

ДОГОВОР № 12-2023/ПК
об оказании услуги по организации питания
«Первоклассные каникулы»

г. Соликамск

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Тохтуевская средняя общеобразовательная школа» (далее – МАОУ «Тохтуевская СОШ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Сойма Галины Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Соликамская Кооптехника» (далее – ООО «Соликамская Кооптехника»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Мальцевой Ольги Ивановны, действующего на основании Устава, с другой стороны, далее именуемые совместно «Стороны»,

в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании п.3.2.2(2) Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАОУ «Тохтуевская СОШ», заключили настоящий договор (далее по тексту «Договор») о нижеследующем:

1 ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель по поручению Заказчика обязуется в установленные настоящим Договором сроки оказать услугу по организации горячего питания в соответствии с меню, согласованным Исполнителем с директором Заказчика, согласно и с учетом требований, изложенных в Техническом задании (Приложение № 1), являющемся неотъемлемой частью настоящего договора, а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. Объем услуг, указанный в пункте 1.1 настоящего Договора, определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую цену Договора, указанную в пункте 2.1 настоящего Договора.

1.3. Место оказания услуг – Пермский край, СГО, с. Тохтуева, ул. Молодежная, 5; с. Жуланово, ул. Культуры, 25; п. Тюлькино, ул. Мира, 12.

1.4. Срок выполнения работ (оказания услуг) – с «04» сентября 2023 года по «08» сентября 2023 года ежедневно, кроме выходных дней.

2 ЦЕНА ДОГОВОРА И РАСЧЕТЫ СТОРОН

2.1. Цена Договора составляет **25 086 (двадцать пять тысяч восемьдесят шесть) рублей 10 копеек.**

Стоимость питания одного обучающегося составляет 192 (сто девяносто два) рубля 97 копеек, без НДС.

2.2. Цена Договора включает все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг, а также все расходы на перевозку, страхование, в том числе уплату налогов, пошлин, сборов, расходы по оплате стоимости сторонних организаций и третьих лиц и другие обязательные платежи, связанные с выполнением Исполнителем своих функций по оказанию услуг.

2.3. Источник финансирования: бюджет Пермского края.

2.4. Оплата фактически оказанных услуг производится на основании акта оказания услуг и счета (счета – фактуры при наличии), выставленного Исполнителем, в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания акта оказания услуги Заказчиком.

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

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

2.7. В случае неисполнения (ненадлежащего исполнения) обязательств по настоящему Договору со стороны Исполнителя, оплата Заказчиком по Договору будет осуществлена путем выплаты Исполнителю суммы за оказанные услуги уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени) предусмотренной разделом 7 «Ответственность сторон» настоящего Договора.

2.8. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Договором объема услуг и иных условий исполнения Договора.

2.9. Стороны производят сверку расчетов по обязательствам, возникшим из исполняемого договора. Исполнитель представляет Заказчику акты сверки расчетов в 2-х экземплярах, составленные на последнее число месяца прошедшего квартала. Заказчик в течение 7 (семи) рабочих дней с даты

получения акта сверки подписывает его и возвращает один экземпляр Исполнителю, либо при наличии разногласий, направляет в адрес Исполнителя подписанный протокол разногласий.

3 СДАЧА И ПРИЕМКА УСЛУГ

3.1. Приемка оказания услуг, их качественное и количественное соответствие условиям Договора и отсутствие претензий к результатам услуг подтверждается подписанием акта оказания услуг представителями Сторон.

3.2. По факту оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику на подписание акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах.

3.3. В течение 5 дней после получения акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчик обязан подписать его и направить один экземпляр Исполнителю, либо, при наличии недостатков, предоставить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания.

3.4. В случае наличия недостатков Исполнитель обязуется устранить их в течение трех рабочих дней со дня получения соответствующих претензий Заказчика.

3.5. Услуги считаются оказанными с момента подписания Сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.6. Ошибки, допущенные Исполнителем при оказании услуг, исправляются им за свой счет в согласованные с Заказчиком сроки.

3.7. В случае если Заказчиком будут обнаружены некачественно оказанные услуги, Исполнитель обязан своими силами и без увеличения стоимости в согласованный сторонами срок переделать эти услуги для обеспечения их надлежащего качества.

При невыполнении Исполнителем этой обязанности Заказчик вправе для исправления некачественно выполненных оказанных услуг потребовать от Исполнителя привлечения для этого другой организации за счет Исполнителя.

4 УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

4.1. Оказываемые услуги должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а продукты для приготовления пищи СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.2. Услуги предоставляются на базе пищеблока Заказчика.

4.3. Исполнитель в ходе исполнения обязательств по Договору для приготовления питания использует помещения пищеблока на условиях безвозмездного пользования, организует выдачу готовой продукции и соблюдение натуральных норм приготовления пищи.

4.4. Закупаемая Исполнителем для приготовления пищи продукция должна соответствовать требованиям действующего законодательства (наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и безопасности, ветеринарных справок и т.д.).

4.5. Исполнитель обеспечивает наличие медицинских книжек установленного образца у работающего персонала, у лиц, занятых в осуществлении хранения, переработки продуктов питания, а также приготовлении и выдачи готовых блюд санитарных книжек с допуском к работе на пищеблоке.

4.6. Исполнитель обеспечивает наличие медицинских книжек установленного образца у лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющих их погрузку и выгрузку.

4.7. Исполнитель обеспечивает наличие санитарных паспортов на транспорт, которым будет осуществляться перевозка пищевых продуктов, либо копии договоров на транспортное обслуживание со специализированными транспортными организациями.

4.8. Питание организуется по предоставленному Исполнителем примерному меню, разработанному, с учетом сезонности, требуемой калорийности суточного рациона, оформленному в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (СанПиН 2.4.5.2409-08), согласованному с директором Заказчика.

4.9. Исполнитель обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов для выполнения меню, разработанного в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

5 ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

5.1. **Исполнитель обязуется** оказать услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.2. Исполнитель несет ответственность за качество оказываемых услуг в соответствии с требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся и должен:

5.2.1 осуществлять приготовление блюд с соблюдением рецептур и технологических режимов, установленных в сборниках рецептур, действующих в системе общественного питания;

5.2.2 отпуск готовой продукции сопровождать меню, где указана стоимость блюд на одного человека;

5.2.3 закупать высококачественные продукты питания в требуемых объемах для организации питания; выполнять все санитарно-гигиенические нормы и правила (показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов);

5.2.4 не допускается использование при приготовлении блюд продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО);

5.2.5 использовать для организации питания преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенную витаминами и микронутриентами;

5.2.6 самостоятельно разрабатывать и исполнять программу производственного контроля на пищеблоке, в соответствии с действующими санитарными правилами;

5.2.7 соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки продуктов в образовательные учреждения;

5.2.8 с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании;

5.2.9 представлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе:

- сведения об основных потребительских свойствах товаров; сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях;

- информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров обязательным требованиям;

- сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимых для приемки товара по качеству;

5.2.10 гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар);

5.2.11 обеспечить пищеблок Заказчика необходимой технологической и нормативной документацией (счет-фактура, калькуляция меню, табель посещаемости детей, накладная на приобретение сырьевого набора продуктов питания, санитарные правила и др.);

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

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

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

5.2.13 производить ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, которое используется при приготовлении пищи своими силами и средствами, в случае, если поломка этого оборудования произойдет по вине работников Исполнителя;

5.2.14 на период оказания услуги обеспечить наличие дополнительного собственного оборудования (протирачные машины, жарочные шкафы и др.), необходимого для оказания услуги;

5.2.15 бережно относиться к предоставленному в безвозмездное пользование помещению, оборудованию, мебели и др., правильно эксплуатировать;

5.2.16 обеспечить пищеблок кухонной посудой и столовой посудой для организации питания обучающихся по установленным нормам; работающий персонал пищеблока — санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах;

5.2.17 соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности;

5.2.18 соблюдать сроки и условия хранения и реализации сырой и готовой продукции;

5.2.19 использовать тару, пригодную для каждого вида товара, обеспечивающую его сохранность при транспортировке и хранении;

5.2.20 своевременно вывозить бытовой мусор, пищевые отходы;

5.2.21 проводить дезинсекционные и дератизационные работы;

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

ежедневные меню-раскладки,

ведомость контроля за рационом питания детей,

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

бракеражный журнал готовой продукции,

журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,

журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

журнал витаминизации пищи,

журнал учета мероприятий по контролю,

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

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

сопроводительные документы на поступающие продукты,

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

5.2.23 обеспечить чистоту и содержание производственных помещений пищеблоков, обеденных залов, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, весового, измерительного и другого оборудования в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержания его в постоянной исправности; обеспечивать за свой счет его технический надзор, поверку, клеймение и текущий ремонт, а также ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев;

5.2.24 возместить Заказчику расходы за коммунальные услуги (свет, вода, отопление, вывоз ТБО, газ при наличии) в срок до 20-го числа следующего месяца за отчетным, в соответствии с показаниями установленных приборов учета (счетчики) в помещениях пищеблока, а в случае их отсутствия в соответствии с расчетом возмещения потребленных поставщиками питания коммунальных услуг на основании выставленного заказчиком Актов о возмещении расходов на коммунальные услуги;

возмещать расходы за поставленную тепловую энергию с начала отопительного сезона и до окончания отопительного сезона (окончания срока договора); в случае отсутствия установленных и функционирующих радиаторов отопления в помещениях пищеблока, возмещение затрат за поставленную тепловую энергию Исполнителем не производится;

возмещение стоимости услуг теплоснабжения, связанных с помещением пищеблоку, производится на основании следующей формулы:

$$C_T = C_o / S_{\text{зак}} * S_{\text{пищ.}}$$

где

C_T - стоимость услуг теплоснабжения за отчетный период, предъявленная Исполнителю;

C_o - стоимость услуг теплоснабжения за отчетный период, предъявленная Заказчику энергоресурсной организацией;

$S_{\text{зак}}$ - общая площадь помещения Заказчика;

$S_{\text{пищ}}$ - площадь пищеблока Заказчика.

Показания счетчиков учета энергии (холодное водоснабжение и электроэнергия) снимаются комиссией в составе представителя Исполнителя и представителя Заказчика.

Расчет стоимости услуг теплоснабжения производится Заказчиком на основании предъявленных счетов энергоресурсной организацией.

5.2.26 обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов и руководства организации к пищеблоку, производственным и складским помещениям.

5.2.27. обеспечить неукоснительное соблюдение требований противопожарной, санитарно-эпидемиологической, антитеррористической безопасности, проводить необходимые мероприятия, в том

числе разъяснительного характера, с работниками Исполнителя, непосредственно оказывающими услугу на площадях Заказчика;

5.2.28. обеспечить возмещение ущерба Заказчику, связанного с невыполнением, ненадлежащим выполнением условий настоящего договора.

5.2.29. с целью обеспечения качественного, безопасного горячего питания воспитанников, проводить комплекс мер по приведению пищеблоков (помещений, оборудования) в нормативное состояние с учетом требований санитарного законодательства.

5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1 требовать от Заказчика своевременного исполнения обязательств по приемке и оплате стоимости услуг по настоящему договору;

5.3.2 выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания;

5.3.3 в письменном виде обратиться к Заказчику с целью обозрения первичных учетных документов ресурсоснабжающих организаций.

5.4. Заказчик обязуется: для исполнения условий договора

5.4.1 предоставить Исполнителю временно (на срок действия договора), в безвозмездное пользование помещение пищеблока, расположенного по адресу: г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28 и находящееся в нем технологическое оборудование Заказчика;

5.4.2 оплатить услуги в соответствии с настоящим Договором;

5.4.3 передать Исполнителю документацию и информацию, необходимую для оказания услуг по Договору;

5.4.4 консультировать Исполнителя по вопросам оказания услуг по Договору;

5.4.5 осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемой услуги, соблюдением сроков, технологией оказания услуг и качеством пищевых продуктов;

5.4.6 представлять своевременно и заблаговременно Исполнителю письменную заявку о количестве питающихся детей (раздельно по видам и нормам), вести учет потребления питания;

5.4.7 оформлять в виде письменных распоряжений и вручать Исполнителю под роспись все указания и замечания, касающиеся оказания услуг по Договору;

5.4.8 организовать дежурство преподавателей во время приема пищи учащимися.

5.5. Заказчик вправе:

5.5.1 назначить своих представителей, а также третьих лиц, которые будут иметь право от имени Заказчика: осуществлять контроль за обеспечением питания детей;

5.5.2 осуществлять контроль за соблюдением утвержденного меню завтраков и обедов, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному питанию;

5.5.3 производить проверку соответствия оказываемой Исполнителем услуги условиям Договора, требованиям циклического десятидневного меню;

5.5.4 совместно с представителями Исполнителя оформлять и подписывать Акты о приёмке оказанных услуг;

5.5.5 представители Заказчика (а также третьи лица, назначенные Заказчиком) будут иметь право свободного доступа ко всем переданным помещениям, в которых происходит оказание услуги в течение всего периода их выполнения, оказания и в любое время их производства;

5.6. Заказчик также вправе:

5.6.1 при обнаружении в ходе оказания услуг отступлений от условий настоящего Договора, которые могут ухудшить качество выполненных работ, оказанных услуг, или иных недостатков, немедленно заявить об этом Исполнителю в письменной форме, назначив срок их устранения;

5.6.2 отозвать оказание услуг, известив Исполнителя за 3 дня и остановить оказание услуг, уплатив Исполнителю часть установленной цены пропорционально объему выполненных работ, оказанных услуг до получения извещения об отказе Заказчика от исполнения Договора.

6 ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

6.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему Договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, возникших помимо воли и желания сторон и которые нельзя предвидеть или избежать, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, блокада, эмбарго, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия, а также издание актов государственных органов.

6.2. Свидетельство, выданное соответствующей торгово-промышленной палатой или иным компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

6.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

6.4. Стороны должны принять все разумные меры для сведения к минимуму последствий любого события форс-мажора.

7 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

7.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.3. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере, одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер такой пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от стоимости неисполненных обязательств.

7.5. В случае ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору Исполнителем (за исключением просрочки исполнения обязательств) устанавливается штраф в виде фиксированной суммы и составляет 0,5 % от стоимости услуг за месяц, в течении которого было зафиксировано ненадлежащее исполнение обязательств по договору.

7.6. Исполнитель оплачивает Заказчику неустойку (штраф, пени) в течение 10 календарных дней со дня получения от Заказчика требования об уплате неустойки.

7.7. В случае ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору Заказчиком (за исключением просрочки исполнения обязательств) устанавливается штраф в виде фиксированной суммы и составляет 0,1 % от стоимости услуг за месяц, в течении которого было зафиксировано ненадлежащее исполнение обязательств по договору.

7.8. Стороны настоящего Договора освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.9. Заказчик вправе отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

7.10. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.11. Уплата штрафа, неустойки не освобождает Стороны от исполнения обязательств или устранения нарушений.

8 СПОРЫ И РАЗНОГЛАСИЯ

8.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Договора, будут по возможности решаться путем переговоров между Сторонами.

8.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров, Стороны, после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий, передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Пермского края.

8.3. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим на территории Российской Федерации законодательством.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА, СЛУЧАИ ЕГО ДОСРОЧНОГО РАСТОРЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует до «31» декабря 2023 года, а в части оплаты действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств. (Срок действия

Договора не дает право нарушать Срок оказания услуг). Истечение срока действия Договора не освобождает виновную сторону от ответственности, установленной разделом 7 настоящего Договора.

Действие договора распространяется на правоотношения, возникшие с «04» сентября 2023 года.

9.2. Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- по решению суда;

- в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.3. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении Договора в следующих случаях:

9.3.1. при существенном нарушении Договора Исполнителем;

9.3.2. в иных случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

9.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

9.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения Договора.

9.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 30 (тридцати) календарных дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора в единой информационной системе.

9.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через 10 (десять) календарных дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.

9.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение 10 (десяти) календарных дней с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранено нарушение условий Договора, послужившее основанием для принятия указанного решения. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Договора, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

9.10. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10. ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДОГОВОР

10.1. При исполнении договора договор может быть изменен по соглашению сторон.

10.2. Изменение существенных условий договора, заключенного по результатам конкурентной закупки либо заключенного с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем) по результатам конкурентной закупки, признанной несостоявшейся, при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

1) изменение условий договора:

а) при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий договора;

б) если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные договором количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные договором количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в договоре цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы товара, работы или услуги должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество товара, работы или услуги;

в) при изменении сроков исполнения договора;

2) изменение в соответствии с законодательством Российской Федерации регулируемых цен (тарифов) на товары, работы, услуги;

3) изменение размера, и (или) сроков оплаты, и (или) объема товаров, работ, услуг, установленных в договоре, который подлежит оплате за счет субсидий на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания или субсидий на иные цели, в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии;

4) поставка товара, выполнение работы или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре.

10.3. При исполнении договора не допускается перемена поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если новый поставщик (подрядчик, исполнитель) является правопреемником поставщика (подрядчика, исполнителя) по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

10.4. При исполнении договора, заключенного с участником закупки, которому предоставлен приоритет в соответствии с Постановлением Правительства № 925 от 16 сентября 2016 года и Письмом Министерства экономического развития РФ от 15 декабря 2016 г. N Д28и-3367, не допускается замена страны происхождения товаров, за исключением случая, когда в результате такой замены вместо иностранных товаров поставляются российские товары, при этом качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) таких товаров не должны уступать качеству и соответствующим техническим и функциональным характеристикам товаров, указанных в договоре.

10.5. В случае если при исполнении договора изменяются количество, объем, цена закупаемых товаров, работ, услуг или сроки исполнения договора по сравнению с указанными в итоговом протоколе, не позднее чем в течение десяти дней со дня внесения изменений в договор в единой информационной системе размещается информация об изменении договора с указанием измененных условий.

11. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

11.1. Ни одна из сторон не несет ответственности за полное или частичное невыполнение своих обязательств по Договору, если это невыполнение произошло из-за таких обстоятельств, признаваемых правовой практикой обстоятельствами непреодолимой силы (форс-мажор). К обстоятельствам непреодолимой силы относятся: чрезвычайные и непредотвратимые при данных условиях обстоятельства (стихийные явления, военные действия и т.п.). Таковыми признаются пожар, наводнение, землетрясение, ураган, эпидемия, забастовка, военные действия, запрещение экспорта и импорта товаров и другие (в соответствии с ч.2 «Положение о порядке свидетельствования ТПП Российской Федерации обстоятельств форс-мажора» (утв. Постановлением Правления ТПП РФ от 30.09.1994 N 28-4)).

11.2. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы, срок выполнения обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют такие обстоятельства и их последствия.

11.3. При наступлении форс-мажора, каждая сторона обязана немедленно известить о них другую сторону в письменном виде, однако не позднее чем через 10 дней с момента их начала, предоставив в доказательство справки, выдаваемые местными компетентными органами.

11.4. При наступлении и прекращении указанных в п.11.1. обстоятельств, сторона по настоящему Договору, для которой создалась невозможность исполнения ее обязательств, должна немедленно известить другую Сторону, приложив соответствующий документ.

11.5. При отсутствии своевременного извещения, предусмотренного в п.11.3., Сторона обязана возместить другой стороне убытки, причиненные не извещением, либо несвоевременным извещением.

12. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

12.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Договора, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

12.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

12.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

12.4. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

12.5. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), которой направлена претензия.

12.6. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

12.7. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

12.8. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

13. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

13.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Стороны, указанному в Договоре, или с использованием факсимильной связи, электронной почты. В случае направления уведомлений с использованием почты, датой получения уведомления признается дата получения отправляющей Стороной подтверждения о вручении второй Стороне указанного уведомления либо дата получения Стороной информации об отсутствии адресата по его адресу, указанному в Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 14 (четырнадцати) календарных дней с даты направления уведомления по почте заказным письмом с уведомлением о вручении. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

13.2. Настоящий Договор заключен на электронной площадке с использованием электронной подписи лиц, имеющих право действовать от имени соответственно Заказчика и Исполнителя, в электронном виде.

13.3. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по Договору переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

13.4. 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 или присоединения.

13.5. Во всем, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

13.6. Право Исполнителя на получение оплаты по настоящему Договору не может быть передано по сделке (уступка требования) другому лицу. Обязательства по Договору должны быть исполнены Исполнителем лично.

13.7. В случае изменения местонахождения и (или) банковских реквизитов Сторона, у которой произошли такие изменения, обязана в течение 5 (Пяти) рабочих дней с момента вышеуказанных изменений письменно уведомить об этом другую Сторону.

13.8. К настоящему Договору прилагается:
Приложение № 1 – Техническое задание Заказчика.

14. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:
**Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Тохтуевская средняя общеобразовательная
школа»
(МАОУ «Тохтуевская СОШ»)**
618507, Пермский край, Соликамский городской
округ, с. Тохтуева, ул. Молодежная, 5
ИНН: 5950002291 КПП: 591901001
ОГРН: 1025901975736
р/с 03234643577300005600
к/с 40102810145370000048
Отделение Пермь банка России /УФК по
Пермскому краю (Финансовое управление
администрации Соликамского городского округа,
МАОУ «Тохтуевская СОШ» л/с 316290316,
306290316)
БИК 015773997

Исполнитель:
**Общество с ограниченной ответственностью
«Соликамская Кооптехника»
(ООО «Соликамская Кооптехника»)**
Юридический адрес: 618554 Пермский край,
г. Соликамск, ул. Революции, 53
ИНН/КПП 5950006592/591901001
ОГРН 1025901972700
р/с 40702810149160110125
к/с 30101810900000000603
БИК 042202603 Волго-Вятский банк ПАО «Сбербанк
России» г. Нижний Новгород

Директор _____
м.п. _____

Г.В. Сойма

Генеральный
Директор _____
м.п. _____

О.И. Мальцева

Приложение №1
к договору 12-2023/ПК

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на оказание услуги по организации питания «Первоклассные каникулы»

1. Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: оказание услуги по организации горячего питания
- 1.2. Объем оказания услуг: *согласно Приложению 1 к Техническому заданию.*
- 1.3. Место оказания услуг: *согласно Приложению 1 к Техническому заданию.*
- 1.4. Срок оказания услуг: *с «04» сентября 2023г. по «08» сентября 2023г.*
- 1.5. График приема пищи: *согласно Приложению 2 к Техническому заданию.*
- 1.6. Меню: *согласно Приложению 3 к Техническому заданию.*
- 1.7. Помещения и оборудование пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование Исполнителю: *согласно Приложению 4 к Техническому заданию.*

2. Требования к качеству и безопасности услуг

- 2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:
 - **Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;**
 - Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Трудовой кодекс Российской Федерации;
 - Закон Пермской области от 09.09.1996 №533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;

- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТРТС 027/2012);
- Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТРТС 005/2011);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методические рекомендации МР3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03 2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;
- Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным примерным меню.

3.5. Разработать Примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Согласовать Примерное меню с руководителями Заказчика и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.6. Примерное меню разрабатывается на период 10 (десять) дней.

3.7. Разрабатывать специализированное меню лечебного питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

3.8. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.9. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд.

3.10. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

3.11. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение одного рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.12. Обеспечить персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая, нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

3.13. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.14. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.15. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.16. Ежегодно для сотрудников пищеблока организовывать курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.17. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.18. Неукоснительно соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции.

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о

перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. Каждый сотрудник должен иметь справку об отсутствии судимости за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконного помещения в психиатрический стационар, клеветы и оскорбления), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, а также против общественной безопасности, в соответствии со статьёй 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставка продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения отдельной 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.

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

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

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

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

6.2. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

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

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

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

6.6. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

6.7. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течение не менее 48 часов.

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

6.9. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).

6.10. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

*Приложение 1
к Техническому заданию*

Перечень объектов закупки

МАОУ «Тохтуевская СОШ»

Адрес оказания услуги	кол-во обучающихся	кол-во дето-дней за весь период действия договора	стоимость питания на одного обучающегося	стоимость питания за весь период действия договора
Пермский край, СГО, с. Жуланово, ул. Культуры, 25	5	5	192,97	4 824,25
Пермский край, СГО, п. Тюлькино, Мира, 12	7	5	192,97	6 753,95
Пермский край, СГО, с. Тохтуева, ул. Молодежная, 5	14	5	192,97	13 507,90

*Приложение 2
к Техническому заданию*

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ

I смена*	
Прием пищи	Часы приема
II смена*	

*График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с расписанием занятий.

Количество питающихся обучающихся, определяется на основании заявки Заказчика.

Каждый обучающийся Заказчика обеспечивается в течение дня полноценным горячим питанием. Учитываются продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, физические нагрузки обучающихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

*Приложение 4
к Техническому заданию*

Перечень имеющегося у Заказчика
технологического (производственного) оборудования пищеблока
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Тохтуевская СОШ»
с. Жуланово, ул. Культуры, 25
(наименование учреждения)

№	Наименование оборудования	Количество
---	---------------------------	------------

1.	Плита электрическая «Абат»	1
2.	Холодильник «Бирюса»	1
3.	Морозильник бытовой	1
4.	Морозильный ларь «Бирюса»	1
5.	Холодильник «Свияга»	1
6.	Привод УKM мясорубки П-11	1
7.	Машина протирочная ОМ-350М-02	1

к Техническому заданию

Перечень имеющегося у Заказчика
технологического (производственного) оборудования пищеблока
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Тохтуйевская СОШ»
п. Тюлькино, ул. Мира, 12
(наименование учреждения)

№	Наименование оборудования	Количество
1	Плита электрическая с жарочным шкафом	1
2	Плита электрическая ПЭ-48 с жарочным шкафом	1
3	Универсальная кухонная машина	1
4	Холодильник STINOL-242Q	1
5	Холодильник «Атлант» 2-х камерный	1
6	Холодильник «Бирюса 149»	1
7	Мясорубка МИМ-300М	1
8	Мармид 1-х блюд 3-х конфорочных	1
9	Водонагреватель «Аристон»	1
10	Водонагреватель thermex	1
11	Водонагреватель Boliu	1
12	Кухонный стол	2
13	Стол для кухни	1
14	Шкаф комбинированный	1
15	Мойка	5
16	Весы механические	2
17	Стеллаж	1

Перечень имеющегося у Заказчика
технологического (производственного) оборудования пищеблока
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Тохтуйевская СОШ»
с. Тохтуйева, ул. Молодежная, 5
(наименование учреждения)

№	Наименование оборудования	Количество
1	Плита электрическая ПЭ-48 с жарочным шкафом	2
2	Мармит кухонный электрический универсальный ЭМК 70НУ	1
3	Шкаф жарочный ЖШ- 03	1
4	Тестомест ТММ- 1	1
5	Морозильная камера «Бирюза-260-05»	1
6	Машина овощерезательно- протирочная ОМ- 350/380.02П	1
7	Морозильная камера «Атлант- 164»	1
8	Холодильная камера «Бирюза- 139»	1
9	Привод мясорубки УKM	1
10	Мясорубка Пу- 06	1
11	Прилавок- витрина холодильная	1

Информация об электронных подписях

Дата подписания	05.09.2023 12:03:18
Владелец	ООО "СОЛИКАМСКАЯ КООПТЕХНИКА"
Подписант	МАЛЬЦЕВА ОЛЬГА ИВАНОВНА
Выдан	CN=Федеральная налоговая служба, O=Федеральная налоговая служба, STREET="ул. Неглинная, д. 23", L=г. Москва, S=77 Москва, C=RU, OGRN=1047707030513, E=uc@tax.gov.ru, OID.1.2.643.100.4=7707329152
Срок действия	с 28.06.2023 по 28.09.2024
Отпечаток	39A09601F5209A7A38202CC99CC6127579EA619E

Дата подписания	05.09.2023 12:03:53
Владелец	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ТОХТУЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
Подписант	Сойма Галина Владимировна
Выдан	CN=Казначейство России, O=Казначейство России, C=RU, L=г. Москва, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", OGRN=1047797019830, OID.1.2.643.100.4=7710568760, S=77 Москва, E=uc_fk@roskazna.ru
Срок действия	с 14.12.2022 по 08.03.2024
Отпечаток	07AF1F597EF65C7195C258583D0A46B90CC230E3