

УТВЕРЖДЕН
рабочей группой
по координации работ по разработке
типовой документации о закупках,
формированию предельных цен
товаров, работ, услуг для осуществления
закупок
(протокол № 10 от 22 октября 2020г.)

ДОГОВОР №16

**на оказание услуг по организации питания учащихся старшей ступени в образовательном учреждении
(в соответствии с законом № 223-ФЗ)**

п.Суксун Пермский край

«14» января 2026г.

МАОУ "Моргуновская основная общеобразовательная школа - детский сад", именуемоем в дальнейшем «Заказчик», в лице и.о.директора Пашковой Ирины Анатольевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью "Мастер", именуемоем в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Шереметьевой Оксаны Владимировны, действующей на основании Устава, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется организовать горячее питание учащихся старшей ступени (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

1.2. Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.3. Срок оказания услуг: 12.01.2026-31.12.2026гг.

1.4. Место оказания услуг: Пермский край, Суксунский район, д.Моргуново, ул.Тракторная, 41.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Договора составляет 57138 (Пятьдесят семь тысяч сто тридцать восемь) рублей 71 копейка, без НДС.

2.2. Цена Договора включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения Договора в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.3. Аванс выплачивается Исполнителю за первую половину текущего месяца в течение 7 дней с даты выставления счета Исполнителем.

2.4. Заказчик производит оплату по Договору безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 7 дней с даты подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

2.5. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 5 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 рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан в течение 5 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 Договора, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком

своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о Договорной 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 Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

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

4.1.2. Осуществлять контроль за 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 Договора 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 Договором;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Договору в соответствии с настоящим Договором;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Договора 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 продолжительностью не менее 20 минут;

4.2.4.2. график предоставления питания обучающимся 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 на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством обучающихся. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня;

4.2.7. Ежедневно бракеражной комиссией Заказчика перед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего Договора. 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 Договора со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Договору;

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. 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;

4.4. Исполнитель обязан:

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

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

4.4.3. 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 Договоре.

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

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

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

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

4.4.7 Разработать Примерное меню и в течение 10 дней со дня заключения Договора направить на согласование Заказчику и территориальному органу исполнительной власти, уполномоченному осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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

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

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

4.4.11. 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;

4.4.12. Обеспечивать обслуживание обучающихся общеобразовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания учащимся;

4.4.13. 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 с 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;

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

4.4.15. 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;

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

4.4.17. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора, 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;

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

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

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

4.4.21. В случае оказания услуг в помещении пищеблоков Заказчика заключить договор пользования помещений пищеблоков и оборудования (Приложение № 2 к Договору), используемого для организации питания. Помещения пищеблоков Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации питания, на период действия настоящего Договора передаются Исполнителю во временное пользование. Использование помещений пищеблоков для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего Договора, не допускается.

В случае оказания услуг с использованием помещений пищеблоков Исполнителя в течение 10 дней с момента заключения Договора предоставить копии документов, подтверждающих права пользования пищеблоками, используемыми для оказания услуг на срок не менее срока действия настоящего Договора.

4.4.23. Осуществлять доставку питания в помещения Заказчика по графику, установленному Техническим заданием в термоконтейнерах, предназначенных 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. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

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

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

6.3. Вносимые дополнения и изменения к Договору оформляются дополнительными соглашениями к настоящему Договору.

6.4. Все приложения, дополнения к настоящему Договору составляют его неотъемлемую часть, подписываются уполномоченными представителями Сторон.

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

7.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

7.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края 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.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

8.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31 декабря 2026 г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

8.2. Окончание срока действия Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Договору.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

9.2. 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.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

10.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Договора.

Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Договора, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

10.3. Настоящий Договор составлен в 2-х идентичных экземплярах на русском языке, на 5 листах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

10.4. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.4.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

10.4.2. Приложение № 2 – Договор пользования помещений пищеблоков и оборудования.

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

МАОУ "Моргуновская основная
общеобразовательная школа - детский сад"

Место нахождения: Пермский край,
Суксунский район, д.Моргуново,
ул.Тракторная,41

ИНН: 5951003900

КПП: 595101001

Телефон: (34275)3-25-13

ОГРН: 1025902465820

ОКИМО 57551000

Банковские реквизиты:

ФУА Суксунского муниципального округа
МАОУ "Моргуновская основная
общеобразовательная школа - детский сад",
л/с 316205232

Казначейский счет 03234643575510005600

БИК: 015773997,

счет ЕКС 40102810145370000048

ОКЦ №3 УГУ Банка России //УФК по
Пермскому краю г.Пермь

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО "Мастер"

Юридический адрес: Пермский край, п.Суксун,
ул.Колхозная, 1

ИНН: 5951899324

КПП: 595101001

Телефон: (34275) 3-19-83

ОГРН: 1105951000231

Банковские реквизиты:

к/с 30101810900000000603

р/с 40702810249240050270

БИК 042202603

Волго-Вятский банк, ПАО Сбербанк, г.Нижний
Новгород

От Заказчика:

И.о.директора_____/Пашкова И.А.

М.П.

От Исполнителя:

директор_____/Шереметьева О.В.

М.П.

УТВЕРЖДЕНО

рабочей группой

по координации работ по разработке

типовой документации о закупках,

формированию предельных цен
товаров, работ, услуг для осуществления
закупок

(протокол № 10 от 22 октября 2020г.)

Техническое задание (в соответствии с Законом № 223-ФЗ)

1. Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: обеспечение горячим питанием учащихся старшей ступени
- 1.2. Объем оказания услуг: 170 дней
- 1.3. Место оказания услуг: Пермский край, Суксунский район, д.Моргуново, ул.Тракторная, 41
- 1.4. Срок оказания услуг: 12.01.2026-31.12.2026 гг.

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» (ТР ТС 027/2012);
- Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части емаркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 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 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «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 МАОУ 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 разрабатываются на период 10 дней.

- 3.7. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.
- 3.8. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд.
- 3.9. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
- 3.10. 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.
- 3.11. 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.
- 3.12. 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 не ниже 4 разряда, 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 статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

- 5.1. Доставку 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 раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

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 приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

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.

Перечень объектов закупки

№ п/п	Наименование услуги	Место оказания услуг	Объем оказания услуг	Единица измерения	Режим питания	Срок оказания услуг
1	Обеспечение горячим питанием учащихся старшей ступени	Пермский край, Суксунский район, д.Моргуново, ул.Тракторная, 41	457*125,03	чел	Горячий завтрак	12.01.2026- 31.12.2026
Итого:			57138,71	х	*	х

Приложение 2
к Техническому заданию

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ

I смена*	
Прием пищи	Часы приема
1-4 классы	10.10-10.30; 12.20-12.30

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: 52f3287a-0bba-4ad9-880c-6fcfd8e2e116

ОТПРАВЛЕНО	ООО "МАСТЕР", ШЕРЕМЕТЬЕВА ОКСАНА ВЛАДИМИРОВНА, ДИРЕКТОР	14.01.26 10:57 (MSK)	Сертификат 02D84B7A0042B2768049AE7C44D809D280
УТВЕРЖДЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "МОРГУНОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД", Пашкова Ирина Анатольевна, Исполняющая обязанности директора	28.01.26 10:39 (MSK)	Сертификат 63DA01B069CCA0500642C78172552EDB