. незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Договору,

2.1.24. не привлекать к исполнению Договора третьих лиц.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. предоставить Исполнителю на период действия Договора в пользование нежилые помещения пищеблоков по адресам: 614502, Пермский край, Пермский район, д. Малая, ул. Школьная, 2а; 614502, Пермский край, Пермский район, с. Ляды, ул. Строительная, 28 укомплектованное производственным оборудованием, при условии заключения между сторонами Договора аренды указанного помещения с целевым назначением «Оказание услуги по организации питания воспитанников и обучающихся общеобразовательного учреждения» в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции», ст. 92 Устава муниципального образования «Пермский муниципальный район», п. 3 Положения о Комитете имущественных отношений администрации Пермского муниципального района, утвержденного решением Земского Собрания Пермского муниципального района от 22.12.2016 № 178, без проведения аукционных процедур, в соответствии с подпунктом 3.2 пункта 3 статьи 17.1 Федерального закона № 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции»,

2.2.2. назначить ответственное лицо за организацию питания воспитанников и обучающихся из числа своих сотрудников,

2.2.3. организовать питание воспитанников в группах МАОУ «Сылвенская средняя школа»,

2.2.4. производить контроль за соблюдением Исполнителем обязательств по Договору,

2.2.5. осуществлять учет количества и стоимости отпущенных за день единиц питания,

2.2.6. ежемесячно принимать и оплачивать оказанные Исполнителем услуги в течение 10 дней с момента подписания акта приема оказанной услуги по организации питания,

2.2.7. предоставить Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию,

2.2.8. сообщать Исполнителю о необходимости изменения режима работы, графика предоставления питания МАОУ «Сылвенская средняя школа» не позднее, чем за 1 день.

2.2.9. обеспечить пищеблок технологическим, холодильным оборудованием, кухонным инвентарем, кухонной посудой. Обеспечить предоставление и оплату расходов в соответствии с установленными нормами по электроэнергии, освещению, отоплению, горячей и холодной воде, связанных с организацией питания воспитанников Заказчика, при условии предоставления данных видов коммунальных услуг ресурсоснабжающими организациями.

2.2.10. организовать общий контроль за арендой помещений и оборудования пищеблока, контроль за санитарным состоянием пищеблока школьной столовой и качеством приготовления Исполнителем пищи.

2.2.11. незамедлительно информировать Исполнителя обо всех изменениях, которые могут повлиять на исполнение настоящего Договора.

2.2.12. при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать его к выдаче только после устранения работником Исполнителя выявленных кулинарных недостатков.

2.2.13. осуществлять контроль и надзор за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя. При необходимости для проведения проверки привлекать независимых экспертов.

2.2.14. вести учет количества воспитанников и обучающихся, получающих питание в учреждениях Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости воспитанников и обучающихся и ежемесячным предоставлением акта приема оказанной услуги по организации питания (Приложение 3). Представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра заявку о количестве питающихся на следующий день. Заявка на корректировку не подлежит.

2.2.15. обеспечить приемку услуг, оказанных Исполнителем, в соответствии с разделом 4 настоящего Договора и при отсутствии претензий относительно их объема, качества и соблюдения сроков их оказания подписать Акт оказанных надлежащим образом услуг (Приложение 3).

2.2.16. не разглашать информацию, признаваемую Исполнителем конфиденциальной.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: 3 года с момента заключения договора
(с 06.10.2020 по 31.12.2023 г.).

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена Договора сформирована по результатам конкурса в электронной форме и составляет 8 000 500,00 (восемь миллионов пятьсот рублей 00 копеек).

4.2. Цена договора включает все расходы на выполнение Технического задания в полном объеме, уплату налогов и сборов, затрат на оплату транспортных расходов, доставку в учреждение, погрузочно-разгрузочных работ, выполнение работ по оказанию услуги, расходы по утилизации пищевых отходов, тары, уборке и содержанию пищеблока, других выплаченных или подлежащих оплате обязательных платежей.

Цена договора может изменяться в ходе его исполнения в связи с изменениями индекса потребительских цен и инфляции, тарифов, уставленных нормативов и регламентов организации питания, изменением муниципального задания МАОУ.

4.3. Заказчик производит оплату оказанных услуг ежемесячно в сумме, указанной в акте приема оказанной услуги по организации питания (приложение № 3), являющимся неотъемлемой частью Договора, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 20-ти календарных дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета, счета-фактуры Заказчику.

5. Ответственность сторон.

5.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение принятых на себя обязательств, стороны настоящего Договора несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Факты нарушения Исполнителем обязательств по Договору фиксируются в акте о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 4), являющимся неотъемлемой частью Договора, который составляется ежемесячно.

5.3. За нарушение сроков оплаты выполненных и принятых услуг по настоящему Договору, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в размере 1/300 ставки рефинансирования ЦБ РФ от цены Договора за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения срока исполнения обязательств.

6. Форс-мажор.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это явилось следствием обстоятельств, возникших после заключения Договора в результате событий чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть и предотвратить разумными мерами.

6.2. Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, должна в течение трех рабочих дней со дня возникновения данных обстоятельств в письменном виде уведомить об этом другую сторону и сообщить о виде и возможной продолжительности действия этих обстоятельств. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены.

6.3. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении трех последовательных месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий Договор может быть расторгнут любой из Сторон путем направления письменного уведомления другой Стороне.

7. Особые условия

7.1. Оказание услуги осуществляется в соответствии с предложением по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в дошкольном образовательном учреждении (Приложение № 5, являющееся неотъемлемой частью договора).

8. Условия расторжения договора

8.1. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон или в одностороннем порядке в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Настоящий договор может быть расторгнут в одностороннем порядке Заказчиком (п.1 ст. 782 ГК РФ):

8.2.1. при систематическом нарушении Исполнителем в течение 3 и более месяцев обязательств настоящего Договора, указанных в п.2.1;

8.2.2. при неисполнении раздела 7 в сроки, указанные в данном разделе.

8.3. Сторона, решившая расторгнуть договор, по основаниям, указанным в п. 8.2., направляет в письменном виде уведомление другой стороне о расторжении договора с указанием даты расторжения.

8.4. Договор считается расторгнутым с момента получения уведомления о расторжении, если стороны не договорились об ином.

8.5. При расторжении договора Заказчик производит оплату фактически выполненных Исполнителем и принятых Заказчиком работ.

9. Заключительные положения

9.1. Договор вступает в силу с момента подписания и действует до момента выполнения сторонами своих обязательств по настоящему Договору

9.2. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами по настоящему Договору, решаются путем переговоров. В случае не достижения соглашения споры и разногласия подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Пермского края.

9.3. В части, не предусмотренной настоящим Договором, стороны руководствуются нормами действующего законодательства РФ.

9.4. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один экземпляр – Исполнителю, один экземпляр - Заказчику.

10. Реквизиты и подписи сторон

11. Заказчик

МАОУ «Сылвенская средняя школа»

Адрес: 614503, Пермский край, Пермский район, пос. Сылва, ул. Молодежная, 7
ИНН 5948039745, КПП 594801001
БИК 045773001, тел./факс: 294-63-02
р/с 4070181030000300000
Отделение Пермь г.Пермь
ОГРН 1115948000123


В.С. Дудорова

Исполнитель

ИП Анохин Герман Анатольевич

Адрес: 614503, Пермский край, Пермский район, пос. Сылва, ул. Кирова, 32
ОГРНИП 313594820000020
ИНН 594809638719
р/с 40802810249770005048 в Волго-Вятском банке к/с 301018109000000000603,
БИК 042202603


Г.А. Анохин

Приложение № 1
к договору
на оказание услуги
по организации питания
от 07.10.2020 № 382095

ГРАФИК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ МАОУ «Сылвенская средняя школа»

адрес: 614502, Пермский край, Пермский район, с. Ляды, ул. Строительная, 28 (детский сад).

№ группы	завтрак	Обед	Полдник
I младшая группа (до 3-х лет)	8.30	12.00	15.20
II младшая – средняя группа	8.30	12.00	15.20
Старшая - подготовительная группа	8.30	12.00	15.20

адрес: 614502, Пермский край, Пермский район, д. Малая, ул. Школьная, 2а (школа).

Наименование	Режим питания	Классы
завтрак	9.45 – 9.55	1,2,3,4,5,6,7,8,9
обед	10.40 – 11.00	1,2,3,4
	11.45 – 12.05	5,6,7,8,9
	13.45 – 14.00	1,2,3,4,5,6,7,8,9

Заказчик

В.С. Дудорова /
(подпись, расшифровка подписи)
МП 

Исполнитель

Г.А. Анохин /
(подпись, расшифровка подписи)
МП 

Техническое задание
на услугу по организации питания в МАОУ

1. Объем услуги по организации питания определяется:

Группа с 10,5-часовым пребыванием (воспитанники):

- 12 чел. (количество детей по муниципальному заданию до 3-х лет) * 0,7 (коэффициент посещаемости), 740 (количество дней посещения за весь период аренды 3 года); стоимость питания 108,86 руб.

- 54 чел. (количество детей по муниципальному заданию от 3 лет до 8 лет) * 0,7 (коэффициент посещаемости), 740 (количество дней посещения за весь период аренды 3 года), стоимость питания 132,06 руб.

Обучающиеся:

- 84 чел. (1-4 класс) * 510 (34 уч.неделя*5дн/неделю*3 года); стоимость питания 72,60 руб.

- 5 чел. (1-4 класс - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья) * 510 (34 уч.неделя*5дн/неделю*3 года); стоимость питания: завтрак- 35,13 руб., обед-72,60 руб.

- 26 чел. (5-9 класс) * 510 (34 уч.неделя*5дн/неделю*3 года); стоимость питания 81,40 руб.

- 10 чел. (5-9 класс - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья) * 510 (34 уч.неделя*5дн/неделю*3 года), стоимость питания: завтрак- 42,95 руб., обед-81,40 руб.

2. Питание обучающихся и воспитанников в учреждении организовать в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

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

СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,

СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

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

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 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 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

«Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» № 1100/904-99-115, утвержденный 4 апреля 1999г. Начальником Департамента Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации А.А.Монисовым,

Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР.

3. Предоставить воспитанникам МАОУ 3-х разовое питание, а обучающимся по утвержденному Заказчиком графику (приложение № 1), являющемуся неотъемлемой частью технического задания.

4. Организовать питание детей в соответствии с примерным 20-дневным меню на возраст от 1,5 лет до 3 лет и 3 до 8 лет, на срок договора, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденным руководителем МАОУ на 2 сезона.

5. Обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» не менее 95% и не более 100% по каждому продукту, входящему в рекомендованный перечень.

6. Организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме: приготовления блюд из полуфабрикатной продукции.

7. Обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

8. Обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

9. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт.

10. Обеспечить проведение мероприятий, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку.

11. Обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и др.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р или ТУ (согласно перечня).

12. Собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре.

13. Производить входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

14. Обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки.

15. Содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения.

16. Возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

17. Возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке.

18. Самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов и ТБО с территории Заказчика.

Складирование и временное хранение ТБО на прилегающей к пищеблоку территории или вне контейнеров недопустимо.

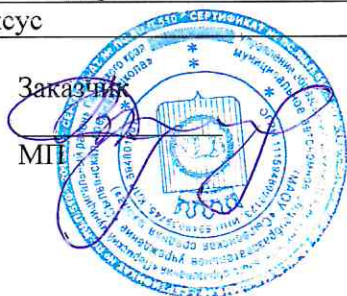
19. Заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

20. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:
- ежедневные меню-раскладки,
 - ведомость контроля за рационом питания детей,
 - бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
 - бракеражный журнал готовой продукции,
 - журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
 - журнал витаминизации пищи,
 - журнал учета мероприятий по контролю,
 - протоколы лабораторно - инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
 - сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
 - сопроводительные документы на поступающие продукты,
 - медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра, гигиенического обучения, наличие прививок в соответствии с Национальным календарем прививок.
21. Обеспечить наличие на пищеблоке:
- информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений.
- Перечень производственного оборудования пищеблока, находящегося на балансе МАОУ, указывается сторонами в Приложении к Договору.

Перечень требований к качеству поступающих в учреждение продуктов питания

Наименование продукта	Соответствие
крупа овсяная (геркулес)	ГОСТ 21149-93, ГОСТ 3034-75
горох шлифованный	ГОСТ 6201-68
крупа гречневая ядрица	ГОСТ 55290-2012, ГОСТ 5550-74
крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69
крупа манная	ГОСТ 7022-97
крупа ячменная (перловая)	ГОСТ 5784-60
крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
крупа ячменная (ячневая)	ГОСТ 5784-60
макаронные изделия в/с	ГОСТ 31743-2012, ГОСТ Р 51865-2002
крупа пшено	ГОСТ 572-60
крупа рисовая в/с	ГОСТ 6292-93
мука пшеничная в/с	ГОСТ Р 52189-2003
сахар-песок	ГОСТ 21-94, 3322-2015
Какао	ГОСТ 108-76, ГОСТ 108-2014
крахмал картофельный	ГОСТ 7699-78
чай чёрный байховый	ГОСТ 32573-2013, ГОСТ 1973-90; 1938-90
молоко сухое цельное	ГОСТ 4495-87
вафли (весовые с кремовой или пралиновой начинкой)	ГОСТ 14031-14
печенье ("Сахарное" весовое)	ГОСТ 24901-14
изделия кондитерские пряничные (пряники)	ГОСТ 15810-14
молоко цельное (жирность 2,5%, п/эт.уп. 1л.)	ГОСТ 31450-2013
молоко цельное (жирность 3,2% %, п/эт.уп. 1л)	ГОСТ 31450-2013, ГОСТ 52090-2003
кефир (2,5 % жирности п/эт. уп. 1 л.)	ГОСТ 31454-2012, ГОСТ Р 52093-2003
йогурт молочный (питьевой, п/эт.уп. 0,5 л.)	ГОСТ 31981-2013, ТУ 92222-217-0041978500
ряженка (п/эт. уп. 0.5л.)	ГОСТ 31455-2012, ГОСТ 52094-2003
сметана (15% жир., весовая)	ГОСТ 31452-2012, ГОСТ 52092-2003
творог (весовой жир.5%)	ГОСТ 31453-2013, ГОСТ 52096-2003
масло сливочное (жирность 72,5%)	ГОСТ 32261-2013, ГОСТ 52969-2008

сыр твердый (45%жир.)	ГОСТ 32260-2013, 7616-85,11041-88, 52972-2008
Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания категории «А»	ГОСТ Р 54754-2011
печень (говяжья)	ГОСТ Р 54366-2011; ГОСТ 32244-2013
изделия колбасные вареные (колбаса вареная, в/с)	ГОСТ Р 52196-2011
изделия колбасные вареные (сосиски, в/с)	ГОСТ Р 52196-2011
куры потрошенные бройлер	ГОСТ 31962-2013, Р 52702-2006
яйцо 1 категории, шт	ГОСТ 31654-2012
рыба мороженная (горбуша б/г)	ГОСТ 1168-86
рыба мороженная (треска б/г)	ГОСТ 32366-2013
рыба мороженная (минтай б/г)	ГОСТ 32366-2013
сельдь соленая (400-600+)	ГОСТ 815-2004
Картофель	ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-85, ТУ 9160-002-0143380427-13
капуста свежая белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001; ГОСТ 1724-85
свекла столовая	ГОСТ 32285-2013; ГОСТ 1722-85, ГОСТ 51811-2001
морковь столовая	ГОСТ 32284-2013; ГОСТ 1721-85, ТУ 9160-002-0143380427-13
лук репчатый	ГОСТ Р 51783-2001; ГОСТ 1723-86, ТУ 9160-002-0143380427-13
Чеснок	ГОСТ Р 55909-2013; ГОСТ 7977-87, 27569-87
капуста квашеная	ГОСТ 3858-73; ГОСТ Р 55463-2013
Апельсины	ГОСТ 4427-82,4417-88
Бананы	ГОСТ Р 51603-2000
Лимоны	ГОСТ 4429-82
яблоки	ГОСТ Р 54697-2011, ГОСТ 21122-75, 16270-70
Груши	ГОСТ 21713-76
виноград сушеный (изюм б/к)	ГОСТ 6882-88, 28501-90
фрукты сушеные (компотная смесь)	ГОСТ 28501-90, 28502-90
фрукты косточковые сушеные (курага)	ГОСТ 28501-90
Шиповник	ГОСТ 28501-90
огурцы соленые (стеклобанка 3л)	ГОСТ Р 53972-2010, 31713-2012, 51074-2003
зеленый горошек консервированный (до 0,72 кг)	ГОСТ Р 54050-2010
повидло фруктово-ягодное (до 1 кг)	ГОСТ 32099-2013;
масло подсолнечное рафинированное (бут. до 1 литр)	ГОСТ 1129-2013; ГОСТ Р 52465-2005
молоко сгущенное (до 400гр.)	ГОСТ 31688-2012; ГОСТ Р 53436-2009
продукты томатные консервированные (томатная паста) (до 1 кг)	ГОСТ 3343-89; ГОСТ Р 54678-2011
соки фруктовые	ГОСТ 32103-2013
Кофейный напиток растворимый	ГОСТ Р 50364-92
Кисель весовой	ГОСТ 18488-2000
Дрожжи	ГОСТ Р-54731-2011
Соль йодированная	ГОСТ Р-51574-2000
Уксус	ГОСТ Р-56968-2016



Акт
приема оказанной услуги по организации питания

Исполнитель:
ИП Анохин Г.А.

Заказчик: МАОУ
«Сылвенская
средняя школа»

Основание: **оказание услуги по организации питания**

№	Наименование работ, услуг	Кол-во	Ед.	Цена	Сумма
1	Организация питания воспитанников (до 3-х лет) за " " 20 г.		детодни	87,58	
2	Организация питания воспитанников (от 3 до 8 лет) за " " 20 г.		детодни	106,24	
3	Организация питания обучающихся (1-4 класс) за " " 20 г.		детодни	72,60	
4	Организация двухразового питания обучающихся с ОВЗ (1-4 класс) за " " 20 г.		детодни	107,73	
5	Организация питания обучающихся (5-9 класс) за " " 20 г.		детодни	81,40	
6	Организация двухразового питания обучающихся с ОВЗ (5-9 класс) за " " 20 г.		детодни	124,35	

Итого
Без
налога
(НДС)

Заказчик

(подпись, расшифровка подписи)
МИ

Исполнитель

(подпись, расшифровка подписи)
МИ

Акт
о качестве оказанной услуги по организации питания
за период с _____.20__ по _____.20__
в МАОУ «Сылвенская средняя школа»

МАОУ «Сылвенская средняя школа», в лице директора Дудоровой Веры Семёновны, действующего на основании Устава, и _____, действующего на основании _____, составили настоящий акт о том, что за период с _____.20__ по _____.20__ со стороны _____ (наименование организации-исполнителя) услуги организации питания)

допущены / не допущены нарушения обязательств по Договору:

1. нарушен график предоставления питания: _____, (даты)
2. натуральные нормы выполнены менее чем на 95% и не более чем 105 % по следующим продуктам _____ питания:

3. в акте Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____ зафиксированы нарушения по вопросам организации питания: _____.

4. в результате осуществления контроля организации питания за период с _____.20__ по _____.20__ Заказчиком выявлены нарушения: _____.

5. подтвердились жалобы со стороны родителей на качество и организацию питания МАОУ «Сылвенская средняя школа»: _____).

Штраф в размере _____ рублей, начисленный в соответствии с п.5.2. Договора от _____ № _____, Исполнителю перечислить в доход бюджета по следующим реквизитам _____.

Приложения:

Копия накопительной ведомости за период с _____.20__ по _____.20__.

Копия акта Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____

Жалоба от родителя _____

Заказчик

(подпись, расшифровка подписи)
МП

Исполнитель

(подпись, расшифровка подписи)
МП
Анатольевич

Приложение №5
к Договору
на оказание услуги
по организации питания
от 07.10.2020 № 382095

Предложение по созданию условий для повышения качества услуги по организации
питания обучающихся и воспитанников.