

_____ именуемое _____ в _____ дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», в лице _____, действующей на основании _____ с одной стороны, и МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа», именуемый в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК» в лице директора Байдиной Татьяны Геннадьевны, действующего на основании Устава, заключили настоящий договор (далее Договор) о следующем:

1. ПРЕДМЕТ И ЦЕНА ДОГОВОРА

1.1. ЗАКАЗЧИК поручает, а ИСПОЛНИТЕЛЬ обязуется оказать услуги по организации горячего питания льготных категорий учащихся в образовательном учреждении Заказчика МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа», согласно условиям, определяемым настоящим договором (далее – договор) и Техническим заданием (Приложение 1. к настоящему договору), натуральным нормам питания, соответствующим среднесуточному набору пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждениях (далее по тексту – Услуги).

1.2. Цена договора: _____, в т.ч.: предельная стоимость завтрака для учащихся льготных категорий в возрасте от 7 до 11 лет составляет 29,41 рублей, в возрасте от 12 до 18 лет составляет 38,25. рублей; предельная стоимость обеда для учащихся льготных категорий в возрасте от 7 до 11 лет составляет 58,94 рублей, в возрасте от 12 до 18 лет составляет 66,07 рублей.

1.3. Цена договора в период исполнения остается максимальной и не может быть изменена в ходе исполнения договора, за исключением случая, когда цена договора может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных договором объема услуг и иных условий его исполнения.

1.4. Цена договора включает все расходы на выполнение условий договора в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанных с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), страхование, расходы по содержанию технологического оборудования, стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы по оплате коммунальных платежей, расходы на организацию и проведение процедур независимой оценки стоимости аренды имущества, расходы, связанные с арендой имущества, расходы по уплате налога на имущество, расходы связанные со страховкой имущества, уплаты налога на имущество, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, связанные с выполнением Технического задания.

1.5 Качество осуществляемых Услуг по настоящему Договору должно соответствовать требованиям Государственных стандартов Российской Федерации и «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 2.4.52409-08.

2. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

Заказчик обязуется:

2.1. Предоставить Исполнителю во временное возмездное пользование (далее по тексту – аренда) специальные помещения, холодильное и другое технологическое оборудование, кухонный инвентарь согласно договору аренды от « 01 » июня 2016 г. № 6/1 (Приложение № 4 к настоящему договору), для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг;

- 2.2. Ежедневно предоставлять Исполнителю письменную заявку на необходимое количество завтраков и обедов на следующий день. Вести учет питания учащихся, ежедневно подтверждать списки питающихся, учащихся, получивших питание;
- 2.3. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд;
- 2.4. Обеспечивать систематический контроль, по согласованному с Исполнителем графику, за соблюдением утвержденного меню, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания соответствующей категории питания учащихся, указанной в Техническом задании (Приложение 1.)
- 2.5. Обеспечить расчистку и содержание в нормативном состоянии, обеспечивающих подъезд транспорта Исполнителя, подъездных путей до пищеблока учреждения;
- 2.6. Производить оплату за организацию питания в соответствии с пунктами 4.2.-4.4. настоящего договора.
- 2.7. Заказчик обязан осуществлять приемку оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным настоящим договором. Так же вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с п.5.4 Положения о закупках от 05.02.2016г.

3. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

Исполнитель обязуется:

- 3.1. Обеспечивать качественным питанием с разнообразным меню льготных категорий учащихся образовательного учреждения по дням недели, согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся (СанПин 2.4.52409-08). При оказании Услуг, с учетом возраста учащихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах согласно 10-дневному меню в техническом задании (Приложение 1.)
- 3.2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания по общеобразовательным учреждениям.
- 3.3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания по обеспечению горячего питания, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованными Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю для данного учреждения.
- 3.4. Осуществлять приготовление питания для учащихся по двухнедельному (10-дневному) меню, разработанному им, согласованному с Заказчиком и Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю. Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню. Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.
- 3.5. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации по обеспечению горячего питания.
- 3.6. Выполнять текущий ремонт помещений пищеблока, холодильного и технологического оборудования на условиях, прописанных в договоре аренды.
- 3.7. В течение 3-х дней с начала оказания услуги доукомплектовать собственным технологическим оборудованием пищеблок Заказчика.
- 3.8. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания.
- 3.9. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи;
- 3.10. Нести ответственность и решать вопросы по обеспечению питания в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности;
- 3.11. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем и посудой;

- 3.12. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок учреждения чистящими и моющими средствами;
- 3.13. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока;
- 3.14. Самостоятельно обеспечивать и нести расходы по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой;
- 3.15. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика;
- 3.16. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 3.17. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;
- 3.18. Обеспечивать проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также осуществлять обслуживание системы автоматической пожарной сигнализации, вентиляции, поверку весоизмерительного оборудования.
- 3.19. Ежемесячно в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями предоставлять акты выполненных Услуг.
- 3.20. Одновременно с поставкой каждой партии товара передавать Заказчику надлежащим образом оформленные сопроводительные документы (накладные, счета-фактуры заверенные печатями и подписями в оригинале), в том числе: заверенные печатями (в оригинале) сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; удостоверения качества, в котором должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверения, наименование товара, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящихся товаров, срок годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты.
- 3.21. В срок с « 12 » сентября 2017 года по «31» декабря 2017 года Исполнитель обязан организовать Услуги по обеспечению питания льготных категорий учащихся в учреждении Заказчика.
- 3.22. Осуществлять раздачу пищи;
- 3.23. Мыть столовую посуду после приема пищи.
- 3.24. Обеспечивать чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря. Исполнитель снабжает раздаточную достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.52409-08
- 3.25. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции, согласно Перечню документации, которая ведется Исполнителем при обеспечении горячего питания, включенному в Техническое задание (Приложение 1.)
- 3.26. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном порядке. Порядок сдачи помещения устанавливается в письменном виде Заказчиком и подписывается Исполнителем (Приложение № 3 к настоящему договору).
- 3.27. Обеспечивать сохранность предоставленного для оказания Услуг оборудования, мебели и т.д., правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.
- 3.28. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему договору.

3.29. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

3.30. Производить оплату за предоставленное в аренду имущество на условиях и в сроки, установленные в договоре аренды.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Цена Услуг по настоящему договору устанавливается на основании приказа Управление образования администрации муниципального образования «Пермский муниципальный район» № 317 от 25.08.2017г. и является максимальной и не может быть изменена в ходе исполнения договора, за исключением случая, установленного пунктом 1.3. настоящего договора.

4.2. Оплата производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные Услуги, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10 банковских дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании Услуг по форме (Приложение 2. к договору), счета или счета-фактуры.

4.3. Оплата за оказанные Услуги осуществляется из расчета количества предоставленных по заявке Заказчика завтраков, обедов за месяц и стоимости обеда, согласованной с Заказчиком до начала текущего месяца в письменной форме, не превышающей предельную стоимость, установленную в пункте 1.2. настоящего договора.

5. ПРАВА СТОРОН

5.1. Права Заказчика:

5.1.1. Контролировать качество оказания Услуг и график работы Исполнителя.

5.1.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

5.1.3. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг.

5.1.4. Сообщать Исполнителю по телефону и (или) факсу в течение 1 (одного) часа с момента обнаружения сотрудников Исполнителя, непосредственно оказываемых Услуг, в состоянии алкогольного или иного опьянения.

5.1.5. Привлекать для контроля качества независимых экспертов, при наличии разногласий. Выбор независимых экспертов осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Права Исполнителя:

5.2.1. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг;

5.2.2. Исполнитель имеет право самостоятельно определять штатное расписание.

5.2.3. Привлекать для контроля качества независимых экспертов при наличии разногласий. Выбор независимых экспертов осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2.4. Отказаться от принятия претензии на основании заключения независимой экспертизы.

5.2.5. Направлять в письменном виде претензии Заказчику (при необходимости).

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае полного или частичного неисполнения настоящего договора Исполнителем, последний обязан уплатить Заказчику за каждый день неисполнения обязательств неустойку в размере 0,1% от цены договора и возместить причиненные в результате этого убытки.

6.3. За несвоевременное исполнение обязательств Заказчика, установленных в пункте 4.2. настоящего договора Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации.

6.4. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

6.5. Споры и разногласия по настоящему договору решаются путем предъявления и рассмотрения претензий. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы в претензионном порядке, они подлежат разрешению в Арбитражном суде Пермского края.

6.6. Стороны освобождаются от исполнения обязательств по настоящему договору только в случае наступления форс-мажорных обстоятельств. Действия сторон по исполнению настоящего договора определяется при наступлении таких обстоятельств действующим законодательством и обычаями делового оборота.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Срок действия договора: с момента подписания договора до исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.

7.2. Срок оказания Услуг: с « 12 » сентября 2017 г. по « 31 » декабря 2017 г.

7.3. Все изменения в договор вносятся только с письменного согласия сторон, оформленного в качестве дополнительного соглашения к настоящему договору.

7.4. Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда.

8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

8.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ.

9.1. В случае расторжения договора, произведенные Исполнителем отдельные улучшения в специальных помещениях являются собственностью Исполнителя.

9.2. Неотделимые без вреда для имущества Заказчика улучшения остаются в собственности Заказчика.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

10.2. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.

10.4. Приложения, являющиеся неотъемлемой частью настоящего договора:

- Приложение № 1 «Техническое задание»;
- Приложение № 2 «Форма акта об оказании услуг по обеспечению горячего питания льготных категорий учащихся»;
- Приложение № 3 «Порядок сдачи в нерабочие время помещения столовой под охрану Заказчика»;
- Приложение № 4 «Договор аренды № 6/1 от « 01 » июня 2016г.

11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик
МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»

Исполнитель

Адрес: 614524, Пермский край, Пермский район, с.Усть-Качка, ул. Краснознамённая, 5
ИНН 5948013899, КПП 594801001
БИК 045773001, тел./факс: 295-27-85
р/с 40701810300003000001
Отделение Пермь г.Пермь
ОКВЭД 80. 21.2 ОГРН 1025902396618

_____/Т.Г. Байдина/
М.П.

М.П.

Акт № _____ от _____ 20__ г.
об оказании услуг по обеспечению горячего питания льготных категорий учащихся,

Исполнитель _____

Заказчик _____

№ п/п	Наименование услуги	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1	Оказание услуги по обеспечению питания учащихся льготных категорий в возрасте от 7 до 11 лет	Завтрак			
2	Оказание услуги по обеспечению питания учащихся льготных категорий в возрасте от 12 до 18 лет	Завтрак			
1	Оказание услуги по обеспечению питания учащихся льготных категорий в возрасте от 7 до 11 лет	Обед			
2	Оказание услуги по обеспечению питания учащихся льготных категорий в возрасте от 12 до 18 лет	Обед			
	ИТОГО				

Всего: _____ руб. (сумма прописью)

Услуги оказаны полностью и в срок, стороны претензий друг к другу не имеют.

Исполнитель _____
М.П.

Заказчик _____
М.П.

**Порядок сдачи в нерабочие время помещения столовой под охрану
МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»**

_____ именуемое в дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», в лице
_____ действующей на основании _____ с одной стороны и
МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа», именуемое в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК», в лице
директора Байдиной Татьяны Геннадьевны, действующей на основании Устава, с другой
стороны решили установить следующий порядок сдачи в нерабочие время помещения столовой
под охрану:

1. Работники столовой после окончания рабочего времени закрывают окна. Закрытые
двери одним экземпляром ключей ведущие в помещение столовой, опечатывают.

2. В устном виде сообщают об этом вахтеру Заказчика. Вахтер производит проверку.

3. Второй экземпляр ключей хранится у Заказчика в опечатанной коробке. При
необходимости в присутствии работников Исполнителя или работников администрации
поселения, органов государственной власти может произвести вскрытие данной коробки и
обеспечить доступ в помещение столовой. О чем в устной форме по телефону информирует
Исполнителя.

4. Перед началом рабочего времени работники Исполнителя производят вскрытие
помещения столовой в присутствии работников Заказчика.

Заказчик
МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»

Исполнитель

Адрес: 614524, Пермский край, Пермский
район, с.Усть-Качка, ул. Краснознамённая, 5
ИНН 5948013899, КПП 594801001
БИК 045773001, тел./факс: 295-27-85
р/с 40701810300003000001
Отделение Пермь г.Пермь
ОКВЭД 80. 21.2 ОГРН 1025902396618

_____/Т.Г. Байдина/
М.П.

_____/_____
М.П.

Приложение 1 к договору от «__» _____ 2017г. №__

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Исполнитель заказа оказывает услуги по организации горячего питания льготных категорий учащихся в МАОУ «Усть-Качкинской средней школы».

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания – из расчета 6-ти дневной недели.

Основное (горячее) питание учащихся в МАОУ «Усть-Качкинской средней школы» предоставляется в режиме 1 разового питания в одну смену. Количество смен в учреждении - 1 смена.

2. Исполнитель должен организовать питание учащихся в учреждении в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

2.1. СанПин 2.4.4.2599-10 Качество осуществляемых услуг по договору должно соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации и «гигиеническим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период летних каникул».

2.2. Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, № 88-ФЗ от 12.06.2008 г., № 90-ФЗ от 24.06.2008 г.

2.3. Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»

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

2.5. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01),

2.6. СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»

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

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

2.9. 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»

2.10. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.11. 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»

2.12. СанПин 2.4.1.1249-03 утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 № 24

2.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2.14. СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»

2.15. СанПиН 2.12.5.2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

2.16. Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденные приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007г. № 340

2.17. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

- 2.18. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений» Ч.1.2.- Пермь 2001г. (согл. ФЦГСЭН МЗ РФ 2002 г.)
- 2.19. Картотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995
- 2.20. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- 2.21. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 2.22. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
- 2.23. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- 2.24. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

3. Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений, разработанных Уральским региональным центром питания, согласованных с Центром Госсанэпиднадзора Пермской области.

4. Для исполнения условий договора Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблоков учреждений с технологическим оборудованием. Передача помещения (кухни), оборудования, кухонной утвари осуществляется во временное возмездное пользование (далее по тексту – аренда) на срок действия договора (Приложение №2 к договору от « 1 »июня 2016г. № 6/1). Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблоки учреждений собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой в течение 3-х дней с момента подписания договора. Питание учащихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

5. Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт используемого помещения пищеблока, технологического оборудования.

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

7. Исполнитель должен осуществлять своими силами и за свой счет доставку продуктов питания до учреждения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

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

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

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным меню.

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

9. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии 10-ти дневное меню, ассортиментный минимум блюд, согласованный с Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

10. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических медицинских осмотров работников пищеблока.

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

12. Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

13. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (Сан ПиН 2.4.5.-2409-08)

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

Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также осуществляет вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель осуществляет поставку продуктов питания с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;

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

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

- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;

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

- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;

- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;

- документы по входному контролю продуктов питания.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей.

Мясо и мясопродукты:

- говядина I и II категорий;

- телятина;

- мясо птицы (курица, индейка);

- мясо кролика;

- сосиски и сардельки (говяжьи);

- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.);

- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные отборное и I категории.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокой жирности);
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности);
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработке – «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста – с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат – пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны);
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные (соленые).

Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

(в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08)

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,
в том числе используемые для приготовления блюд и напитков,
для обучающихся общеобразовательных учреждений**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200

Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <*>	320 <*>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <*>	185 <*>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат.п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание:

<*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<*> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<***> В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

ТРЕБОВАНИЯ к оказанию услуг по организации горячего питания

№ п/п	Требования	Нормативно-правовая база
1	Организация питания	1.1. Физически полноценное, сбалансированное, разнообразное с учетом: - калорийности , рекомендуемой для детей младшего, среднего и старшего школьного возраста - содержания пищевых веществ рекомендуемого среднесуточного набора продуктов, - норм потребления (по возрастным группам). 1.2. При отсутствии продукта должна производиться его равноценная замена. 1.3. Дополнительная профилактическая витаминизация рациона питания, в соответствии с «Инструкцией № 978-72 от 06.06.1972 г.», «Инструкцией профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» 18.02.1994г. № 06-15/1-15. 1.4. При приготовлении пищи должно учитываться изменение веса, происходящего при холодной и тепловой обработке продуктов
2	Готовые продукты питания	Соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования» ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
3	Безопасность продуктов питания: - срок годности - срок годности в момент поставки - хранение - температурный режим - относительная влажность - упаковка	Соответствие: - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - технический регламент на молоко и молочную продукцию. № 88-ФЗ от 12.06.2008 года. -технический регламент на масложировую продукцию» № 90-ФЗ от 24.06.2008 года. - СанПин 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста» - СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» - СанПиН 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» - СанПиН 2.12.5, 2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» - Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - СанПиН 2.3.21940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»
4	4.1 Меню: - Количество - Объем - пищевая ценность продуктов - калорийность - обязательная витаминизация (включение в рацион питания свежих овощей, фруктов, натуральных напитков) 4.2 Утверждение рациона	Соответствие: - «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» - Ч.1.2. - Пермь 2001 г. (согл. ФЦГСЭН МЗ РФ. 2002). - Картоотека блюд лечебного и рационального питания под ред. проф. Самсонова, том 1.2 - НИИ питания РАМН. - 1995.) - Примерное 2-х недельное меню, представленное заказчиком

	питания заказчиком на каждый день	5.1 В соответствии с СанПиН 2.3.6 1079-01 глава IIIV п. 8.1 - 8. 27, при строгом соблюдении современного технологического процесса. 5.2 Наличие санитарно-эпидемиологического заключения органов Роспотребнадзора, с указанием ассортимента готовой продукции
5	Готовые блюда	Ежедневная оценка представителем заказчика качества готовой продукции посредством органолептической пробы, визуального осмотра, взвешивания. (СанПиН 2.3.6. 1079-01, глава IX п.9.1 - 9.12 «Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий») - столовая школы
6	- место - время и сроки, условия	- в дни лагеря дневного пребывания согласно режиму лагерного дня
7	Транспортировка: - Выполняется специализированным автотранспортом поставщика, имеющим санитарный паспорт	СанПиН 2.3.6 1079-01, глава УП п. 7.1 - 7.29 «Организации общественного питания», обеспечивающим обязательное сохранение пищевой ценности продуктов (особенно в летнее и зимнее время).
8	Контроль	8.1 Производятся заказчиком на соответствие ГОСТ, ГОСТ Р, РСТ РФ, СанПиН. 8.2 Расходы на контроль услуги оплачивает поставщик. 8.3 Ведение: - бракеражного журнала. - журнала скоропортящихся продуктов - журнала здоровья 8.4 Наличие контрольных блюд в соответствии с меню ежедневно.
9	Утилизация пищевых отходов	В соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 п. 9.13.

ОБОСНОВАНИЕ НАЧАЛЬНОЙ (МАКСИМАЛЬНОЙ) ЦЕНЫ ДОГОВОРА

Данные о предполагаемой закупке					
Код ОКДП	Наименование товаров, работ, услуг	Ст.	Кол-во	Цена за единицу, руб.	Сумма, руб.
Организация питания	Организация горячего питания льготных категорий учащихся в образовательном учреждении Заказчика МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа» завтрак	1	1296	29,41	38115,36
Организация питания	Организация горячего питания льготных категорий учащихся в образовательном учреждении Заказчика МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа» завтрак	2	2328	38,25	89046,00
Организация питания	Организация горячего питания льготных категорий учащихся в образовательном учреждении Заказчика МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа» обед	1	7290	58,94	429672,60
Организация питания	Организация горячего питания льготных категорий учащихся в образовательном учреждении Заказчика МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа» обед	2	9700	66,07	640879,00
Итого начальная (максимальная) цена контракта					1197712,96