

Копия

ДОГОВОР №1К
на оказание услуг по организации питания

г. Пермь

«01» июня 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 10» г. Перми, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Морозовой Алены Витальевны, действующего на основании Устава с одной стороны, и ООО «Дело Вкуса», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Маркувене Надежды Анатольевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании протокола № 3 оценки и сопоставления заявок на участие в открытом конкурсе от 21 мая 2021 г. заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы Учреждения по графику, утвержденному руководителем учреждения, согласно расписанию учебных занятий (Приложение №1 к договору).

1.2. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных организацией общественного питания в соответствии с примерным меню, согласованное с Заказчиком.

1.3. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции

1.4. Под бесплатным питанием обучающихся понимается предоставление питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, учащимся отдельных категорий, учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся, получающим начальное общее образование.

1.5. Услуги оказываются по адресу: г. Пермь, ул. Техническая, 22, ул. Л. Шатрова, 5.

1.6. Предоставление основного (горячего) и бесплатного питания осуществляется в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 17 июля 1999 г. № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;
- Законом Пермского края от 09.09.1996 № 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»;
- Постановлением Правительства Пермского края от 06.07.2007 № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»;
- Постановлением Правительства Пермского края от 02 июля 2020 г. № 482-п «Об утверждении Порядка предоставления и расходования иных межбюджетных трансфертов из Бюджета Пермского края с участием средств федерального бюджета бюджетам муниципальных и городских округов, муниципальных районов Пермского края на реализацию мероприятий по организации горячего бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях»;
- решением Пермской городской Думы от 27.11.2007 № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»;

- решением Пермской городской Думы от 21.11.2017 № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»;

- постановлением Администрации г. Перми от 19.10.2018 № 792 «Об утверждении муниципальной программы «Доступное и качественное образование»;

- постановлением администрации города Перми от 14.06.2018 № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания учащимся в общеобразовательных организациях города Перми»;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (далее - МР 2.4.0162-19);

- методическими рекомендациями МР 2.4.0172-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0181-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»;

- приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 24.09.2019 «Об утверждении положения по организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»;

- приказом начальника департамента образования от 25.08.2020 № 059-08-01-09-681 «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2020-2021 учебном году».

1.7. Стоимость основного (горячего) питания обучающихся не должна превышать 1 % от величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края.

1.8. Питание предоставляется в соответствии с примерным меню и примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции.

1.9. Для обучающихся, нуждающихся в диетическом питании, питание предоставляется в соответствии с отдельным разработанным по медицинским показаниям меню для двух возрастных групп в пределах размера стоимости горячего питания, прошедшем оценку в Роспотребнадзоре на соответствие требованиям Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19;

1.10. При организации основного (горячего) питания обучающихся и бесплатного питания льготных категорий обучающихся следует руководствоваться СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность организаций общественного питания.

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 учащихся в соответствии с:

приложениями к настоящему Договору, являющимися его неотъемлемыми частями:

Приложение № 1 – График предоставления питания учащимся,

Приложение № 2 – Техническое задание на услугу по организации питания,

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

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

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

СанПиН 2.3.6.1079-01 «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»,

«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,

2.1.3. организовать питание учащихся в соответствии с Примерным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, на период не менее двух недель. Меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и согласовываться руководителем образовательной организации.

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

2.1.5. 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,

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

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

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

2.1.9. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, имеющими необходимые ГОСТы, ГОСТ Р или ТУ, не допускать при организации питания учащихся использования пищевой продукции указанной в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

2.1.10. 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,

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

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

2.1.13. 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,

2.1.14. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение 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,

2.1.15. самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы,

2.1.16. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика,

2.1.17. 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,

2.1.18. 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,

журнал бракеража скоропортящейся продукции,

журнал бракеража готовой пищевой продукции,

гигиенический журнал (сотрудники),

журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для 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,

2.1.19. обеспечить наличие на пищеблоке:

информации об исполнителе услуги по организации питания,

книги отзывов и предложений,

2.1.20. ежемесячно в течение срока действия Договора подписывать акт приема оказанной услуги по организации питания

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

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. предоставить Поставщику на период действия договора в пользование нежилые помещения пищеблока по адресу: г. Пермь, ул. Техническая, 22, ул. Л. Шатрова, 5 и производственное оборудование, при условии заключения между сторонами Договора аренды указанного помещения с целевым назначением «Оказание услуги по организации питания обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность» в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 135 – ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции», «Положением об аренде муниципального имущества», утвержденным решением Пермской городской думы от 22.05.2002 № 61, «Положением об аренде муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными учреждениями отрасли «Образование» города Перми», утвержденным приказом департамента образования администрации города Перми от 17.02.2009 № 100, 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 услуги основного (горячего) питания и бесплатного питания льготных категорий обучающихся из числа своих сотрудников,

2.2.3. утвердить:

- режим работы учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарного законодательства, в том числе обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

- график питания обучающихся в соответствии с режимом работы Учреждения;

2.2.4. принимать меры по организации основного (горячего) питания обучающихся и бесплатного питания льготных категорий обучающихся в соответствии с нормативными и методическими документами, регламентирующими организацию питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;

2.2.5. проверять ход и качество организации питания, предоставляемого Поставщиком. В случае ненадлежащей организации питания Учреждение имеет право потребовать незамедлительного устранения недостатков;

2.2.6. производить контроль за соблюдением Исполнителем обязательств по Договору,

2.2.7. сообщать Поставщику о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

2.2.8. в соответствии с установленными требованиями вести ежедневный учет предоставления бесплатного питания обучающимся с отметкой в ведомостях по предоставлению бесплатного питания, и до 5 числа месяца направлять их в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского учета и отчетности в сфере образования» города Перми (далее – МКУ «ЦБУиО») в электронном виде и на бумажном носителе.

2.2.9. предоставить Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию,

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с момента заключения договора по 31.12.2023г.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена Договора сформирована по результатам открытого конкурса и составляет 18505449 (Восемнадцать миллионов пятьсот пять тысяч четыреста сорок девять) 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 изменением индекса потребительских цен и инфляции, тарифов, установленных нормативов и регламентов организации питания, изменением муниципального задания общеобразовательного учреждения.

4.3. Учреждение оплачивает Поставщику стоимость предоставленного учащимся бесплатного питания на основании счета, выставленного Поставщиком услуг.

4.4. Сумма, подлежащая оплате за бесплатное питание, определяется ежемесячно на основании фактически отпущенных за прошедший месяц единиц питания (далее – расчетный месяц).

Расчет осуществляется на основании ведомостей по предоставлению бесплатного питания по каждой категории обучающихся, получающих бесплатное питание, подписанных сторонами Договора не позднее 5 числа месяца, следующего за расчетным месяцем, и стоимости питания, установленной на момент расчета действующими нормативно-правовыми актами.

4.5. Заказчик производит оплату оказанных услуг ежемесячно в сумме, указанной в акте приема оказанной услуги по организации питания, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10-ти рабочих дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета, счета-фактуры Заказчику.

4.6. Расчеты с учащимися, получающими основное (горячее) питание, дополнительное питание за счет родительских средств, с сотрудниками Учреждения осуществляется наличными средствами или безналичным путем с использованием карты _____ на расчетный счет поставщика через программный комплекс _____.

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. 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. Обстоятельства непреодолимой силы.

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.

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. Сторона, решившая расторгнуть договор, по основаниям, указанным в п. 7.2.1, направляет в письменном виде уведомление другой стороне о расторжении договора с указанием даты расторжения.

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

8. Заключительные положения

8.1. Ответственность за причинение вреда здоровью и угрозе жизни детей, возникших в результате нарушения требований к организации питания учащихся во время исполнения Договора, возлагается на Исполнителя.

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

8.3. 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.

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

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

10 Реквизиты и подписи сторон

ЗАКАЗЧИК:

МАОУ «Лицей № 10» г. Перми
Место нахождения: 614070, Пермский край,
г. Пермь, ул. Техническая, 22
Почтовый адрес: 614070, Пермский край,
г. Пермь, ул. Техническая, 22
ИНН: 5906031575
КПП: 590601001
Телефон: 281-97-80/281-97-80
Факс:
Электронная почта: licey10@obrazovanie.perm.ru
ОГРН: 1025901379228
Банковские реквизиты: Департамент финансов
администрации города Перми
(МАОУ «Лицей № 10» г. Перми, 08930002884)
р/с 03234643577010005600
Отделение Пермь Банка России//УФК по Пермскому
краю г. Пермь БИК 015773997

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «Дело Вкуса»
г. Пермь, ул.Танцорова,25-90
ИНН 5908001537 КПП 590801001
ОГРН 1155958002331
ОКПО 12048578
Банковские реквизиты:
р/с 40702810249770017275
к/с – 30101810900000000603
БИК – 042202603
в Волго-Вятском ПАО «Сбербанк»
г. Нижний Новгород

От Заказчика:

 / А. В. Морозова /
М.П.

От Исполнителя:


 / Н.А. Маркувене /
М.П.




График предоставления питания воспитанникам МАОУ «Лицей № 10» г. Пермь:

1 корпус (ул. Техническая, 22)	
Понедельник – пятница	
9 ³⁵ – 10 ¹⁰	101В, 111В
10 ³⁰ – 11 ²⁰	11э, 11ф, 11и, 11бк, 11п
12 ⁰⁰ – 12 ³⁰	10э, 10ф, 10и, 10бк
13 ¹⁵ – 13 ³⁰	9а, 9б, 9в
Суббота	
9 ³⁵ – 10 ¹⁵	101В, 111В
10 ⁴⁵ – 10 ¹⁵	11э, 11ф, 11и, 11бк, 11п
11 ³⁵ – 11 ⁴⁵	10э, 10ф, 10и, 10бк
12 ²⁵ – 12 ³⁰	9а, 9б, 9в

2 корпус (ул. Льва Шатрова, 5)	
Понедельник – суббота	
8 ³⁵ – 9 ³⁵	1а, 1б, 1в
9 ³⁵ – 9 ⁴⁵	1г, 3в
9 ⁴⁵ – 9 ⁵⁵	4а, 4б, 4в
10 ³⁰ – 10 ⁴⁵	5а, 5б
10 ⁴⁵ – 10 ⁵⁵	5в, 5г
11 ⁴⁵ – 11 ⁴⁵	6а, 6б
11 ⁴⁵ – 11 ⁵⁵	6в, 7а
12 ⁴⁵ – 12 ⁴⁵	7б, 7в
12 ⁴⁵ – 12 ⁵⁵	7г, 8а, 8б, 8в
13 ³⁵ – 14 ⁴⁵	Свободная раздача

Заказчик

 /А. В. Морозова /
 (подпись, расшифровка подписи)
 МП

Исполнитель

 /Н. А. Маркувене./
 (подпись, расшифровка подписи)
 МП

**Техническое задание
на услугу по организации питания учащихся в МАОУ «Лицей № 10» г. Перми**

1. Общая информация об объекте закупки

1.1 Питание должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а так же индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.2 Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.3 Под бесплатным питанием обучающихся понимается предоставление питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, учащимся отдельных категорий, учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся, получающих начальное общее образование.

1.4 Объем услуги по организации питания определяется:

№ п/п	Наименование услуги	Место оказания услуг	Количество во детей согласно МЗ (чел)	Единица измерения	Режим питания	Срок оказания услуг
1	Обучающиеся начальной школы 1-4 классы	614070, Пермский край, г. Пермь, ул. Техническая, 22; ул. Льва Шатрова 5	405	Дни функционирования	В соответствии с графиком приема пищи	С момента заключения договора по 31.12.2023г.
2	Обучающиеся из малоимущих семей 5-11 классы	614070, Пермский край, г. Пермь, ул. Техническая, 22; ул. Льва Шатрова 5	22	Дни функционирования	В соответствии с графиком приема пищи	С момента заключения договора по 31.12.2023г.
3	Обучающиеся из многодетных малоимущих семей 5-11 классы	614070, Пермский край, г. Пермь, ул. Техническая, 22; ул. Льва Шатрова 5	20	Дни функционирования	В соответствии с графиком приема пищи	С момента заключения договора по 31.12.2023г.
4	Отдельные категории обучающихся 5-11 классы	614070, Пермский край, г. Пермь, ул. Техническая	57	Дни функционирования	В соответствии с графиком приема пищи	С момента заключения договора по 31.12.2023г.

		, 22; ул. Льва Шатрова 5				
Итого:			504 чел.	х	*	х

1.5 Стоимость основного (горячего) питания обучающихся не должна превышать 1 % от величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края.

2. Требование к качеству и безопасности услуг.

2.1 Питание учащихся в учреждении организовать в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации №213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г.

«Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

-Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Требования к организации основного (горячего) питания учащихся

3.1 Исполнитель обязуется:

3.1.1 Предоставлять учащимся образовательного учреждения основное (горячее) питание, в соответствии с графиком предоставления питания (Приложение №1 к Договору на оказание услуги по организации питания)

3.1.2 Разработать Примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, на период не менее двух недель. Меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и согласовываться руководителем образовательной организации.

3.1.3 Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика, с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

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

3.1.5 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.

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

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

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

3.1.9 Обеспечить своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, имеющими необходимые ГОСТы, ГОСТ Р или ТУ не допускать при организации питания учащихся использования пищевой продукции указанной в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

3.1.10 Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах.

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

3.1.12 Производить входной контроль качества поступающих на пищеблок продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность и транспортировку, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

3.1.13 Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.1.14 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.

3.1.15 Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы.

3.1.16 Самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов.

3.1.17 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.

3.1.18 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,
 журнал бракеража скоропортящейся продукции,
 журнал бракеража готовой пищевой продукции,
 гигиенический журнал (сотрудники),
 журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
 журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,
 журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
 протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
 сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для 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,

3.1.19 Обеспечить наличие на пищеблоке:

- информации об исполнителе услуги по организации питания,
- книги отзывов и предложений.
- основного технологического оборудования и инвентаря*

* г. Пермь, ул. Техническая, 22, ул. Л. Шатрова, 5

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во (шт.)	Инвентарный №	Дата ввода в эксплуатацию	Балансовая стоимость	Остаточная стоимость
1	Ларь для овощей	1	01380244	31.12.2006	11270,00	0,00
2	Машина для чистки картофеля	1	01380229	31.12.2006	30188,00	0,00
3	Плита электрическая ЭП 4	1	01380115	31.12.2006	51480,00	0,00
4	Плита электрическая ЭП 4	1	01380114	31.12.2006	51480,00	0,00
5	Прилавок для гор.напитков	1	01380108	31.12.2006	15425,00	0,00
6	Прилавок для приборов	1	01380111	31.12.2006	10224,00	0,00
7	Прилавок ПВВ70К	1	01380071	31.12.2006	37380,00	0,00
8	Шкаф холодильный ШХ 0,5	1	01380119	31.12.2006	19518,00	0,00
9	Шкаф холодильный ШХН 0,7	1	01380112	31.12.2006	30661,00	0,00
10	Шкаф холодильный ШХН 1,4	1	01380072	31.12.2006	40025,00	0,00
11	Шкаф холодильный ШХС 0,5	1	01380118	31.12.2006	19518,00	0,00
12	Электромармит	1	01380223	31.12.2006	63190,00	0,00

				6	0	
13	Электромармит ЭМК 70	1	01380222	31.12.2006	193983,00	0,00
14	Стол для отходов	1	110106235	25.10.2007	2537,00	0,00
15	Шкаф холодильный 0,5	1	01380119	31.12.2006	19518,00	0,00
16	Шкаф холодильный 0,5	1	01380120	31.12.2006	19518,00	0,00
17	Прилавок для напитков	1	01380216	31.12.2006	16198,00	0,00
18	Водоочистительное оборудование	1	1101040296	25.10.2007	63914,91	0,00

Корпус 2

Движимое имущество, расположенное по адресу: г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 5

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во (шт.)	Инвентарный №	Дата ввода в эксплуатацию	Балансовая стоимость	Остаточная стоимость
1	Плита электрическая с духовым шкафом	1	101041204	25.12.2008	35258,00	0,00
2	Прилавок-витрина хол.	1	01380109	31.12.2006	54974,00	0,00
3	Шкаф холодильный 0,5	1	01380121	31.12.2006	19518,00	0,00
4	Шкаф холодильный 0,5	1	01380120	31.12.2006	19518,00	0,00
5	Эл.мармит универсальный	1	01380110	31.12.2006	68365,00	0,00
6	Ванна моечная 2-секционная	1	110106237	28.12.2006	9718,00	0,00
7	Прилавок ПХЗ 70К	1	110106233	28.12.2006	37380,00	0,00
8	Стеллаж для посуды	1	110106230	28.12.2006	6750,00	0,00
9	Стеллаж СКЭ 8/4	1	110106232	28.12.2006	6210,00	0,00
10	Стеллаж СКЭ 8/4	1	110106231	28.12.2006	6210,00	0,00
11	Стол ПСП 70К (нерж.)	1	110106234	28.12.2006	11214,00	0,00
12	Ванна моечная	1	198000428	31.12.2006	16545,00	0,00
13	Стол для отходов	1	198000426	31.12.2006	3000,00	0,00
14	Стол для приборов	1	198000430	31.12.2006	3000,00	0,00
15	Стол ПР кухонный	1	198000425	31.12.2006	3000,00	0,00
16	Шкаф холодильный ПОЛАИР	1	101041205	25.12.2008	37476,88	0,00
17	Машина кухонная универсальная	1	01380200	31.12.2006	95000,00	0,00
18	Мясорубка М300М	1	2101340067	06.09.2018	35000,00	0,00

4 Порядок оказания услуги

4.1 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

4.2. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

4.3 Ежедневное меню должно полностью соответствовать примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

4.4 Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции в соответствии с требованиями п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.5 Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.

4.6 Накрывание и сервировка столов для обучающихся, а также уборку столов после каждого приема пищи должна осуществляться сотрудниками пищеблока.