ДОГОВОР № 32211606351

**На оказание услуг по организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа№30 имени 10-го гвардейского Уральского добровольческого танкового корпуса»**

|  |  |
| --- | --- |
|  г. Дегтярск  |  «29» августа 2022г. |

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение **«**Средняя общеобразовательная школа №30 имени 10-го гвардейского Уральского добровольческого танкового корпуса»**,** в лице директора Азаренковой И.М., действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» (ООО «КШП»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Гореловой Екатерины Минерахимовны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований Гражданского Кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011г. № 223-ФЗ (в ред. От 29.06.2015г.) «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», «Положения о закупке товаров, работ и услуг для нужд Муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 30 имени 10-го гвардейского Уральского добровольческого танкового корпуса», заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

**1.ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. По настоящему Договору Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 30 имени 10-го гвардейского Уральского добровольческого танкового корпуса», а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается – обеспечение учащихся МАОУ «СОШ №30 имени 10-го гвардейского УДТК**»** горячим питанием.

1.3. Срок оказания услуг по организации питания, по согласованию с «Заказчиком»: с **01 сентября 2022 года по 31 декабря 2022** года (кроме воскресных, праздничных, каникулярных дней и дней обучения обучающихся в дистанционном режиме).

1.4. Объем оказываемых услуг: двухразовое питание учащихся МАОУ «СОШ №30 имени 10-го гвардейского УДТК»: для 1-4 классов, для 5-11 классов, а также организация буфетной системы питания.

1.5 Объект располагается по адресу: Свердловская область, г. Дегтярск, Уральских Танкистов, д.12.

 1.6. Обязательным условием оказания услуг, предусмотренных п.1.1. настоящего договора, является безусловное, полное и своевременное исполнение сторонами требований действующего законодательства Российской Федерации. При этом приоритетом для каждой из сторон является безопасность оказываемых услуг, принятие исчерпывающих мер к обеспечению прав и интересов обучающихся, сохранению и укреплению их здоровья. В своей деятельности стороны обязаны строго руководствоваться и обеспечить исполнение требований Федерального закона 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН2.3/2.4.3590-20), СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21) , СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20) , Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021/2011) и других нормативных актов.

**2. ЦЕНА УСЛУГ И ПОРЯДОК ИХ ОПЛАТЫ**

2.1. Цена за оказание услуги по организации питания по настоящему Договору устанавливается в рублях Российской Федерации (далее – руб.) и включает в себя все расходы Исполнителя за оказание услуги по организации питания, по месту назначения, в том числе: найма работников, закупка пищевых продуктов, доставка продукции, производство и приготовление блюд с последующей их реализацией, тара, упаковка, маркировка, погрузочные, разгрузочные работы и иные затраты, производимые Исполнителем при выполнении взятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также уплату всех налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.2. Оказанная услуга установлена на основании Постановления Администрации от 18.07.2022 №689, Протокола подведения итогов запрос котировок в электронной форме для СМСП №32211606351 от 15.08.2022г.

Общая стоимость предоставляемых услуг по данному Договору составляет 3 129 782,40 (Три миллиона сто двадцать девять тысяч семьсот восемьдесят два) руб., 40 коп. (без НДС), согласно Расчету цены договора (Приложение №1).

Источник финансирования — Областной бюджет.

2.3. Оплата услуг производится в течение 10 (десяти) рабочих дней, по выставленным счетам - фактурам и актам оказанных услуг (с учетом фактической численности детей).

2.4. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счетов Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

 2.5. В случае уменьшения ранее доведенных в установленном порядке Заказчику как получателю бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств Стороны согласовывают новые условия, в том числе по цене и (или) по срокам исполнения договора и (или) по количеству товара, объему работ или услуг, предусмотренных договором.

2.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнении Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик производит оплату по Договору после перечисления Исполнителем соответствующего размера неустойки штрафа.

**3.ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН**

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием и настоящим Договором.

3.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

3.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

3.1.5. Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объема
и стоимости этих услуг.

3.2. Заказчик обязан:

 3.2.1. назначить ответственного за организацию питания детей в столовой, в том числе, за ведение учета фактически питающихся детей и обязать классных руководителей за подписью ежедневно предоставлять заявки на питание не позднее, чем за 1 час до кормления детей.

3.2.2. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

3.2.3. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Договором.

3.2.4. При обнаружении уполномоченными контролирующими органами несоответствия объема и стоимости выполненных Исполнителем оказанных услуг и Акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

 3.2.5. Предоставить Исполнителю на условиях безвозмездного пользования помещения, в том числе обеденный зал, пищеблок и подсобные помещения, необходимые для организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении расположенный в здании общеобразовательного учреждения.

3.2.6. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 10 рабочих дней после подписания Договора.

3.2.7. Требовать оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

3.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно проведения оказания услуг в рамках настоящего Договора.

3.3.4. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги строго согласно требованиям, установленным Договором и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

3.4.2. Обеспечить соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4.3. В случае оказания услуги, несоответствующей по качеству, Исполнитель по требованию Заказчика своими силами и за свой счет в срок, согласованный с Заказчиком, обязан произвести замену питания или исполнить требования Заказчика в установленный им срок.

 3.4.4. Самостоятельно приобретает материальные ресурсы, необходимые для исполнения настоящего Договора.

 3.4.5. Обеспечивает санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, посуды, столовых приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

 3.4.6. Обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

 3.4.7. В случае если законодательством Российской Федерации предусмотрено

 3.4.8. Представить Заказчику сведения об изменении своего почтового адреса в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении почтового адреса почтовым адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.

 3.4.9. Исполнить иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Договором.

 3.4.10. В случае повреждения действующих инженерных коммуникаций при проведении оказании услуг восстановить поврежденную сеть за свой счет.

 3.4.11. Организовать ежедневное полноценное питание обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами:

- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ (в действующей редакции) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(в действующей редакции);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- оказание услуги по организации питания производится в соответствии с требованиями:

- СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.4.12. Организовать питание детей с использованием продуктов, обогащенных витаминами (обязательная С-витаминизация третьих блюд) и микроэлементами. Использовать широкий ассортимент продуктов, в том числе: овощи, фрукты, натуральные соки.

3.4.13. Осуществлять следующие инструментальные исследования в рамках проведения производственного контроля: микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства, контроль проводимой витаминизации блюд, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры. Также проводить лабораторные исследования полноты вложения сырья и соблюдения норм выхода готового изделия. Для этого иметь пищевую производственную аккредитованную лабораторию (свою или арендованную).

3.4.14. Организовать питание в соответствии с нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества ОУ. Обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по ОТ и ТБ и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности и нести ответственность за это.

3.4.15. Исполнитель обязан разработать и согласовать в «Центре гигиены и эпидемиологии Свердловской области », примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендованной формой составления примерного меню (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, с обязательным учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет). При разработке примерного меню Исполнитель обязан учитывать продолжительность пребывания обучающихся в Школе, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся. Нарушение Исполнителем требований по надлежащей и своевременной разработке примерного меню, его согласования, является существенным нарушением условий настоящего договора.

3.4.16. Своевременно осуществлять снабжение столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, в соответствии с рекомендованным меню согласно графика завоза. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил при транспортировке, приемки пищевых продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПин 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

3.4.17. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.4.18. Своими силами организовать доставку продуктов и сырья специализированным изотермическим транспортом, имеющим надлежащим образом оформленные санитарные паспорта.

3.4.19. Обеспечить надлежащее санитарное состояние производственных помещений пищеблоков, оборудования, инвентаря.

- укомплектовать столовую кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами);

- осуществлять эксплуатацию имеющегося торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования;

- обеспечить пищеблок в полном объеме весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймения, в соответствии с действующим законодательством;

- содержать оборудование в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора;

3.4.20. Производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд;

3.4.21. Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские обследования, обследования на протозоозы и норовирусы в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством;

3.4.22. Обеспечить наличие в столовой следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающих продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, гигиенический журнал осмотра работников, информация об Исполнителе и оказываемых им услугах;

3.4.23. Довести в наглядной и доступной форме до сведения детей и сотрудников Заказчика необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены, фирменное наименование предлагаемой продукции; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции;

3.4.24. За свой счет устранять замечания надзорных органов по качеству и соответствию нормам питания, производить оплату штрафных санкций в случае, если нарушения допущены по вине исполнителя услуги.

3.4.25. Обеспечить накрывание столов согласно графику, утвержденному руководителем учреждения .

3.4.26. Исполнитель обязан не позднее чем за пять рабочих дней до начала оказания услуги согласовать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

3.4.27. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции должны сохраняться в столовой (пищеблоке) Школы до окончания использования конкретной продукции.

3.4.28. Исполнитель обязан обеспечить ежедневный вывоз пищевых отходов с территории Школы своими силами и за счет собственных средств. Пищевые отходы должны быть удалены из помещения столовой (пищеблока) не позднее окончания рабочего дня работников Исполнителя в столовой (пищеблоке) Школы. Хранение пищевых отходов в помещении столовой (пищеблока) является недопустимым.

3.4.29. Исполнитель обязан обеспечить работников столовой (пищеблока) Школы специальной (санитарной) одеждой, и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.4.30. Один раз в месяц в течение периода оказания услуг Исполнитель обязан обеспечить проведение генеральной уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией с использованием дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

3.4.31. Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, генеральная уборка помещений, оборудования и инвентаря организуются Исполнителем и проводятся в помещениях столовой (пищеблока) Школы исключительно во внеурочное время по согласованию с Заказчиком.

3.4.32. Не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения настоящего договора, Исполнитель обязан представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, чьим непосредственным местом работы Исполнителем определяется столовая (пищеблок) Школы, указав должность, занимаемую каждым работником. При этом Исполнитель должен документально подтвердить перед Заказчиком факт трудовых отношений с каждым конкретным работником. При направлении Исполнителем на работу в столовую (пищеблок) Школы работника, с которым заключен срочный трудовой договор, Исполнитель обязан документально сообщить Заказчику срок, на который такой договор заключен.

3.4.33. Не позднее дня заключения настоящего договора Исполнитель обязан предоставить Заказчику надлежащим образом заверенные должностные инструкции каждого работника столовой (пищеблока) Школы, обеспечив заблаговременное ознакомление с ними соответствующих работников.

3.4.34. Привлечение Исполнителем к работе в столовой (пищеблоке) Школы лиц, не состоящих с Исполнителем в трудовых отношениях, не допускается и расценивается как существенное нарушение условий настоящего договора.

3.4.35. Не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения настоящего договора, Исполнитель обязан предоставить Заказчику документальные сведения о прохождении всеми без исключения работниками, местом работы которых определена столовая (пищеблок) Школы, медицинских (профилактических) осмотров, отвечающих требованиям законодательства. Хранение личных медицинских книжек каждого работника обеспечивается Исполнителем в столовой (пищеблоке) Школы. При отсутствии личной медицинской книжки работник к работе не допускается.

3.4.36. Исполнитель обязан организовать проведение надлежащего гигиенического обучения и воспитания работников столовой (пищеблока) Школы, представив Заказчику документальное подтверждение организации такого обучения не позднее первого рабочего (учебного) дня после заключения настоящего договора.

3.4.37. Исполнитель обязан обеспечить заблаговременное прохождение каждым работником полного медицинского (профилактического) осмотра, исключив случаи допуска к работе в столовой (пищеблоке) Школы работника, не прошедшего профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, с неполным, не пройденным, просроченным медицинским (профилактическим) осмотром (полностью либо в части отдельных обязательных критериев – профилактические прививки против инфекционных заболеваний и пр.).

3.4.38. Допуск Исполнителем к работе лица, не состоящего с ним в трудовых отношениях, а также работника (работников), не прошедшего профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию либо с их истекшими сроками, с неполным, не пройденным, просроченным медицинским (профилактическим) осмотром к работе в столовой (пищеблоке) Школы является существенным нарушением условий настоящего договора.

3.4.39. Допуск Исполнителем к работе работников столовой (пищеблока) Школы без их обязательного осмотра медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, до получения разрешения медицинского работника приступить к работе и заполнения «Журнала здоровья», является существенным нарушением условий настоящего договора.

3.4.40. Исполнитель обязан обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся исключительно силами своих штатных работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08. Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого Исполнителем к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарт отрасли ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержден Комитетом РФ по торговле 01.03.1995).

3.4.41. Исполнитель обязан осуществлять надлежащий контроль за соблюдением работниками столовой (пищеблоке) Школы требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

3.4.42. Исполнитель обязан обеспечить за счет собственных средств своевременное проведение полноценных работ по техническому обслуживанию, текущему и капитальному ремонту движимого имущества, санитарному обслуживанию и текущему ремонту недвижимого имущества, принадлежащего Заказчику, которое используется Исполнителем для исполнения настоящего договора. Расходы, связанные с эксплуатацией и ремонтом указанного движимого и недвижимого имущества (в том числе приобретение запасных частей и заправки холодильного оборудования фреоном) обеспечиваются Исполнителем за счет собственных средств.

3.4.43. Исполнитель обязан проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Заказчику. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в столовой (пищеблоке) Школы, Исполнитель обязан незамедлительно обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

3.4.44. При организации питания Исполнитель обязан использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам. При этом категорически не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

3.4.45. Исполнитель обязан обеспечить столовую (пищеблок) Школы за счет собственных средств необходимым количеством моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в установленном порядке, обеспечить их использование исключительно согласно инструкций по их применению, и их хранение в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

3.4.46. Исполнитель обязан обеспечить столовую (пищеблок) Школы за счет собственных средств достаточным количеством необходимых канцелярских товаров и бланков.

3.4.47. Исполнитель обязан использовать при исполнении настоящего договора систему ХАССП (Hazard Analysis Critical Control Points). Имеющая необходимые документы система ХАССП должна иметься в распоряжении Исполнителя на момент заключения настоящего договора.

3.4.48. Своевременно оплачивать потребленные коммунальные услуги за каждый отработанный месяц.

3.4.49. При неисправности какого-либо оборудования, на период его ремонта, Исполнитель обязан за счет собственных средств временно заменить такое оборудование на аналогичное исправное, имеющее паспорт (иные документы, подтверждающие годность оборудования к использованию при организации школьного питания и его технические характеристики). Замена оборудования на оборудование низшего качества и меньших (худших) технических характеристик не допускается. Замена оборудования допустима исключительно по согласованию с Заказчиком. Непринятие Исполнителем незамедлительных мер по ремонту и замене на период ремонта торгово-технологического, холодильного оборудования является существенным нарушением условий настоящего договора.

3.4.50. Исполнитель обязан за счет собственных средств устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях столовой (пищеблока) Школы, вызванные действиями (бездействием) работников Исполнителя, незамедлительно проинформировав Заказчика о возникновении аварийной ситуации и принимаемых мерах по ее устранению.

3.4.51. Исполнитель обязан обеспечить наличие в столовой (пищеблоке) Школы аптечки для оказания первой медицинской помощи, соответствующей требованиям действующего законодательства.

3.4.52. Исполнитель обязан обеспечить своевременное и полное выполнение законных (вступивших в законную силу) актов судебных, административных, надзорных и контролирующих органов, оплачивать в установленный законом срок штрафы по вступившим в законную силу судебным актам, актам административных, надзорных и контролирующих органов за счет собственных средств. При этом, в случае привлечения Заказчика и/или его должностных лиц к любому виду ответственности за нарушения, связанные с действиями (бездействием) Исполнителя или его работников в столовой (пищеблоке) Школы, Исполнитель компенсирует Заказчику и его должностным лицам в полном объеме расходы, связанные с оплатой ими штрафов и иных взысканий.

3.4.53. Исполнитель обязан не позднее 20 дней заключения настоящего договора заключить с Заказчиком:

- договор о возмещении стоимости коммунальных услуг.

**4. Качество используемых продуктов питания, документы**

4.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в *упаковке (таре)*, обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

4.2. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

4.3. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

4.4. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее трех дней с момента подписания указанных результатов.

4.5. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с
положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

4.6. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

4.7. Документы на продукты питания:

4.7.1. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить Заказчику надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежит обязательной государственной регистрации на территории РФ).

**5.СДАЧА - ПРИЕМКИ УСЛУГ**

5.1. По итогам организации питания учащихся МАОУ «СОШ №30 ИМЕНИ 10-ГО ГВАРДЕЙСКОГО УДТК"; исполнитель представляет отчет по питанию детей и сотрудников в соответствии с распоряжением Правительства РФ от 12.08.2020№ 2072-р, акты оказанных услуг и счета-фактуры для оплаты услуг.

5.2. Заказчик в течение 3 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт оказанных услуг или мотивированный отказ от приемки услуг, оказанных Исполнителем.

**6. ИЗМЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА.**

6.1. Изменения, вносимые в условия договора, осуществляются на основании дополнительных соглашений Сторон, совершенных в письменной форме, в соответствии с Положением о закупках товаров, работ и услуг учреждения и действующего законодательства РФ.

6.2. Расторжение договора допускается исключительно по соглашению Сторон или решению арбитражного суда Свердловской области по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.

6.3. При расторжении договора объем оказанных услуг передается Заказчику по акту, Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость фактически оказанных услуг на момент расторжения договора.

**7.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Исполнитель гарантирует надлежащее качество выполнения всех работ в соответствии с условиями настоящего договора и действующего законодательства.

7.2. Требования, связанные с недостатками результата работ, могут быть предъявлены Заказчиком при условии, что они были обнаружены в пределах гарантированного срока, установленного действующим законодательством. Если в период выполнения работ или в период гарантийной эксплуатации обнаружатся недостатки, которые не позволят продолжить нормальную эксплуатацию объекта до их устранения, то гарантийный срок продлевается на период устранения недостатков. Устранение недостатков осуществляется Исполнителем за свой счет.

7.3. Исполнитель самостоятельно несет ответственность за ненадлежащее (несвоевременное и некачественное) выполнение работ и за причиненный Заказчику, гражданам, третьим лицам и их имуществу ущерб, возникший в период выполнения работ либо в результате ненадлежащего исполнения возложенных на Исполнителя обязательств по настоящему договору.

7.4. При выполнении работ риски случайной гибели объекта или его части, а также материалов и оборудования Заказчика, используемых при выполнении работ, несет Исполнитель. Указанные риски переходят к Заказчику с момента приемки им выполненных работ.

7.5. В случае если по вине Исполнителя работы не будут выполнены в установленный договором срок, Исполнитель выплачивает Заказчику пени в размере 1/300 годовой учетной ставки рефинансирования ЦБ РФ от стоимости работ по договору за каждый день просрочки.

7.6. Предъявление сторонами неустоек/пени и/или иных санкций за нарушение условий договора, а также сумм возмещения убытков или иного ущерба по договору, производится письменно путем направления соответствующего требования (претензии) об их уплате и/или возмещении. При этом письменное требование (претензия) не является документом, определяющим дату получения сторонами доходов в виде неустоек/пеней и/или иных санкций за нарушение условий договорных обязательств.

7.7. Возмещение убытков, уплата неустойки/пени не освобождает стороны от исполнения принятых по договору обязательств.

7.8. В остальном, что не предусмотрено договором, стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств в соответствии с действующим законодательством.

**8. ДЕЙСТВИЯ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по договору, если указанное неисполнение явилось следствием действия форс-мажорных обстоятельств (обстоятельств непреодолимой силы).

8.2. Под форс-мажорными обстоятельствами стороны подразумевают: пожар, наводнение, землетрясение и другие стихийные бедствия, войны, военные действия, массовые беспорядки. При возникновении форс-мажорных обстоятельств стороны производят взаиморасчеты по обязательствам, выполненным на момент наступления форс-мажорных обстоятельств.

 8.3. Сторона, подвергшаяся воздействию форс-мажорных обстоятельств, обязана немедленно в письменном виде уведомить об этом другую сторону, описав характер форс-мажорных обстоятельств, но не позднее, чем через 3 (Три) календарных дня после наступления таких обстоятельств. Несвоевременное уведомление о наступлении форс-мажорных обстоятельств лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

 8.4. Срок действия договора автоматически продлевается на период форс-мажора и устранения его последствий.

8.5. Если какие-либо форс-мажорные обстоятельства будут длиться более 3 (Трех) месяцев, стороны, должны провести переговоры с целью принятия решения о продлении сроков исполнения обязательств по договору либо о расторжении договора.

**9. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

 **9.1. Договор вступает в силу с момента его подписания, а в части его исполнения с 01 сентября 2022г. по 31 января 2023г.**

 9.2. В случае если к указанному моменту у сторон остались неисполненные обязательства, вытекающие из настоящего договора, срок действия договора продлевается до полного выполнения сторонами своих обязательств.

 9.3. Договор, может быть расторгнут до истечения его срока по взаимному обоснованному соглашению сторон, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

**10. Обеспечение договора.**

10.1. Размер обеспечения исполнения договора составляет 5 % от цены договора и составляет 156 489 (Сто пятьдесят шесть тысяч четыреста восемьдесят девять) рублей 12 копеек. Обеспечение исполнения договора перечисляется в виде перечисления денежных средств или банковской гарантией.

В назначении платежа указывается «Обеспечение исполнения обязательств по договору, заключаемому по результатам (*наименование закупочной процедуры с номер*) НДС не облагается».

10.2. Обеспечение исполнения договора может предоставляться путем внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику, или банковской гарантией.

Способ обеспечения исполнения договора определяется победителем закупки (или лицом с которым заключается Договор) самостоятельно. В качестве обеспечения исполнения договора также принимаются банковские гарантии, выданные банками, включенными в предусмотренный статьей 74.1 Налогового кодекса РФ перечень банков, отвечающих установленным требованиям для принятия банковских гарантий в целях налогообложения.

10.3. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия договора не менее чем на один месяц. В банковскую гарантию включается условие о праве заказчика на бесспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

10.4. Денежные средства, внесенные подрядчиком в качестве обеспечения исполнения договора, возвращаются Подрядчику в течение 5 рабочих дней после приемки заказчиком всего объема выполненных работ при условии надлежащего исполнения подрядчиком

 всех своих обязательств по настоящему договору (в случае предоставления обеспечения исполнения договора в виде денежных средств).

10.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Подрядчиком обязательств

по Договору, Заказчик вправе взыскать с Подрядчика обеспечение исполнения договора.

10.6. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации лицензии на осуществление соответствующей банковской операции у банка-гаранта, выдавшего Подрядчику банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Договора (в случае, если обеспечение исполнения Договора было представлено Подрядчиком в форме банковской гарантии) Подрядчик обязан представить Заказчику новое обеспечение исполнения Договора не позднее 1 (одного) месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Подрядчика о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

За каждый день просрочки исполнения Подрядчиком обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с настоящим Договором.

 **10. Антикоррупционная оговорка**

10.1. При исполнении своих обязательств по Договору Стороны, их работники, представители и аффилированные лица не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату денежных средств или иных ценностей любым лицам, чтобы оказать влияние на их действия или решения с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или с иными противоправными целями.

Также Стороны, их работники, представители при исполнении Договора не осуществляют действия, квалифицируемые российским законодательством как вымогательство взятки или предмета коммерческого подкупа, коммерческий подкуп, посредничество в коммерческом подкупе, дача или получение взятки, посредничество во взяточничестве, злоупотребление должностными полномочиями, незаконное вознаграждение от имени юридического лица.

10.2. В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение п. 1.1 Договора, она обязуется незамедлительно уведомить другую сторону в письменной форме. В уведомлении нужно указать факты или предоставить материалы, подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение.

После получения уведомления сторона, в адрес которой оно направлено, в течение пяти календарных дней направляет ответ, что нарушения не произошло или не произойдет.

10.3. Исполнение обязательств по Договору приостанавливается с момента направления стороной уведомления, указанного в п.1.2 Договора, до момента получения ею ответа.

10.4. Если подтвердилось нарушение другой стороной обязательств, указанных в п.1.1 Договора, либо не был получен ответ на уведомление, сторона имеет право отказаться от Договора в одностороннем порядке, направив письменное уведомление о расторжении, а также обязана направить обоснованные материалы компетентным органам в соответствии с применимым законодательством Российской Федерации.

10.5. Сторона, по инициативе которой расторгнут Договор, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате расторжения Договора.

**11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

11.1. Все изменения и Дополнения к договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонами.

11.2. Все споры и разногласия по вопросам исполнения, изменения или прекращения данного Договора подлежать предварительному претензионному урегулированию. Заявленная претензия должна быть составлена в письменной форме.

11.3. Любая договоренность между Заказчиком и Исполнителем, влекущая за собой новые обязательства, которые вытекают из договора, должна быть письменно подтверждена сторонами в форме Дополнения или изменения к договору.

 11.4. После подписания договора все предыдущие письменные и устные соглашения, переговоры, переписка между сторонами, относящиеся к договору, теряют силу.

 11.5. Если при выполнении работ обнаруживаются препятствия к надлежащему исполнению договора, каждая из сторон обязана принять все зависящие от нее разумные меры по устранению таких препятствий и соответственно компенсировать нанесенный ущерб другой стороне.

 11.6. Во всем ином, не предусмотренном в настоящем договоре, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

 11.7. Исполнителю предусмотрен переход прав пользования муниципальным имуществом и имеющимся оборудованием на срок оказания услуг по Договору аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за ОУ.

**12.АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК: МАОУ «СОШ №30 имени 10-го гвардейского УДТК»623270, Свердловская область,г. Дегтярск ул. Уральских Танкистов, 12Лицевой счет 30906600330Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области, г. ЕкатеринбургЕдиный казначейский счет (ЕКС) 40102810645370000054 Казначейский счет 03234643657360006200  БИК 016577551 ИНН 6627012905 КПП 668401001 ОКПО 27707638ОКТМО 65736000 ОГРН 1026601645729  ОКАТО 65484503000Тел./факс: 8 (34397) 6-04-06ПОДПИСАНО ЭЦП И.М.Азаренкова  мп | ИСПОЛНИТЕЛЬ:Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» (ООО «КШП»)ИНН 6632021180 КПП 668001001Юридический адрес: 624993, РФ, Свердловская область, г. Серов, ул. Ленина, 185Почтовый адрес: 622001, РФ, Свердловская область, г. Нижний Тагил, ул. Носова, 1, оф. 13Наименование банка: УРАЛЬСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК р\с: 40702810716540009234к\с: 30101810500000000674БИК: 046577674ОГРН 1056601982491ОКПО 76515698ОКОПФ 12300ОКТМО 5756000001Адрес электронной почты: ksp6632@mail.ruТел.: +7 904 540 19 53  ПОДПИСАНО ЭЦП Е.М. Горелова мп  |

Приложение № 1

к Договору на оказание услуг

по организации питания № 32211606351

от «29» августа 2022г.

**РАСЧЕТ ЦЕНЫ ДОГОВОРА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Категория обучающихся | Стоимость 1 дня питания, руб. | количество детей | количество дней | Итогоруб. |
|
|
| Обучающиеся **1-4х** классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в т.ч. детьми-инвалидами (**двухразовое питание** (завтрак и обед)) | 111-00 | **12** | 87 | 115 884,00 |
| Обучающиеся **1-4х** классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в т.ч. детьми-инвалидами, **обучающиеся на дому** (двухразовое питание (завтрак и обед)) | 127-60 | **2** | 87 | 22 202,40 |
| Обучающиеся **1-х** классов (**за исключением** обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.) | 83-00 | **61** | 87 | 440 481,00 |
| Обучающиеся **2-4х** классов (**за исключением** обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.) | 83-00 | **200** | 87 | 1 444 200,00 |
| Обучающиеся **5-11-х** классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в т.ч. детьми-инвалидами (**двухразовое питание** (завтрак и обед) | 123-00 | **18** | 91 | 201 474,00 |
| Обучающиеся **5-11-х** классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; обучающихся из многодетных семей, оставшихся без попечения родителей, детьми-сиротами; - **одноразовое питание**. | 93-00 | **107** | 91 | 905 541,00 |
| Сумма заключаемого договора |  | 402 |  | **3 129 782,40** |

##### ИТОГО цена договора составляет: 3 129 782,40 (Три миллиона сто двадцать девять тысяч семьсот восемьдесят два) руб., 40 коп. (без НДС)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заказчик | ПОДПИСАНО ЭЦП | **И.М. Азаренкова** |
| М.П. | (личная подпись) | (расшифровка подписи) |

Приложение № 2

к Договору

№ 32211606351

от «29» августа 2022г.

**Техническое задание**

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг:

Место приготовления и раздачи питания по адресу:

623270, Свердловская область, г. Дегтярск, ул. Уральских танкистов, д. 12 – помещение пищеблока МАОУ «СОШ № 30 имени 10-го гвардейского УДТК».

1.2. Сроки оказания услуг:

*- начало оказания услуг: «01» сентября 2022 года*

*- срок окончания оказания услуг: «31» декабря 2022 года*

1.3. Объем оказываемых услуг:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Категория питающихся | КоличествоДето/дней |
| 1 | Обучающиеся по очной форме обучения в начальных классах (1-4х классов, ОВЗ и инвалиды) | 1 044 |
| 2 | Обучающиеся по очной форме обучения в начальных классах, обучающихся на дому (1-4х классов, инвалиды) | 174 |
| 3 | Обучающиеся по очной форме обучения в начальных классах (1-х классов) | 5 307 |
| 4 | Обучающиеся по очной форме обучения в начальных классах (2-4х классов)  | 17 400 |
| 5 | Обучающиеся по очной форме обучения в старших классах (5-11 класс) (ОВЗ и инвалиды) | 1 638 |
| 6 | Обучающиеся по очной форме обучения в старших классах (5-11 класс) (малообеспеч., многодетные, дети-сироты, опекаемые) | 9 737 |

Заказчик своевременно осуществляет заявку, за два дня, при необходимости корректировки на следующий день до 12 часов текущего дня, уведомляет Исполнителя о количестве учащихся (количестве порций) питающихся в столовой образовательного учреждения

1.4. Исполнитель обязуется организовать питание учащихся на переменах, по классам, в соответствии с утвержденным с руководителем общеобразовательного учреждения графиком приема пищи и режимом работы образовательного учреждения.

1.5. Примерное рекомендованное меню в обязательном порядке согласовывается с руководителем образовательного учреждения.

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 согласованным меню

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. Общие 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](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C30.09.2017%29%7B%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%9F%D0%BB%D1%8E%D1%81%7D) 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](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C192-%D1%81%D1%82%29%7B%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%9F%D0%BB%D1%8E%D1%81%7D) "Услуги общественного питания. Общие требования";

- [ГОСТ 30390-2013](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C1675-%D1%81%D1%82%29%7B%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%9F%D0%BB%D1%8E%D1%81%7D) "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия";

- [СанПиН 2.3.2.1078-01](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD) "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

- [СанПиН 2.3.2.1324-03](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%93%D0%B8) "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";

- [СанПиН 2.1.4.1074-01](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D1%82) "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (с изменениями);

- [СанПиН 2.1.7.1322-03](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE) "Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления";

- [СП 2.3.6.1066-01](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B3) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";

- [СП 1.1.1058-01](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%B7) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

- [СП 2.2.2.1327-03](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C) "Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту";

- [СП 3.5.3.3223-14](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE-%D1%8D%D0%BF%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий";

- [ТР ТС 005/2011](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%B8). Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- [ТР ТС 021/2011](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4). Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- [ТР ТС 022/2011](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B8%5C%22%29). Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- [ТР ТС 023/2011](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D1%81%D0%BE%D1%8E%D0%B7). 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](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9) Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.

- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D1%83%D1%87%D1%80%D0%B5%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%D1%85%2C) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания начеления";

- СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавурусной инфекции (COVID-19)»;

- [ТР ТС 007/2011](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D1%81%D0%BE). 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](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C12.11.2015%29%7B%D0%9A) "МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015 г.;

- Методические [рекомендации](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C0100%5C8604-07-34%29%7B%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%9F%D0%BB%D1%8E%D1%81%7D) № 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](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C0100%5C8605-07-34%29%7B%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%9F%D0%BB%D1%8E%D1%81%7D) № 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](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C0100%5C8606-07-34%29%7B%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%9F%D0%BB%D1%8E%D1%81%7D) № 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](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D0%B2%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%5C%22%29%7B%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%9F%D0%BB%D1%8E%D1%81%7D) 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.

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 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 исключительно для выполнения данного Договора, 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. Документы, подтверждающие качество и безопасность, находятся на пищеблоке, в случае необходимости, по требованию Заказчика Исполнитель предоставляет копии подтверждающих документов

3.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Документы, подтверждающие осуществление производственного контроля, находятся у технолога, в случае необходимости, по требованию Заказчика Исполнитель предоставляет копии подтверждающих документов

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.

3.5. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб.

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 определяется и проводится по мере необходимости проведения такой экспертизы и исследований.

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

4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, который в установленном порядке своевременно проходит санитарную обработку, дезинфекцию, в случае выдачи санитарных паспортов данная обработка в обязательном порядке должна быть отражена в них

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

4.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.4. 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 настоящему Договору, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке ([Приказ](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C6674%29%7B%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%9F%D0%BB%D1%8E%D1%81%7D) Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте"; [Приказ](file:///C%3A%5CUsers%5C%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%5CDesktop%5C%D0%94%D0%9E%D0%93%D0%9E%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%AB%5C%D1%80%D0%B0%D0%B1) 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 11.04.2012 г. "О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области").

Личные медицинские книжки работников пищеблока в обязательном порядке находятся на рабочем месте, на пищеблоке образовательного учреждения