

КОНТРАКТ № 20.1/09

об организации бесплатного горячего питания учащимся образовательных учреждений

г. Кызыл

«02» сентября 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «СОШ № 20 имени героев отечества города Кызыла», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Попугалова Дениса Сергеевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Сибстандарт» именуемый в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора Ооржак Азианы Орлановны, действующей на основании Устава, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», на основании пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услугу по организации бесплатного горячего питания учащихся Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «СОШ № 20 имени героев отечества города Кызыла» (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Контрактом.

1.2. Под организацией питания, в целях настоящего Контракта, понимается поставка набора продуктов для приготовления горячего питания «Заказчику», согласно примерному 10 - дневному меню по заявке «Заказчика».

1.3. Организация питания производится «Исполнителем» через пищеблок, находящийся в здании «Заказчика», расположенного по адресу: Республика Тыва, г. Кызыл, мкр. Вавилинский затон, ул. Большеенисейская, здание 2, столовая МБОУ «СОШ № 20 имени героев отечества города Кызыла». Исполнитель оказывает поставку набора продуктов для организации бесплатного горячего питания учащимся образовательных учреждений в период сентябрь 2024 г.

1.4. Единицей измерения в рамках настоящего Контракта понимается одна порция на одного учащегося образовательного учреждения.

1.5. Контрактом устанавливается период отчетности 1 (один) календарный месяц.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Контракта 330 057 (Триста тридцать тысяч пятьдесят семь) рублей 00 копеек. Стоимость оказанных услуг настоящего Контракта, определяется фактическими заявками Заказчика на количество учащихся, исходя из стоимости рациона с учетом Примерного меню.

2.2. Цена за единицу услуги составляет 93 рубля 00 копеек, согласно Приказу № 521 от 14.12.2023 года «Об установлении средней стоимости горячего питания обучающихся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных учреждений г. Кызыла», вынесенного Департаментом по образованию Мэрии города Кызыла Республики Тыва».

2.3. Заказчик осуществляет расчеты с Исполнителем в следующем порядке:

-после подписания настоящего Контракта Заказчик перечисляет 30% от стоимости услуг, указанной в п. 2.1 Контракта в качестве авансирования;

-оставшиеся 70% от стоимости услуг Заказчик перечисляет после оказания услуг и подписания акта оказанных услуг.

Источник финансирования: субсидии на иные цели.

2.4. Заказчик производит оплату по Контракту безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней, с даты подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

2.5. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день зачисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

2.6. В случае неоплаты Заказчиком в срок, предусмотренной пунктом 2.3. настоящего Контракта Исполнителю уплачивается штрафную неустойку в размере 0,1% от неуплаченной суммы за каждый день просрочки исполнения обязательств.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов, указанных в настоящем разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о Контрактной системе.

3.4. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

3.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям настоящего Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом;

4.1.2. Осуществлять контроль над объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Контракта и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи;

4.2.4.2. График предоставления питания обучающихся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

4.2.6. Ежедневно до 15 часов текущего дня ответственный за питание предоставляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве питания обучающихся на следующий день. В случае не предоставления заявки Исполнитель считает полную рассадку согласно приложению 1 настоящего контракта и Заказчик обязан подписать Акты в полном объеме и стоимости по предъявлении Исполнителя в конце отчетного периода;

4.2.7. Ежедневно бракеражной комиссией Заказчика перед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего Контракта проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (бракераж). Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков, о чем составляется соответствующий акт.

4.2.8. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованиями, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.2.9. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

5.1. Исполнитель вправе:

5.1.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту;

5.1.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

5.1.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

5.2. Исполнитель обязан:

5.2.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги представить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта.

5.2.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Контракта и приложений к нему;

5.2.3. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;

5.2.4. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

5.2.5. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

5.2.6. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;

5.2.7. Разработать Примерное 10 – дневное меню и направить на согласование Заказчику и территориальному органу исполнительной власти, уполномоченному осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.2.8. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании Примерного меню.

5.2.9. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

5.2.10. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

5.2.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

5.2.12. Обеспечивать обслуживание обучающихся общеобразовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания обучающимся;

5.2.13. Обеспечить оказание услуг квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, имеющим необходимую подготовку и аттестацию, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров в соответствии требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации. Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

5.2.14. Обеспечить работников, оказывающих услуги, специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие) в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

5.2.15. Самостоятельно заключать Контракты на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

5.2.16. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

5.2.17. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептур блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

5.2.18. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

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

5.2.20. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

5.2.21. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

5.2.22. Осуществлять доставку питания в помещения Заказчика по графику, установленному Техническим заданием в термо-контейнерах, предназначенные для доставки (переноски, перевозки) и кратковременного хранения горячей пищи. Контейнеры должны быть промаркированы по наименованиям подразделений Заказчика и наименованиям блюд.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, специально предназначенного или специально оборудованного для таких целей. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении.

5.2.23. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.2.24. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.2.25. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанном в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим, гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.2.26. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.2.27. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающимся в лечебном и диетическом питании при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.2.28. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.2.29. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.2.30. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Contractом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Расторжение Contractа допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Contractа от исполнения Contractа в соответствии с гражданским законодательством, а также в случаях, предусмотренных Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд Заказчика.

7.2. При исполнении Contract может быть изменен по соглашению сторон. Contract может быть изменен в случаях, предусмотренных Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд Заказчика

7.3. Вносимые дополнения и изменения к Contractу оформляются дополнительными соглашениями к настоящему Contractу.

7.4. Все приложения, дополнения к настоящему Contractу составляют его неотъемлемую часть, подписываются уполномоченными представителями Сторон.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Contractа, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

8.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по настоящему Contractу разрешаются в Арбитражном суде Республики Тыва.

8.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Республики Тыва Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

9.1. Настоящий Contract вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует по 30.09.2024 г.

10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Contractу, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

10.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Contractа, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Contractа.

11.3. Contract имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Наименование, объем, цена и сроки по организации горячего питания учащихся;

Приложение № 2 – Форма заявки;

Приложение № 3 – Меню;

Приложение № 4 –Техническое задание с подробной количественной, качественной и функциональной характеристикой товара (описание объекта закупки) по организации горячего питания детей.

12. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «СОШ № 20 имени героев отечества города Кызыла Республики Тыва»
Юридический адрес: 667000, Республика Тыва, г. Кызыл, мкр. Вавилинский затон, ул. Большеенисейская, здание 2
ИНН 1700010655
КПП 170001001
Банковские реквизиты:
Департамент финансов мэрии города Кызыла (МБОУ "СОШ № 20 ИМЕНИ ГЕРОЕВ ОТЕЧЕСТВА ГОРОДА КЫЗЫЛА", л/с 20126LZШ570),
р/с 03234643937010001200
ОТДЕЛЕНИЕ -НБ Республика Тыва//УФК по Республике Тыва, г. Кызыл
БИК 019304100
к/с 40102810945370000080

Заказчик:

Директор МБОУ «СОШ № 20 имени героев отечества города Кызыла»
(должность)


(подпись, фамилия и инициалы) Д. С. Попугалов
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной ответственностью «Сибстандарт»

667000, Российская Федерация, Респ. Тыва, г. Кызыл, ул. Полевая, 11

ИНН 1717012001, КПП 170101001

Банковские реквизиты:

р/с 407028107570300000244 Тувинский РФ

АО «Россельхозбанк»

БИК 049304738

Корр.счет 30101810400000000738

Тел. +7-394-22-20713, 8-983-592-41-29

Эл. почта: aziana.oorzhak@list.ru

Исполнитель:

Директор ООО «Сибстандарт»
(должность)


(подпись, фамилия и инициалы) А.О.Ооржак



Согласовано:
Директор МБОУ «СОШ № 20
имени героев отечества города Кызыла»
(должность Заказчика)

 / Д. С. Попугалов/
(подпись)

« » 2024г.
М.П.

Согласовано:
Директор ООО «Сибстандарт»

 / А. О. Ооржак /
(подпись)

« » 2024 г.
М.П.



Наименование, объем, цена и сроки оказания услуг

№ п/п	Наименование	Количество о детей	Кол-во дней	Стоимость 1 дня (в рублях)	Сумма (руб.)	Срок оказания услуг
1	Оказание услуги по организации бесплатного горячего питания 1 класс	169	21	93,00	330 057,00	сентябрь
х	Итого:	х	х	х	330 057,00	

Заявка

на бесплатное горячее питание обучающихся 1 классов

на «__» _____ 2024 г.

МБОУ «СОШ № 20 имени героев отечества города Кызыла»
(наименование образовательного учреждения)

№ п/п	Наименование	Количество
1	Оказание услуг по организации горячего питания 1 класс	169
Итого:		

Ответственный за предоставление заявки от «Заказчика»

подпись (Ф.И.О.)

Контактные данные: _____ (номер телефона)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

с подробной количественной, качественной и функциональной характеристикой товара (описание объекта закупки)

Организация горячего питания для учащихся

Условия и требования на оказание услуг:

- обеспечение организации комплексного рационального питания детей в соответствии с меню;
- обеспечение доставки продуктов и полуфабрикатов до пищеблока школы специализированным транспортом, обеспечивающим температурный режим в соответствии с нормативной документацией на данный вид продукции;
- укомплектование столовой школы квалифицированными кадрами;
- укомплектование пищеблока посудой и столовыми приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами);
- обеспечение своими силами накрывание столов в обеденном зале и их уборку после приема пищи;
- обеспечение эксплуатации торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования;
- обеспечение содержания оборудования в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

Требования к качеству услуг:

- качество оказываемых услуг соответствует требованиям действующей нормативной документации;
- приемка услуги по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с 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», Постановлением Правительства от 15.08.1997 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 29.07.2008г. г. № 45«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О ведении в действие СП» (СП 2.3.6 1079.01 Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и переработки в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. 06.11.2001г. ((с изменениями от 03.04.2003 № 28. 03.05.2007 № 25 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2007 № 3077), установленными санитарными правилами и другими обязательными требованиями. Базы пищеблоков, столовых и буфетов должны содержаться надлежащим образом в соответствии с требованиями СанПиНа;
- содержание помещений и оборудования пищеблоков образовательного учреждения с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной безопасности;
- соблюдение правил эксплуатации холодильного, торгово-технологического оборудования содержание его в постоянной исправности;
- своевременная организация в помещениях пищеблоков образовательных учреждений дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.

Порядок оказания услуг:

Исполнитель обязан привести в надлежащий порядок производственные помещения, обеденный зал в соответствии с требованиями СанПиН.

Требования к безопасности оказания услуг:

Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности. Допускать к работе по организации питания лиц, имеющих профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»). Нести ответственность за своевременным и обязательным прохождением работниками медицинских осмотров, обеспечивать организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождения работниками аттестации, обеспечивать проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников.

Порядок сдачи и приемки результатов работ (услуг):

При завершении организации горячего питания «Исполнитель» предоставляет «Заказчику» документы (материалы), необходимые для отчетности по организации горячего питания.

Требования по объему гарантий качества услуг:

100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН относящимися для данных видов услуг.