Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТП ГПБ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Организация |  Информация о сертификате |  Дата подписи |
| МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 95" | Мельчакова Юлия ВикторовнаСер.номер: 00def1dda309ec5ba209ea516e53664f9f | 30.01.2024 14:24:47 (MSK) |
| ООО "КШП "ВАЛЕНТИНА" | ПИСКУНОВА ВЕРА МИХАЙЛОВНАСер.номер: 01088fa300e2afb3b34b40930d72a26633 | 29.01.2024 11:10:51 (MSK) |

**ДОГОВОР № 24/95/О**

**на оказание услуг по организации питания**

 **обучающихся и воспитанников**

г. Оренбург

Муниципальное образовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 95», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Мельчаковой Юлии Викторовны, действующего
на основании Устава, с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Валентина»**,** именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Пискуновой Веры Михайловны, действующего на основании Устава, с другой стороны, , совместно именуемые Стороны,по результатам конкурса в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства № 32413168393 от « 19 » января 2024г. на основании ст. ст. 2, 3 Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» заключили настоящий договор (далее – Договор) о следующем:

1. **Предмет Договора**

1.1. Исполнитель обязуется в установленный срок оказывать услуги по организации питания обучающихся и воспитанников Заказчика, а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги.

1.2. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с Техническими заданиями, являющимися неотъемлемой частью Договора (Приложение № 1, 2).

1.3. Объем оказываемых услуг определяется исходя из количества обучающихся и воспитанников, указанных в Приложениях №1, 2.

1.4. Услуги по настоящему Договору считаются оказанными после подписания Сторонами акта об оказанных услугах.

1. **Цена Договора и условия оплаты**

2.1. Цена договора составляет 1355479,80 рублей (один миллион триста пятьдесят пять тысяч четыреста семьдесят девять) рублей 80копеек.
В соответствии с п. 5 ст.149 НК РФ налог на добавленную стоимость не предусмотрен.

2.2. Цена договора включает в себя: закупку, доставку, разгрузку до пищеблока (склада) Заказчика, хранение продуктов питания, приготовление блюд, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов, и других обязательных платежей, связанные с исполнением настоящего Договора.

2.3. Цена договора является твердой и не может изменяться в ходе исполнения договора, за исключением случаев, установленных законодательством РФ.

2.4. Цена договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных договором количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения договора.

2.5.Оплата товара производится на расчетный счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней, после фактического оказания услуги и подписания Заказчиком акта об оказании услуг.

2.6. Платеж по договору производится в безналичной форме в денежной валюте РФ (рублях). Источники финансирования: бюджет Российской Федерации, бюджет Оренбургской области, бюджет г. Оренбурга.

2.7. Оплата оказанных услуг, не предусмотренных договором, не производится.

**3. Права и обязанности сторон**

**3.1. Заказчик вправе:**

3.1.1. требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

3.1.2. требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств;

3.1.3. привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги;

3.1.4. направлять продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества и объема продуктов питания. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение выше указанных мероприятий возлагаются на Исполнителя;

3.1.5. не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества;

3.1.6. обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями;

3.1.7. в случае введения в Российской Федерации ограничения на применение иностранных продуктов питания в общеобразовательных организациях требовать исключения их из меню.

3.1.8. осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

**3.2. Обязанности Заказчика:**

3.2.1. согласовывать примерное и ежедневное меню, разработанное и утвержденное Исполнителем;

3.2.2. осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложениям к нему.

3.2.3. осуществлять контроль за заполнением Исполнителем документации: журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, гигиенического журнала (сотрудники), ведомости контроля за рационом питания, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость;

3.2.4. осуществлять контроль за отбором и хранением Исполнителем суточных проб произведенной пищевой продукции;

3.2.5. принимать оказанные услуги;

3.2.6. произвести оплату на основании представленных (подписанных) актов об оказании услуг в соответствии с разделом 2 настоящего Договора;

3.2.7. предоставить производственные помещения в том числе пищеблок, помещения для мытья посуды, складские помещения, холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование пищеблока в безвозмездное пользование в соответствии с пунктом 10.7 Порядка управления и распоряжения имуществом, находящимся в собственности муниципального образования «город Оренбург», утвержденного решением Оренбургского городского Совета от 31.08.2020 № 969, на основании договора безвозмездного пользования и акта приема-передачи помещения и оборудования на период действия настоящего договора;

3.2.9. назначитьприказом руководителя образовательной организации в день заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице (должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица) письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя.

3.2.10. утвердить приказом руководителя образовательной организации бракеражную комиссию;

3.2.11. установить графики выдачи готовых блюд обучающимся и воспитанникам и довести до сведения Исполнителя;

3.2.12. своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия;

3.2.13. направлять Исполнителю предварительную заявку о количестве обучающихся, подлежащих обеспечению питанием, не менее чем за семь дней до дня предоставления питания, и в исключительных случаях уточнять данную заявку не позднее 09 часов 00 минут дня, предшествующего дню предоставления питания. Заявка передается Исполнителю в письменном виде за подписью Заказчика.

3.2.14. направлять заявку о количестве воспитанников, подлежащих обеспечению питанием Исполнителю не позднее одного дня, предшествующего дню оказания услуги;

3.2.15. вести учет количества обучающихся и воспитанников, получающих питание в организации Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости;

3.2.16. надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

**3.3. Исполнитель имеет право:**

3.3.1. запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения настоящего договора;

3.3.2. добровольно выплатить сумму штрафных санкций;

3.3.3. требовать от Заказчика полную и своевременную оплату за оказанные услуги в порядке, предусмотренном настоящим договором;

3.3.4. по согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590–20);

3.3.5. для обучающихся осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590–20. Предельный размер наценки на покупные товары, надбавка на буфетную продукцию не должны превышать значений, установленных постановлением Правительства Оренбургской области от18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования».

**3.4. Исполнитель обязан:**

3.4.1. оказывать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными Приложении № 1;

*3.4.2. для обучающихся:*

- разрабатывать и согласовывать с Заказчиком меню на период не менее двух учебных недель для каждой возрастной группы обучающихся (включая детей с ОВЗ 1-11 классов), соответствующее требованиям действующего законодательства, в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения (подписания) настоящего Договора;

- до начала оказания услуг предоставить Заказчику разновозрастное примерное меню на период не менее двух учебных недель, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд согласно СанПиН 2.3/2.4.3590–20;

- питание обучающихся осуществлять посредством реализации разновозрастного основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в приложениях № 6 – 13 СанПиН 2.3/2.4.3590–20, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- примерное меню должно быть разработано на основе методических рекомендаций, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (далее - МР 2.4.0179-20), с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

- рекомендуемое меню корректируется с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет);

- на основании утвержденного примерного меню составлять ежедневное меню для обучающихся разного возраста;

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из цикличного меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня;

*3.4.3. для воспитанников:*

- разрабатывать, утверждать и согласовывать с Заказчиком меню,соответствующее требованиям действующего законодательства;

- питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в приложениях № 6 – 13 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20;

-на основании утвержденного меню составлять меню приготавливаемых блюд для детей разного возраста;

-меню приготавливаемых блюд составлять с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20;

-в меню предусматривать распределение кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);

- осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

использовать для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска;

 3.4.4. общие требования:

-в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня;

- организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций;

- обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы;

- использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца срока реализации продукта;

- хранить пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590–20;

3.4.5. осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

3.4.5.1. использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий в целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся;

 3.4.5.2. готовить витаминные напитки в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей;

3.4.5.3. витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского или иного ответственного лица;

3.4.5.4.не допускать подогрев витаминизированной пищи;

3.4.5.5 замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается;

3.4.6. не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре;

3.4.7. на каждое блюдо завести технологическую карту;

3.4.8. размещать ежедневно на информационном стенде Заказчика утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий;

3.4.9. осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания обучающихсяЗаказчика, указанным в Приложении № 3 к настоящему договору, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20 и МР 2.4.0179-20;

3.4.10. обеспечивать использование предоставленных Исполнителю в соответствии
с пп. 3.2.7.настоящего Договора помещений, оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания обучающихся Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования. Следить за экономным расходованием силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды, моющих и дезинфицирующих средств;

3.4.11. обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и пищеблоке. В соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями обеспечить уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, мытье кухонной посуды и инвентаря;

3.4.12. при установлении неисправности имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение не более двух рабочих дней с момента установления соответствующих обстоятельств;

3.4.13. обеспечивать сохранность имущества и бережное отношение к оборудованию Заказчика. На весь срок оказания услуг по настоящему Договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией; имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прививочные сертификаты,обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

3.4.14. за свой счет устранять замечания контрольно-надзорных органов в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя и (или) осуществить возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в случае выявления после приемки Услуги уполномоченными контрольными органами по результатам мероприятий внутреннего государственного (муниципального) финансового контроля недостатков Услуги.

3.4.15. допускать на объект Заказчика работников, имеющих справку об отсутствии судимости;

3.4.16. укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, работников пищеблока достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ;

3.4.17. своими силами осуществлять сервировку столов;

3.4.18.по требованию Заказчика организовать платное питание обучающихся и сотрудников Заказчика, не указанных в техническом задании (Приложение № 1), в соответствии с требованиямиСанПиН 2.3/2.4.3590–20. Предельный размер наценки на покупные товары, надбавка на организованное платное питание обучающихся Заказчика не должны превышать значений, установленных постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования»;

3.4.19. на весь срок оказания услуг по настоящему Договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией; имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прививочные сертификаты,обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

3.4.20. предоставить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок образовательной организации (далее – работники пищеблока Заказчика), а также для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

3.4.21. представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания в образовательной организации;

3.4.22. отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями;

3.4.23. обеспечивать своевременное прохождение медицинских осмотров, бактериологических анализов, обследования на рото и норовирусные инфекции всему персоналу, непосредственно осуществляющему услуги, в установленном законодательством порядке. Предоставить Заказчику информацию о прохождении медицинских осмотров, бактериологических анализов персоналом непосредственно перед началом оказания услуг;

3.4.24. обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования, указанные в Приложении № 1;

3.4.25. производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами;

3.4.26. обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам;

3.4.27. на основании приказаИсполнителя создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должен быть включен: повар-бригадир,поварили иной представитель Исполнителя и представитель Заказчика: работник образовательной организации, медицинский работник, обслуживающий образовательную организацию;

3.4.28. производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствия внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выхода готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

3.4.29. вести:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции, в котором регулярно делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обеди др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающейна пищеблок;

- гигиенический журнал;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал проведения витаминизации;

- ведомость контроля за рационом питания;

3.4.30. отбирать суточную пробу от каждой приготовленной пищевой продукции;

3.4.31. отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;

3.4.32. обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства);

3.4.33. в соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 1 (один) рабочий день с момента получения запроса Заказчика.

3.4.34. предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты производственного контроля;

3.4.35. обеспечивать использование производственных помещений и иных помещений, указанных в пп. 3.2.7 настоящего Договора, только для предоставления услуги по организации питания по данному Договору;

3.4.36. устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг;

3.4.37. в случае введения в Российской Федерации ограничения на применение иностранных продуктов питания в общеобразовательных организациях по требованию Заказчика исключить их из меню.

3.4.38. немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

3.4.39.предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных и муниципальных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

3.4.39. надлежащим образом исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору;

**3.5. Исполнителю запрещено:**

3.5.1. готовить на технологическом оборудовании пищеблока Заказчика продукцию, не входящую в утвержденное Заказчиком меню;

3.5.2. при изготовлении продукции недопустимо использовать сырье, запрещенное для питания обучающихся и воспитанников.

1. **Сроки и условия приемки оказанных услуг**

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком один раз в месяц в течение 20 (двадцати)рабочих дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании услуг.

4.1.1. Исполнитель предоставляет Заказчику акт об оказании услуг по питанию обучающихсяи воспитанников в следующие сроки:

а) по организации питания обучающихся 1 - 4 классов до 5 (пятого) числа месяца, следующего за отчетным;

за декабрь 2024 года в срок до 20 декабря текущего года;

б) по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья до 5 (пятого) числа месяца, следующего за отчетным;

4.1.2. Исполнитель предоставляет акты оказанных Исполнителем услуг по питанию воспитанников два раза в месяц в период с 1 по 15 число текущего месяца и с 16 числа текущего месяца по последнее число текущего месяца. Приемка Заказчиком оказанных Исполнителем услуг осуществляется в течение 20 рабочих дней после предоставления Исполнителем акта оказанных услуг.

4.2. При наличии по результатам приемки готового питания замечаний по его качеству, количеству или ассортименту Заказчик оповещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными и Заказчик не оплачивает, данный объем услуг.

**5. Ответственность сторон и порядок разрешения споров**

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае некачественного исполнения Исполнителем обязательства или просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, заказчик вправе потребовать уплату неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

5.3. В случае нарушения Заказчиком обязательства или просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплату неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства по договору произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

1. **Обстоятельства непреодолимой силы**

6.1.Согласно ч.3 ст. 401 ГКРФ стороны несут ответственность за ненадлежащее исполнение обязательств, если не докажут, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств. К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов должника, отсутствие у должника необходимых денежных средств.

 6.2.Стороны не несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы, наступление, действие сил последствия действий, которых стороны не могли предусмотреть, предотвратить ил преодолеть.

6.3. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения договорных обязательств откладывается на срок соразмерный сроку действия соответствующих обстоятельств. При невозможности исполнения обязательств на срок более 3-х месяцев, каждая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор.

6.4. Сторона вправе ссылаться на форс-мажорные обстоятельства, как препятствие к выполнению условий настоящего Договора только при наличии письменного уведомления, направленного другой стороне в течение 3 (трех) дней с момента их возникновения и при условии признания форс-мажорных обстоятельств таковыми Торгово-Промышленной палатой РФ или ее структурными подразделениями (выданной справкой).

**7. Условия изменения и расторжения договора**

7.1. Изменение условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, определенных в Положении о закупках товаров, работ, услуг Заказчика, документации о закупке, законодательством РФ.

7.2. Заказчик вправе в одностороннем внесудебном порядке расторгнуть Договор с Исполнителем в случаях:

-систематического (более 3 раз) нарушения или невыполнения Исполнителем условий Договора;

-несоблюдения Исполнителем требований по качеству Услуг;

-выполнения Исполнителем услуг с отступлением от требований настоящего Договора, Технического задания.

-установления факта проведения процедуры ликвидации Исполнителя или проведения в отношении него процедуры банкротства;

-если у Исполнителя имеется задолженность по начисленным налогам и сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;

-если во время исполнения Договора выяснится, что Исполнитель включен в реестр недобросовестных поставщиков;

Исполнитель обязан незамедлительно информировать Заказчика о наступлении случаев, предусмотренных настоящим пунктом.

7.3. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- в одностороннем внесудебном порядке по основаниям, предусмотренным п.п. 6.3,7.2 Договора, путем направления письменного уведомления о расторжении, при этом Договор будет считаться расторгнутым с даты, указанной в уведомлении;

-по соглашению Сторон путем подписания дополнительного соглашения к настоящему Договору;

-по решению суда в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом РФ.

7.4. При досрочном прекращении действия настоящего Договора Заказчик производит расчет с Исполнителем за фактически оказанные услуги Исполнителем, которые подтверждаются Актом об оказанных услугах.

1. **Порядок разрешения споров**

 8.1. Разногласия между Сторонами, вытекающие из условий настоящего договора, либо иные, не урегулированные настоящим договором отношения, разрешаются в установленном порядке путем переговоров между Сторонами. Срок ответа на претензию – 10 дней с момента ее получения.

 8.2. Все споры, разногласия или требования, возникающие из настоящего договора или в связи с ним, в том числе касающиеся его заключения, исполнения, нарушения, прекращения или недействительности, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Оренбургской области.

 8.3. Стороны признают юридическую силу за документами, направляемыми посредством обмена с адресов электронной почты Заказчика и Исполнителя, указанные в разделе 12 настоящего договора.

1. **Срок, периодичность поставки и срок действия настоящего договора**

9.1. Срок оказания услуг: с 01.02.2024 по 31.12.2024 года.

Периодичность оказания услуг: ежедневно в соответствии с Режимом питания детей, утвержденным Заказчиком, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

Место оказания услуг: г.Оренбург, пос.Каргала, ул. Ленинская 2в.

9.2. Договор вступает в силу и становится обязательным с момента заключения и действует до полного исполнения обязательств сторонами.

**10. Заключительные положения**

10.1. Настоящий договор подписан обеими сторонами в соответствии с действующим законодательством.

10.2. Спецификации, акты, приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

10.3. Во всем, что не предусмотрено договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

10.4. В случае изменения у одной из Сторон адреса места нахождения, почтового адреса, банковских реквизитов, такая Сторона обязана незамедлительно письменно известить об этом другую Сторону о вышеуказанных изменениях.

10.5. Внесение изменений и дополнений, не противоречащих законодательству Российской Федерации, в условия договора осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений к договору, которые являются его неотъемлемой частью.

10.6. При исполнении договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния, присоединения.

10.7. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету договора, и ставших им известными в ходе исполнения договора.

10.8. Стороны признают юридическую силу за документами, подписываемыми аналогом собственноручной подписи посредством обмена настоящего Договора с адресов электронной почты Заказчика и Исполнителя, указанных в разделе 12 настоящего Договора.

10.9. Приложения № 1, 2 к настоящему Договору является неотъемлемой частью настоящего договора.

**11. Антикоррупционная оговорка**

11.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники, представители не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату денежных средств или иных ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или с иными противоправными целями.

Также Стороны, их аффилированные лица, 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, а также иные действия, нарушающие требования законодательство о противодействии коррупции.

11.2. В случае возникновения у Стороны оснований полагать, что произошло или может произойти нарушение условий, предусмотренных пунктом 11.1 договора, она обязуется незамедлительно уведомить об этом другую Сторону в письменной форме по реквизитам, указанным в пункте 12 договора. В письменном уведомлении Сторона обязана указать обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание полагать, что произошло или может произойти нарушение.

Сторона, получившая уведомление, обязана рассмотреть такое уведомление и сообщить другой Стороне об итогах его рассмотрения в письменной форме по реквизитам, указанным в пункте 12 договора в срок, не превышающий 10 календарных дней с даты получения такого уведомления.

11.3. В случае нарушения одной Стороной обязательств, предусмотренных пунктом 11.1 договора, и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим договором срок подтверждения, что нарушения не произошли, другая Сторона направляет обоснованные факты или предоставляет материалы в компетентные органы в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**12. Адреса и банковские реквизиты сторон**

|  |  |
| --- | --- |
| **ИСПОЛНИТЕЛЬ**Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Валентина» (ООО «КШП «Валентина»)Юридический адрес: 460001 г. Оренбург, ул. Туркестанская, д. 27 кв. 31.Фактический адрес: 460026 г. Оренбург, ул. Одесская д. 100, офис 3.Почтовый адрес: 460026, г. Оренбург, ул. Одесская д.100, офис 3.Тел: 8(3532) 75-66-76E-mail:**ooo-valentina@mail.ru**ИНН 5610112748КПП 561001001Банк Филиал «Центральный» Банк ВТБ (ПАО) в г. МосквеР\С 40702810700610002480К\С 30101810145250000411БИК 044525411ОГРН 1075658002463ОКПО 98013661ОКВЭД 56.29.2ДиректорООО «КШП «Валентина»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.М.ПискуноваМ.П. | **ЗАКАЗЧИК**Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 95» Юридический адрес: 460512, Оренбургская область, г. Оренбург, п. Каргала, ул. Ленинская 2в.Фактический адрес: 460512, Оренбургская область, г. Оренбург, п. Каргала, ул. Ленинская 2в.Тел: 8(3532)39-92-85; 98-76-37ИНН 5609035880КПП 560901001Получатель: финансовое управление администрации г. Оренбурга, (МОАУ «СОШ № 95», л/сч 039.20.109.2; 039.20.109.3; 039.20.109.4; 039.20.109.5 )Банк: Отделение Оренбург БИК 045354001р/с 40701810200003000003ОКАТО 53401928001Директор МОАУ «СОШ № № 95»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.В. МельчаковаМ,П, |

Приложение № 1

к договору на оказание услуг

по организации

питания обучающихся и воспитанников

от «\_\_\_» № \_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по организации питания обучающихся**

Услуга оказывается Исполнителем в соответствии с:

**-** Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

-Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- Методические рекомендации MP 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

**ВАРИАНТ ДЛЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА:**

Питание в образовательном учреждении (далее - ОУ) организуется путем поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания, **приготовления сырья** на базе школьной столовой, раздача готовых блюд, мытье посуды, уборка помещений с полным соблюдением обязанностей Договора каждой из сторон.

Таблица № 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование Заказчика | Место оказания услуг | Количество обучающихся, дето-дней |
| МОАУ «СОШ № 95» | г.Оренбург, пос.Каргала, ул. Ленинская 2в | 1-4 класс:завтрак: 10260обед:Обучающиеся с ОВЗ(1-11 класс):1 смена:2 смена: |

При оказании услуги по организации Исполнитель:

- организует питание в соответствии с меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

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 в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

Исполнитель обеспечивает за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства).

При наличии по результатам приемки готового питания замечаний по его качеству, количеству или ассортименту Заказчик оповещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными и Заказчик не оплачивает, данный объем услуг.

Исполнитель обеспечивает предоставление услуг по организации питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

 К приготовлению питания допускаются лица, обладающие соответствующей профессиональной квалификацией; прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Все сотрудники столовой должны быть обеспечены достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому и согласованному Заказчиком меню.

Готовые блюда отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Исполнитель осуществляет организацию питания путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать обучающихся к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся обучающихся.

Отпуск питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

Исполнитель производит уборку столов в обеденном зале, мытье кухонной посуды и инвентаря, уборку помещений пищеблока согласно требованиям санитарных норм и правил.

При приготовлении питания Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

Для определения норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции должен использоваться национальный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

- ИНН организации;

- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;

- контактная информация организатора питания с телефонами.

Исполнитель ежедневно вывешивает на объекте (обеденный зал) Заказчика, а также в месте, постоянно доступном для родителей (иных законных представителей) обучающихся меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения и содержащее следующие сведения:

- дата, наименования отдельных приемов пищи и распределенный по отдельным приемам пищи перечень наименований кулинарной продукции (блюд и кулинарных изделий), а также сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;

- полная и достоверная информация по пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности;

- сведения о составе (перечень сырья и рецептурных ингредиентов без указания собственно рецептуры) каждого блюда и кулинарного изделия;

- конкретные наименования включаемых в рацион питания фруктов, ягод, свежих овощей, а также готовых продуктов промышленного производства (соков, кисломолочных напитков и т.п.);

- определяющие признаки качества – для ряда пищевых продуктов (например, жирность молочных продуктов, слово «свежий» в названиях овощей и т.п.);

- полные и правильные названия видов продукции общественного питания и пищевых продуктов промышленного производства, отражающие вид используемого сырья и способ (технологию) приготовления блюда, или кулинарного изделия и его отдельных ингредиентов;

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

Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Получателя услуг Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Изотермические емкости (термосы) для перевозки готовых блюд подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированныхорганизмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Каждая партия, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г. и заказчиком не оплачивается

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Приложение № 2

к договору на оказание услуг

по организации

питания обучающихся и воспитанников

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ № \_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по организации питания воспитанников**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование услуги | Кол-во дето-дней | Цена одного дето-дня, руб. | Сумма, руб. |
| Услуга по организации питания воспитанников | 3255,00 | 199,00 | 647745,00 |

Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с Режимом питания воспитанников (Приложение № 3), кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

Исполнитель оказывает услуги по организации питания собственными силами на базе пищеблока Заказчика. Исполнитель осуществляет закупку и организует доставку продуктов специализированным транспортом на пищеблок Заказчика. Хранение продуктов для приготовления пищи осуществляется с использованием подсобных помещений и оборудования Заказчика. Пищеблок Заказчика оборудован для приготовления блюд из овощей, мяса и птицы, упакованных под вакуумом. Исполнитель при оказании услуг применяет принципы ХАССП.

Исполнитель обязан осуществлять организацию питания воспитанников Заказчика в соответствии с:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Готовые продукты питания должны соответствовать:

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

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН2.3.2.1078-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил».

Готовые продукты для воспитанников Заказчика не должны содержать:

- ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами;

- витамины и минеральные соли, запрещенные в детском питании санитарными правилами и нормативами;

- искусственные подслащивающие вещества (сахарозаменители);

- поваренную соль в продуктах прикорма свыше 0,4%;

- пряности, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;

- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучие специи;

- в кондитерских изделиях - алкоголь, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, кулинарные и кондитерские жиры, пиросульфит натрия; майонез.

В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов
и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные
и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

Безопасность продуктов питания должна соответствовать:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ([TP ТС 033/2013](https://mobileonline.garant.ru/#/document/70471394/entry/1000)), утвержденному решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011, принятому решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- Техническому регламенту Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов
и овощей ТР ТС 023/2011, принятому решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882.

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом,
при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку должны быть обеспечены санитарной одеждой, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров.

Заказчик: Исполнитель:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Директор МОАУ «СОШ № 95» |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Ю.В. Мельчакова / |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Приложение № 3

к договору на оказание услуг

по организации

питания обучающихся и воспитанников

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ № \_\_\_\_\_\_

**Режим питания воспитанников**

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи  | Режим питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (группах) |
|  830 - 900 | завтрак  |
| 1030 - 1100(рекомендуемый)  | второй завтрак |
| 1200 - 1300 | обед |
| 1530 - 1600  | полдник  |
| 1730 – 1800 | ужин |

--------------------------------

<\*> При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина.