

ДОГОВОР № 55_

Аутсорсинговые услуги по организации горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся

с.Фролы

«__» октября 2023 год

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Фроловская средняя школа "Навигатор", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Чернякевич Елены Загидуловны, действующего на основании Устава, с одной стороны и **Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нуруллоевна**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Индивидуального предпринимателя Банниковой Татьяны Нуруллоевны, действующей на основании Свидетельства ОГРНИП 30459032500066 от «06» сентября 2004г., с другой стороны, здесь и далее именуемые в дальнейшем «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» (далее – Закон № 223-ФЗ), Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика (далее – Положение о закупке) по результатам закупки: Конкурс в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства, на основании Протокола подведения итогов №19 от 02.10.2023г. заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

- 1.1. Предмет Договора: Аутсорсинговые услуги по организации горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся (далее – услуга).
- 1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.
- 1.3. Объем, требования к качеству, характеристикам, порядку оказания услуг установлены Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.
- 1.4. Срок начала оказания услуг: **01.11.2023 г.**
- 1.5. Срок окончания оказания услуг: **31.12.2025 г.**
- 1.6. Место оказания услуг: В соответствии с техническим заданием

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

- 2.1. Цена Договора составляет **97 866 315 рублей 33 копейки**, НДС не облагается в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах.
- 2.2. Сумма по Договору, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.
- 2.3. Цена Договора (цена единицы услуги) включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в ходе исполнения Контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей Исполнителя в том числе, расходы по содержанию технологического оборудования, стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймение весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы по оплате коммунальных платежей, расходы, связанные с арендой имущества, расходы по уплате налога на имущество, расходы связанные со страховкой имущества, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, связанные с выполнением Технического задания.
- 2.4. По соглашению Сторон могут быть изменены размер, и (или) сроки оплаты, и (или) объем услуг 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.
- 2.5. Аванс не предусмотрен.

2.6. Заказчик производит оплату по Договору (этапу при поэтапном исполнении Договора) безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней с даты приемки оказанной услуги. Дата приемки оказанной услуги – день подписания Заказчиком документа о приемке оказанной услуги по Договору (отдельному этапу Договора).

2.7. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате услуги считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Стороны из числа своих работников определяют ответственных лиц, осуществляющих взаимодействие между Сторонами.

3.2. Исполнитель ежемесячно не позднее 5 числа следующего за отчетным, по данным табеля учета фактического количества питающихся за день, предоставляет акт об оказании услуг (документ о приёмке) по организации горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся, согласно Приложению №2 к договору, счет, счет-фактуру (при наличии), а также подписанный Исполнителем документ о приемке в 2 экземплярах.

3.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказания услуги, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора Заказчик вправе провести экспертизу с привлечением экспертов, экспертных организаций.

3.4. По решению Заказчика для приемки оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения Договора может создаваться приемочная комиссия.

3.5. Приемка результатов отдельного этапа исполнения Договора, а также оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Договором, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (а в случае создания приемочной комиссии – подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанной услуги либо результатов отдельного этапа исполнения Договора Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

3.6. Приемка результатов оказанной услуги (отдельного этапа исполнения Договора) осуществляется в течение 5 рабочих дней со дня предоставления Исполнителем документов, указанных в пункте 3.2. настоящего Договора, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется мотивированный отказ от подписания такого документа.

3.7. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанной услуги либо результатов отдельного этапа исполнения Договора в случае выявления несоответствия услуги либо результатов условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке услуги либо результатов 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. Требовать от Исполнителя своевременного устранения недостатков, выявленных в ходе приемки, а также в течение гарантийного срока (при его установлении).

4.1.3. Проверять ход и качество исполнения Исполнителем условий настоящего Договора без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.1.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проведения экспертизы оказанной услуги.

4.1.5. Отказаться от приемки и оплаты оказанной услуги, не соответствующей условиям Договора.

4.1.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора, по причинам:

- неоказания услуг по вине Исполнителя по истечению 1 календарного дня после установленного срока оказания услуг;
- оказания услуг ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в установленный Заказчиком срок;
- необоснованного изменения Исполнителем цены Договора;
- систематического (более 2-х раз) нарушения условий настоящего Договора Исполнителем.

4.1.7. Заказчик передает по договору аренды №5 от «13» октября 2023г. в аренду исполнителю Договор:

4.1.7.1. нежилые помещения пищеблока площадью 372,4 кв.м. (позиции №№ 110-135, 137), обеденный зал площадью 506 кв.м. (позиции №136,147), буфет площадью 66,1 кв.м. (позиция №146) и оборудование пищеблока (183 позиции), расположенные на 1 этаже в здании Арендодателя по адресу: Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Светлая, д.2, обозначенные на выкопировке из технического паспорта в Приложении №1, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., а также оборудование, указанное в Приложении №2, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., принадлежащее Арендодателю на праве оперативного управления в соответствии с приказом комитета имущественных отношений администрации Пермского муниципального района от «18» января 2018г. № 20 и выписки из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных от «08» февраля 2018г., выданной Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Пермскому краю.

4.1.7.2. нежилые помещения пищеблока площадью 62,2 кв.м. (позиции №№ 40-43, 47, 48), обеденный зал площадью 31,22 кв.м. (часть позиции №46), движимое имущество (34 позиции), расположенные на 1 этаже в здании Арендодателя по адресу: Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6а, обозначенные на выкопировке из технического паспорта в Приложении № 4, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., а также оборудование, указанное в Приложении № 5, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., принадлежащее Арендодателю на праве оперативного управления в соответствии с приказом комитета имущественных отношений администрации Пермского муниципального района от «18» января 2018г. № 20 в соответствии с выпиской из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости от 22.07.2019г.

4.1.7.3. нежилые помещения площадью 179,9 кв.м. (позиции №№ 33 - 53) на 1 этаже здания детского сада по техническому паспорту ООО «СтроительствоКадастрНедвижимость» по состоянию на «07» октября 2019 года, инвентарный номер 152) в здании Арендодателя по адресу: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Светлая, д.3, обозначенные на выкопировке из технического паспорта в Приложении №7, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., а также оборудование пищеблока, указанное в Приложении №8, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., принадлежащее Арендодателю, на праве оперативного управления в соответствии с приказом комитета имущественных отношений администрации Пермского муниципального района от «03» декабря 2019 г. № 854 и Выписки из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости от «11» декабря 2019г., выданной Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Пермскому краю.

4.1.7.4. нежилые помещения площадью 49,2 кв.м. (позиции №№27-30,33,35 на 1 этаже здания детского сада по техническому паспорту Пермского районного филиала ГУП «ЦТИ Пермского края» по состоянию на «16» апреля 1999 года, инвентарный номер №167) в здании Арендодателя по адресу: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Центральная, д.8, обозначенные на выкопировке из технического паспорта в Приложении №10, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., а также оборудование, указанное в Приложении № 11, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., принадлежащее Арендодателю, на праве оперативного управления в соответствии с приказом комитета имущественных отношений администрации Пермского муниципального района от «16» ноября 2006 г. № 213 и свидетельства о государственной регистрации оперативного управления от «18» декабря 2015г. №АА 309934, выданного Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Пермскому краю.

4.1.7.5. нежилые помещения площадью 60,7 кв.м. (позиции №№116, 117, 118 расположенные на 1 этаже по техническому плану ООО «ГеоМер» по состоянию на «05» декабря 2022 года, инвентарный номер №0348) в здании Арендодателя по адресу: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Центральная, д.8/1, обозначенные на выкопировке из технического плана в Приложении №13, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., а также оборудование, указанное в Приложении №14, являющимся неотъемлемой частью договора аренды №5 от «13» октября 2023г., принадлежащее Арендодателю, на праве оперативного управления в соответствии с приказом комитета имущественных отношений администрации Пермского муниципального округа Пермского края от в «03» марта 2023 г. № 131 и Выписки из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости от «16» марта 2023г., выданной Филиалом публично-правовой компании «Роскадастр» по Пермскому краю.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Обеспечить приемку оказанной услуги в порядке и сроки, предусмотренные Договором.

4.2.2. Произвести оплату оказанной услуги в порядке и сроки, установленные Договором.

4.2.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с Договором, за исключением случаев, указанных в пункте 6.7. Договора.

4.2.4. Создать необходимые условия для организации Исполнителем горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся указанных в п. 1.1. настоящего Договора.

4.2.5. Предоставлять Исполнителю тепловую энергию для отопления, холодную воду, освещение для приготовления и отпуска горячего питания.

4.2.6. Назначить своего представителя для осуществления контроля и учета фактического количества обучающихся по категориям для составления ежедневных заявок на следующий день и предоставления их Исполнителю не позднее, чем за 2 часа до окончания работы пищеблока Исполнителя.

4.2.7. Разработать и согласовать совместно с Исполнителем график питания.

4.2.8. Обеспечить осуществление контроля за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на цели, определённые настоящим Договором.

4.2.9. Создать с обязательным участием представителя Исполнителя и своего представителя (медицинского работника при его наличии) бракеражную комиссию для проведения ежедневных проверок приготовленных блюд, соблюдения утверждённого меню.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки оказанной услуги в порядке и в сроки, предусмотренные Договором.

4.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанной услуги в соответствии с условиями Договора.

4.3.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и предоставить Заказчику результаты оказанной услуги, предусмотренные Договором, а также документы в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Договором.

4.4.2. Предоставлять Заказчику по его требованию в сроки, указанные в таком требовании, документы, относящиеся к предмету настоящего Договора.

4.4.3. Устранять своими силами и за свой счет допущенные недостатки при оказании услуг в течение 1 (одного) рабочего дней с даты получения требования Заказчика.

4.4.4. Предоставлять Заказчику по его требованию документы, относящиеся к предмету настоящего Договора.

4.4.5. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.

4.4.6. Предоставить Заказчику сведения об изменении своих реквизитов, адреса своего местонахождения в срок не позднее 3 рабочих дней со дня соответствующего изменения.

4.4.7. В случае, если в период гарантийного срока обнаружатся недостатки (дефекты) услуг, Исполнитель обязан их устранить безвозмездно в течение 1 (одного) рабочего дней с даты получения уведомления (претензии) Заказчика.

4.4.8. В случае оказания услуг, требующих специальных разрешений, обладать необходимыми разрешительными документами либо привлечь к оказанию таких услуг соисполнителя,

обладающего необходимыми разрешительными документами, если условиями Договора предусмотрена возможность привлечения к оказанию услуг соисполнителя. 4.4.9. Исполнитель принимает на себя следующие обязательства по обеспечению горячим питанием обучающихся: 4.4.9.1. Организовать согласно графику питания, в соответствии с требованиями нормативных документов и условиями Заказчика питание категорий обучающихся, указанных в п.1.1.1. Договора.

4.4.9.2. Обеспечить наличие на весь период действия настоящего Договора действующих сертификатов соответствия на услуги общественного питания.

4.4.9.3. Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», требования к помещениям и оборудованию, требованию к отоплению, водоснабжению и канализации, требованию к оборудованию столовой, требования к условиям хранения и приготовления пищевых продуктов, требования к организации питания детей.

4.4.9.4. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего питания, сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

4.4.9.5. Производить входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки, приготовления и подготовки к реализации. Использовать при оказании услуг по настоящему Договору передовые технологии по приготовлению и организации питания.

4.4.9.6. Обеспечить соответствие приготавливаемых блюд, включенных в меню, установленным параметрам: качества, стоимости, веса, калорийности, питательности, состава блюд и рациональности (совместимости продуктов).

4.4.9.7. Проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг, включая продукцию общественного питания, в соответствии с требованиями нормативных документов.

4.4.9.8. Обеспечивать наличие в установленном месте контрольных блюд.

4.4.9.9. Осуществлять горячее питание категорий обучающихся образовательного учреждения по дням недели в соответствии с требованиями нормативных документов, в соответствии с Примерным 10-дневным меню, согласованным директором школы.

4.4.9.10. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающие безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

4.4.9.11. В Примерном 10-дневном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня.

4.4.9.12. Своевременно производить за свой счет в достаточном количестве закупку продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами, при наличии документов удостоверяющих качество и безопасность продуктов.

4.4.9.13. При доставке готовой пищи (в исключительных случаях) использовать термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов.

4.4.9.14. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.4.9.15. Оснащать за счет собственных средств пищеблок и столовую дополнительным технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами и обеспечивать функционирование пищеблоков.

4.4.9.16. Организовать питьевой режим обеспечивающий качество и безопасность.

4.4.9.17. Обеспечить оказание услуг по настоящему Договору кадрами необходимой квалификации.

4.4.9.18. Обеспечивать строгое соблюдение установленных в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах требований к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья детей, окружающей среды и имущества.

4.4.9.19. Назначить своего представителя для участия в бракеражной комиссии.

4.4.9.20. Обеспечить документальное сопровождение оказываемых услуг по следующему перечню документов, которое должно находиться непосредственно в пищеблоке в специально отведённых для них местах: заявки на питание; табель учета фактического количества питающихся категорий обучающихся; инструкции по технике безопасности; бракеражный журнал; Примерное 10 дневное меню и наличие ежедневного меню; технологические карты на блюда и изделия по меню; калькуляции цен на блюда, включённые в меню; приходные документы на поставленные продукты и материалы; документы, удостоверяющие качество поступающих продуктов, сырья, полуфабрикатов и др., сертификаты соответствия и (или) декларации о соответствии, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции; информация об Исполнителе и оказываемых им услугах; санитарно-эпидемиологическое заключение; книга отзывов и предложений.

4.4.9.21. Обеспечивать контроль за сохранностью и правильностью эксплуатации технологического, холодильного и иного оборудования и помещений пищеблока. В период действия настоящего Договора, за свой счет производить техническое обслуживание, а в случае необходимости ремонт холодильного и технологического оборудования. Производить текущий ремонт помещений и поддерживать в надлежащем техническом состоянии.

4.4.9.22. Обеспечивать проведение проверок и наличие клеймения весового измерительного оборудования пищеблока. На период действия настоящего Договора обеспечить прохождение всеми работниками пищеблоков инструктажа по электробезопасности.

4.4.9.23. Своими силами и за свой счёт обеспечивать своевременную и качественную уборку помещений пищеблока, производить вывоз (утилизацию) бытовых отходов, а также работы по дератизации, дезинсекции и дезинфекции пищеблока (либо возмещать стоимость выполненных услуг образовательному учреждению). Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие, которое легко моется, устойчиво к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств. Уборку столовой проводить после каждого приема пищи. Столы мыть горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированные емкости.

4.4.9.24. Самостоятельно обеспечивать сохранность имущества пищеблоков, закрывать и опечатывать используемые помещения, а при необходимости и холодильное оборудование.

4.4.9.25. Исполнитель обязан обеспечить хранение пищевых продуктов, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

4.4.9.26. Исполнитель для транспортировки пищевых продуктов обязан использовать транспортные средства, предназначенные для осуществления перевозок пищевых продуктов, в соответствии с пунктом 4 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

4.4.9.27. Для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов Исполнитель обязан использовать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

4.4.36. Исполнитель гарантирует надлежащее качество предоставляемых услуг с соблюдением санитарных норм, установленных для организаций общественного и школьного питания в течение всего срока оказания услуг.

4.4.9.28. Обеспечивать подготовку столовой и пищеблока к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания обучающихся.

4.4.10. Исполнитель принимает на себя следующие обязательства по обеспечению горячим питанием воспитанников:

4.4.10.1. Организовать согласно графику питания, в соответствии с требованиями нормативных документов и условиями Заказчика питание воспитанников, указанных в п.1.1. Договора.

4.4.10.2. Организовать питание воспитанников учреждения в соответствии:

а) со всеми приложениями к настоящему договору, являющимися его неотъемлемыми частями.

б) следующими нормативно-правовыми документами: Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения

пищевых продуктов»,
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР.

4.4.10.3. Предоставить воспитанникам структурного подразделения – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи четырех – разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (Приложение № 1 к договору);

4.4.10.4. Организовать питание в соответствии с примерным 20-дневным меню для двух возрастов на 2 сезона, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденным руководителем МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»;

4.4.10.5. Обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения не менее 98%;

4.4.10.6. Организовать работу пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения);

4.4.10.7. 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;

4.4.10.8. Обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

4.4.10.10. Обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и т.д.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р и ТУ согласно перечня.

4.4.10.11. Осуществлять входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

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

4.4.10.13. Содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения;

4.4.10.13. Возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом;

4.4.10.14. Возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги;

4.4.10.15. Самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика;

4.4.10.16. Заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

4.4.10.17. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество

поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции: ежедневные ведомости 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 учета 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.

4.4.10.18. Обеспечить наличие на пищеблоке: информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений,

4.4.10.19. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Договору,

4.4.10.20. Не привлекать к исполнению Договора третьих лиц.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

5.1. Исполнитель гарантирует качество оказанных услуг, а также надлежащее качество используемых при оказании услуг товаров (материалов), в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, требованиями, установленными настоящим Договором и приложениями к нему.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем размере 1000 рублей от цены отдельного этапа исполнения Договора.

6.4. 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), за исключением случаев, установленных в пункте 6.7. Договора. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора (отдельного этапа исполнения Договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором (соответствующим отдельным этапом исполнения Договора) и

фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем размере 10% от цены отдельного этапа исполнения Договора.

6.6. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору.

6.7. Заказчик списывает начисленные Исполнителю суммы неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных Договором, в случаях и в порядке, установленных Правительством Российской Федерации в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.8. Заказчик вправе удержать суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. При исполнении Договора Договор может быть изменен по соглашению Сторон.

7.2. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, установленных Положением о закупке, в том числе:

7.2.1. при снижении цены Договора без изменения предусмотренных Договором объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Договора;

7.2.2. если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные Договором объем 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 объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренных Договором объема услуги Стороны Договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги. Цена единицы услуги должна определяться как частное от деления первоначальной цены Договора на предусмотренный в Договоре объем услуги;

7.2.3. при изменении сроков исполнения Договора.

7.3. 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 по соглашению Сторон возможно изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуг, подлежащих оплате за счет субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

7.4. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

7.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Договором, переходят к новому Заказчику.

7.6. При исполнении Договора 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.

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

7.8. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, установленных Положением о закупке, в том числе:

7.8.1. При изменении цен (тарифов) на товары, работы, услуги, подлежащих в соответствии

с законодательством Российской Федерации государственному регулированию или установленных муниципальных правовыми актами.

7.8.2. Цена договора может измениться в ходе его исполнения, при условии изменения стоимости питания в день, исходя из суточного набора продуктов, необходимых для организации питания детей. Стоимость питания определяется в соответствии Законом Пермского края от 12 марта 2014 г. № 308-ПК «Об образовании в Пермском крае», Законом Пермской области от 9 сентября 1996 года № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае, Постановлением администрации Пермского муниципального района Пермского края от 14.12.2022 № СЭД-2022-299-01-01-05.С-731 от 14.12.2022 "Об установлении стоимости услуги организации питания на одного ребенка в день на 2023 год в образовательных организациях Пермского муниципального округа", с приказом Управления образования администрации Пермского муниципального округа Пермского края.

8. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

8.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

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

8.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения 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 получение Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного решения. 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 решения 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 тридцати дней с даты направления Исполнителю решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

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

8.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока 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, которое в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации является основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

8.6. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель и (или) оказываемая услуга не соответствуют установленным в извещении об осуществлении закупки и (или) документации о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуге или Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуги таким требованиям, что позволило ему стать участником закупки, с которым заключен Договор.

8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, что это было предусмотрено Договором.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в

Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих получение Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного решения. Выполнение Исполнителем требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного решения.

8.9. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.10. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранены нарушения условий Договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.11. В случае расторжения Договора в связи с односторонним отказом стороны Договора от исполнения договора другая сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.12. В случае расторжения Договора Заказчик при необходимости осуществляет закупку услуг, оказание которых являлись предметом расторгнутого Договора, в соответствии с Положением о закупке.

8.13. Если до расторжения Договора Исполнитель частично исполнил обязательства, предусмотренные Договором, при заключении нового Договора объем оказываемой услуги должен быть уменьшен с учетом объема оказанной услуги по расторгнутому Договору. При этом цена нового Договора должна быть уменьшена пропорционально объему оказанной услуги.

8.14. В случае невыполнения Исполнителем взятого на себя обязательства в части обеспечения заявленным оборудованием, выполнения заявленных предложений в составе заявки на участие в конкурсе (Извещение №32312747680 от "08" сентября 2023г) (согласно таблице 1 пункта 2 «Качественные, функциональные и экологические характеристики предмета закупки» приложения 5 к конкурсной документации), в указанный Заказчиком срок, договор с Участником расторгается.

8.15. В случае расторжения Сторонами договора на оказание аутсорсинговых услуг по организации горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий, обучающихся договор аренды №5 от "13" октября 2023г. подлежит расторжению.

9. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

9.1. 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 и скрепленных печатями.

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

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

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

10.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31 декабря 2025 г.

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

11. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

11.2. 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.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

12.2. 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.

12.3. В случае, если в Договоре и приложениях к нему указаны ссылки на документы – основания (технический регламент, ГОСТ и другие) (далее – документы) и при исполнении Договора указанные документы:

- заменены (изменены), то применяются заменяющие (измененные) документы;
- отменены без замены, то применяются положения в части, не затрагивающей эту отмену.

12.4. Ответственное должностное лицо Заказчика – _____

12.5. Настоящий Договор заключен в электронной форме с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи Сторон.

12.5.1. Стороны имеют право согласовать порядок обмена документами в рамках исполнения обязательств по настоящему контракту посредством электронного документооборота (далее – «ЭДО»). Обмен документами в электронном виде осуществляется по телекоммуникационным каналам связи через систему электронного документооборота, с использованием электронно-цифровой подписи и соблюдением требований российского законодательства, действующих на дату отправки документа.

12.6. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

12.6.1. Техническое задание (Приложение № 1);

12.6.2. Акт об оказании услуг по предоставлению горячего питания категориям обучающихся и воспитанников МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор" (Приложение № 2);

12.6.3. Акт о качестве оказанной услуги по организации питания воспитанников за период (Приложение № 3);

12.6.4. Предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания (Приложение № 4).

13. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Фроловская средняя школа "Навигатор"	Наименование: Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нуруллоевна
Сокращенное наименование: МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор"	Сокращенное наименование (при наличии): ИП Банникова Татьяна Нуруллоевна
Место нахождения: 614530 Пермский край Пермский муниципальный округ с Фролы ул Светлая, 2	Место нахождения (место жительства): 614532, Пермский край, с.Лобаново, ул. Центральная, дом 24/1, кв.221
Почтовый адрес: 614530 Пермский край Пермский муниципальный округ с Фролы ул Светлая, 2	Почтовый адрес: 614532, Пермский край, с.Лобаново, ул. Центральная, дом 24/1, кв.221
Телефон: 83422320117	Телефон: +79028332121; +79824807989 (бухгалтерия)

Факс: ---

Электронная почта:
zakurki.navigator@mail.ru

ИНН: 5948002664

КПП: 594801001

Банковские реквизиты:

ФЭУ Пермского муниципального округа
(МАОУ Фроловская средняя школа «Навигатор»
л/с 3054700046, 3154700046)
казначейский счет № 03234643575460005600
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК по
Пермскому краю г.Пермь
единый казн. счет 40102810145370000048

БИК: 015773997

ОКТМО 57 546 000

От Заказчика:

_____/Е.З.Чернякевич

М.П.

Факс: ---

Электронная почта: key.natalya@yandex.ru

ИНН: 590301578967

КПП: ---

Банковские реквизиты:

ВОЛГО-ВЯТСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК

Р/с: 40802810749770062264

Корр. счет: 30101810900000000603

БИК: 042202603

От Исполнителя:

_____/Т.Н.Ванникова

М.П.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание аутсорсинговых услуг по организации горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся

1. Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: оказание аутсорсинговых услуг по организации горячего питания воспитанников, обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся.
- 1.2. Объем оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.
- 1.3. **Место оказания услуг и выдачи готовых блюд:**
Пищевые блоки с полным циклом:
614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Светлая, д.2;
614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А.
614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Светлая, д.3;
614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Центральная, д.8;
Буфет-раздаточная:
614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Центральная, д. 8/1.
- 1.4. Срок оказания услуг: с 01 ноября 2023 года по 31 декабря 2025 года.
- 1.5. График приёма пищи: в соответствии с режимом работы, расписанием уроков, и календарным планом образовательного учреждения. Оформляется отдельным документом после подписания Договора.

2. Требования к качеству и безопасности услуг по организации горячего питания обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся

- 2.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующим порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.
- 2.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Трудовой кодекс Российской Федерации;
 - Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
 - Постановление Правительства Пермского края от 30.12.2022 № 1176-п "Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки семьям, имеющим детей, в Пермском крае и о признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Пермского края";
 - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
 - Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
 - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
 - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
 - Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - 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 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказ Минздрава России от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- Положение об организации питания обучающихся МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» (Приложение №3 к Техническому заданию).

3. Обязанности Исполнителя по организации горячего питания обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся

- 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 меню.
- 3.5. Разработать 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. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.

- 3.6. Меню разрабатываются на период не менее 14 (четырнадцати) дней, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
- 3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи: очищать поверхность столов с использованием моющих средств, с помощью чистой ветоши и тары со специальной маркировкой для школьной столовой.
- 3.10. Обеспечить бесперебойную работу во время учебного процесса линии раздачи готовых блюд и буфета. При этом обеспечить оплату готовых блюд (обучающимся, учителям, сотрудникам, гостям образовательного учреждения) за наличный, безналичный (банковские карты) расчет (не менее двух терминалов), оплата школьной картой.
- 3.11. Наполнение линии раздачи готовых блюд и буфета осуществляется в соответствии с требованиями пункта 2.2. Технического задания, с учетом рекомендаций Заказчика.
- 3.12. Один раз в неделю в школьной столовой необходимо осуществлять генеральную уборку с дезинфекцией помещений, оснащения и инвентаря.
- 3.13. В случае выявления признаков жизнедеятельности насекомых или грызунов необходимо обеспечить проведение гигиенических мероприятий в соответствии с регламентом, регулирующим осуществление дезинсекционной деятельности без риска для участников учебно-воспитательного процесса.
- 3.14. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.15. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды или с использованием кипяченой питьевой воды. В соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.
- 3.16. 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 вышедших работников в течение 2 (двух) рабочих дней. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
- 3.17. Обеспечить персонал специальной одеждой.
- 3.18. 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.
- 3.19. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.20. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.21. 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.
- 3.22. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».
- 3.23. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.
- 3.24. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

- 3.25. При переводе обучающихся на дистанционное обучение ввиду санитарно-эпидемиологической ситуации Исполнитель предоставляет взамен горячего питания продуктовые наборы по согласованию с Заказчиком.
- 3.26. Осуществлять прием безналичной оплаты от обучающихся с использованием аппаратно-программных средств, использующих карты, обеспечивающих также доступ обучающихся и сотрудников Заказчика через систему СКУД в помещения образовательного учреждения.
- 3.27. Организовать производственный контроль на принципах ХАССП (анализ рисков и определение критических контрольных точек). Обеспечить наличие на пищеблоке:
 - информации об исполнителе услуги по организации питания,
 - книги отзывов и предложений,
 - программы ХАССП,
 - журнала производственного контроля на принципах ХАССП.

4. Порядок оказания услуг по организации горячего питания обучающихся начальных классов, и льготных категорий обучающихся

- 4.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.
- 4.2. Должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.
- 4.3. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
- 4.4. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- 4.5. 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.
- 4.6. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
- 4.7. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, 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.
- 4.8. 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.
- 4.9. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.
- 4.10. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.
- 4.11. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).
- 4.12. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 4.13. 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.

5. Требования к качеству и безопасности услуг по организации горячего питания воспитанников

- 5.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующим порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 4.2. Технического задания.
- 5.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 17 июля 1999 г. № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;
 - Законом Пермского края от 09.09.1996 № 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»;
 - Постановление Правительства Пермского края от 30.12.2022 № 1176-п "Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки семьям, имеющим детей, в Пермском крае и о признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Пермского края";
 - Санитарные правила 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20);
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (далее – МР 2.4.0162-19);
 - регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года N 880 (в редакции 25 ноября 2022 года).
 - Положение об организации питания структурное подразделение детский сад «Галактика», детский сад «Лучики» (Приложение №4 к Техническому заданию).
- 5.3. Питание предоставляется в соответствии с примерным двадцатидневным меню и примерным ассортиментным перечнем блюд.
- 5.4. При организации питания следует руководствоваться СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 5.5. Работа пищеблока организуется в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями) учреждения.

6. Обязанности Исполнителя по организации горячего питания воспитанников

- 6.1. Исполнитель обязуется:
- 6.1.1. предоставить воспитанникам МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» структурное подразделение – детский сад «Галактика», воспитанникам структурного подразделения – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи 4-х разовое питание по утвержденному Заказчиком графику;
- 6.1.2. организовать питание детей в соответствии с примерным 20-дневным меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным руководителем МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор».
- 6.1.3. обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не менее 95% по каждому продукту, входящему в рекомендованный перечень;
- 6.1.4. организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме:
- 6.1.5. приготовления блюд из полуфабрикатной продукции;
- 6.1.6. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки, и аттестации в установленном порядке;
- 6.1.7. обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;
- 6.1.8. обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт;
- 6.1.9. обеспечить проведение мероприятий, необходимых для приведения пищеблока Заказчика в нормативное состояние;

- 6.1.10. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и др.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р или ТУ (согласно перечня);
- 6.1.11. собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре;
- 6.1.12. производить входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;
- 6.1.13. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки;
- 6.1.14. содержать помещения и оборудование пищеблока и обеденного зала Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения;
- 6.1.15. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом;
- 6.1.16. возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке;
- 6.1.17. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика;
- 6.1.18. заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;
- 6.1.19. 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, рецептов 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,
 - обеспечить наличие на пищеблоке информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений
- 6.1.20. для перевозки готовой продукции использовать транспорт с санитарным паспортом, водитель должен иметь медицинскую книжку с отметками о прохождении периодического медицинского осмотра. Готовая продукция, перевозится Исполнителем по адресам буфет-раздаточных, указанных в п.2 Технического задания, в отдельных для каждого блюда термоконтейнерах.
- 6.1.21. перевозка готовой продукции осуществляется согласно ст. 17. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года N 880 (в редакции 25 ноября 2022 года).

7. Порядок оказания услуг по организации горячего питания воспитанников

- 7.1. Всем воспитанникам предоставляется 4х-разовое горячее питание - завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник (структурное подразделение - детский сад «Галактика» 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая, д.3 (корпус 1); 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная, д.8 (корпус 2); Буфет-раздаточная: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная, д.8/1 (корпус 3)), полдник (структурное подразделение детский сад «Лучики» филиал МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи 614530, Россия, Пермский край, Пермский

муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А.);). Прием пищи воспитанниками происходит в групповых.

- 7.2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями до 12.00 дня, предшествующего дню питания ребёнка.
- 7.3. Примерное меню разрабатывается Исполнителем в соответствии с договором по оказанию услуги по организации питания и утверждается директором образовательного учреждения. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с ответственным за организацию питания в детском саду. Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются: названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.
- 7.4. Предоставление питьевой воды:
- 7.5. В детском саду предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой кипячёной водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения. Смена воды для питья производится не реже чем каждые 3 часа.
- 7.6. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

8. Требования к сотрудникам Исполнителя

- 8.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, и вакцинации, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке.
- 8.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного действующим законодательством Российской Федерации образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- 8.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.
- 8.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима, внутренних положений и инструкций Заказчика.
- 8.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

9. Транспортирование

- 9.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.
- 9.2. 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.
- 9.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами Исполнителя.
- 9.4. 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.
- 9.5. 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.
- 9.6. Для перевозки готовой продукции для буфет-раздаточной должен использоваться транспорт с санитарным паспортом, водитель должен иметь медицинскую книжку с отметками о прохождении периодического медицинского осмотра. Готовая продукция, перевозится Исполнителем в отдельных для каждого блюда термоконтейнерах.

От Заказчика:

Директор

_____/Чернякевич Е.З./
М.П.

От Исполнителя:

ИП Банникова Татьяна Нурулловна

_____/Банникова Т.Н./
М.П.

Приложение 1
к Техническому заданию

1. Объем оказания услуг:

Наименование товара, работы, услуги	Ед. изм.	ДД 2023г.	ДД 2024г.	ДД 2025г.	Кол-во/объем	Адрес оказания услуг	Цена за ед., руб.	Сумма, руб.
Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обед, дето-день	Дето-день	43481	154467	154467	352 415,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул.Светлая,д.2; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А.	91,76	32 337 600,40
Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья,1-4 классы, завтрак, дето-день	Дето-день	494	2210	2145	4 849,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул.Светлая,д.2; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А.	44,42	215 392,58
Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья,1-4 классы обед, дето-день	Дето-день	988	4420	4290	9 698,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул.Светлая,д.2; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А.	91,76	889 888,48
Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья,1-4 классы, полдник, дето-день	Дето-день	494	2210	2145	4 849,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул.Светлая,д.2; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д.6А.	23,44	113 660,56
Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, завтрак, дето-день	Дето-день	1520	6800	6600	14 920,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2	54,29	810 006,80

Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, обед, дето-день	Дето-день	2090	9350	9075	20 515,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2	102,89	2 110 788,35
Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, полдник, дето-день	Дето-день	570	2550	2475	5 595,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2	27,08	151 512,60
Организация питания обучающихся отдельных категорий, инвалиды, 1-4 классы, завтрак, дето-день	Дето-день	76	680	660	1 416,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А.	44,42	62 898,72
Организация питания обучающихся отдельных категорий, инвалиды, 1-4 классы, обед, дето-день	Дето-день	114	850	825	1 789,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А.	91,76	164 158,64
Организация питания обучающихся отдельных категорий, инвалиды, 1-4 классы, полдник, дето-день	Дето-день	38	170	165	373,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А.	23,44	8 743,12
Организация питания обучающихся отдельных категорий (дети-инвалиды, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы), завтрак, дето-день	Дето-день	0	170	165	335,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2;	54,29	18 187,15
Организация питания обучающихся отдельных категорий (дети-инвалиды, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, обед, дето-день	Дето-день	0	340	330	670,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2;	102,89	68 936,30

Организация питания обучающихся отдельных категорий (дети-инвалиды, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы, полдник, дето-день	Дето-день	0	170	165	335,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая, д.2;	27,08	9 071,80
Организация питания обучающихся, (многолетние нуждающиеся, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы), обед, дето-день	Дето-день	6173	16569	16569	39 311,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая, д.2;	102,89	4 044 708,79
Организация питания обучающихся, (нуждающиеся, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5 - 11 классы)обед, дето-день	Дето-день	4995	18779	14235	38 009,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая, д.2;	102,89	3 910 746,01
Организация питания воспитанников и воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, группа полного дня, дети 3-8 лет, дето-день, 12час	Дето-день	22814	134714	134714	292 242,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая, д.2; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая, д.3; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная, д.8; 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная, д.8/1;	176,32	51 528 109,44
Организация питания воспитанников, группа полного дня, дети до 3х лет, дето-день	Дето-день	2646	0	0	2 646,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Центральная, д.8	144,99	383 643,54
Организация питания воспитанников, группа сокращенного дня,дети 3-8 лет, дето-день, 10,5 час.	Дето-день	559	3298	3298	7 155,00	614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6А.	145,11	1 038 262,05
ИТОГО начальная (максимальная) цена договора:								97 866 315,33 руб.

1. График приема пищи обучающихся МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»
614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Светлая, д.2 с
понедельника по пятницу:

№ урока	Начало урока	Окончание урока	Продолжительность перемены	Организация питания
1.	8.30	9.10	10 мин. 20 мин. (для питающихся)	Завтрак обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов 1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е, 1ж, 1з, 1и, 1к, 1л классы с 9.05
2.	9.20	10.00	10 мин. 20 мин. (для питающихся)	Организованное питание и буфет 3г, 3е, 3з, 3к, 4в, 4г, 4е, 4ж, 4з , классы с 09.55
3.	10.10	10.50	10 мин. 20 мин. (для питающихся)	Организованное питание и буфет 5а, 5б, 5в, 5г, 5д, 5е, 5ж, 5з, 5и, 5ю, 7а, 7б, 7в, 7г, 7д, 7е, 7ж, 7ю классы с 10.45
4.	11.00	11.40	10 мин. 20 мин. (для питающихся)	Организованное питание и буфет 8а, 8б, 8в, 8г, 8д, 8е, 8ю, 9а, 9б, 9в, 9г, 9д, 9ю, 10а, 10б, 11 классы с 11.35
5.	11.50	12.30	20 мин.	Обед обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, группы продленного дня
6. Начало 2 смены	12.50	13.30	10 мин. 20 мин. (для питающихся)	Организованное питание и буфет 2а, 2б, 2в, 2г, 2д, 2е, 2ж, 2з, 2и, 2к классы с 13.25
7.	13.40	14.20	10 мин. 20 мин. (для питающихся)	Организованное питание и буфет 3а, 3б, 3в, 3д, 3ж, 3и, 4а, 4б, 4д, 4и, 4к классы с 14.15
8.	14.30	15.10	10 мин.	Организованное питание и буфет 6а, 6б, 6в, 6г, 6д, 6е, 6ж, 6з, 6и, 6к, 6ю классы с 15.05
9.	15.20	16.00	10 мин.	
10.	16.10	16.50	10 мин.	
11.	17.00	17.40	10 мин.	
12.	17.50	18.30	10 мин.	
13.	18.40	19.20	-	

График приема пищи обучающихся МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»
614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Светлая, д.2 в
субботу:

№ урока	Начало урока	Окончание урока	Продолжительность перемены	Организация питания
1	8.30	9.10	10 20 мин. (для питающихся)	Организованное питание 4а, 4б, 4в, 4г, 4д, 4е, 4ж, 4з, 4и, 4к, 9а, 9б, 9в, 9г, 9д, 9ю, 10а, 10б, 11 классы
2	9.20	10.00	10	Буфет
3	10.10	10.50	10	Буфет
4	11.00	11.40	10	
5	11.50	12.30	5	
6	12.35	13.15	5	

2.График выдачи питания воспитанникам

2.1.График выдачи питания МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор" СП детский сад "Галактика" 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Светлая, д.3 (корпус 1)

№ гр.	название	возраст	завтрак	2 завтрак	обед	упл. полдник
1	Медвежонок	ясли	8:00	9:00	11:20	15:30
2	Жирафик	ясли	8:00	9:00	11:20	15:30
3	Хамелеончик	ясли	8:00	9:00	11:20	15:30
4	Рыбка	ясли	8:00	9:00	11:20	15:30
5	Лисичка	сред	8:00	9:00	11:30	15:45
6	Орленок	сред	8:00	9:00	11:30	15:45
7	Пегас	сред	8:00	9:00	11:30	15:45
8	Журавлик	сред	8:00	9:00	11:30	15:45
9	Дракончик	сред	8:00	9:00	11:30	15:45
10	Рысенок	старш	8:15	9:15	11:45	16:00
11	Китенок	старш	8:15	9:15	11:45	16:00
12	Феникс	старш	8:15	9:15	11:45	16:00
13	Дельфинчик	старш	8:15	9:15	11:45	16:00
14	Львёнок	старш	8:15	9:15	11:45	16:00
15	Единорожка	старш	8:15	9:15	11:45	16:00
16	Зайчик	подгот	8:15	9:15	11:45	16:00

2.2.График выдачи питания МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор" СП детский сад "Галактика" 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Центральная, 8 (корпус 2)

№ гр.	название	возраст	завтрак	2 завтрак	обед	упл. полдник
1	Капелька	2 млад	8:00	9:00	11:30	15:30
2	Ветрок	2 млад	8:00	9:00	11:30	15:30
3	Радуга	2 млад	8:00	9:00	11:30	15:30

4	Солнышко	2 млад	8:00	9:00	11:30	15:30
5	Снежинка	2 млад	8:00	9:00	11:30	15:30
6	Звездочка	2 млад	8:00	9:00	11:30	15:30

2.3. График выдачи питания МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор" СП детский сад "Галактика" 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул. Центральная, 8/1 (корпус 3)

№ гр.	название	возраст	завтрак	2 завтрак	обед	упл. полдник
1	Попугайчик	подг	8:15	9:15	12:15	15:45
2	Кенгуренок	подг	8:15	9:15	12:15	15:45
3	Тигренок	подг	8:15	9:15	12:15	15:45
4	Олененок	подг	8:15	9:15	12:15	15:45
5	Бегемотик	подг	8:15	9:15	12:15	15:45
6	Пигвиненок	подг	8:15	9:15	12:15	15:45

3. График выдачи питания филиал МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор" в деревне Жебреи 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д. 6а

3.1. График приема пищи обучающихся филиал МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор" в деревне Жебреи 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д. 6а

№ урока	Начало урока	Окончание урока	Продолжительность перемены	Организация питания
1.	08.00	08.45	10	Завтрак ОБЗ с 8.35
2.	08.55	09.40	10	-
3.	09.50	10.35	10	-
4.	10.45	11.30	10	-
5.	11.40	12.25	20	Обед обучающихся
6.	12.45	13.30	10	-

3.2. График выдачи питания филиал МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор" в деревне Жебреи Структурное подразделение - детский сад "Лучики" 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, ул. Советская, д. 6а

№	название	возраст	завтрак	2 завтрак	обед	уплотненный полдник
1.	СП - детский сад "Лучики"	от 3 до 7 лет	9:00	10:45	12:10	15:30

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»
Е.З.Чернякевич
Приказ №1241 от «03» августа 2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Фроловская средняя школа «Навигатор» (далее – ОО) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием обучающихся 1-4 классов, льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы ОО по графику, утвержденному директором ОО (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Функция организации питания в ОО передана специализированной организации общественного питания с проведением конкурсной процедуры на основании Типового положения о закупке МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор».

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным поставщиком питания и согласованным директором ОО.

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, утвержденным поставщиком питания и согласованным директором ОО.

1.6. Под бесплатным питанием обучающихся 1 – 4 классов, льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся 1 – 4 классов и обучающимся из многодетных нуждающихся и нуждающихся семей, отдельным категориям обучающихся, получающих питание за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со [статьей 37](#) Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Питание обучающихся ОО организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный [закон](#) от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

[СанПиН 2.3.6.1079-01](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

[Закон](#) Пермской области от 9 сентября 1996 г. N 533-83 "Об охране семьи, материнства, отцовства и детства";

[Постановление](#) Правительства Пермского края от 6 июля 2007 г. N 130-п "О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам".

2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных

заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.3.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции/производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации/ буфета-раздаточной.

2.6. Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

2.7. Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в ОО:

2.8.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 90% от общего контингента обучающихся;

2.8.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного [минимума](#), установленного Правительством Пермского края;

2.8.3. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания и дополнительного питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.8.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

III. Порядок организации питания обучающихся в школе

3.1. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором ОО, на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор ОО назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором ОО.

4.5. В годовой план работы ОО включаются вопросы организации питания.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом ОО органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы, создается общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее – Комиссия). Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются директором ОО.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»
Е.З.Чернякевич
Приказ №1241 от «03» августа 2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
структурное подразделение детский сад «Галактика»,
детский сад «Лучики»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» структурное положение – детский сад «Галактика», детский сад «Лучики» (далее – Положение) разработано в соответствии с 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», СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», уставом МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. В детском саду услуга по организации питания предоставляется сторонней организацией в соответствии с договором на оказание услуги по организации питания на базе пищеблока детского сада, арендованной сторонней организацией на основании договора аренды. Обслуживание воспитанников осуществляется работниками сторонней организацией, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок, контроль за обеспечением питания воспитанников организуют назначенные приказом директора ответственные из числа работников детского сада.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями воспитанников, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора образовательного учреждения (далее по тексту: директор) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю: с понедельника по пятницу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в детском саду в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи.

Корпус №1,2 СП детский сад «Галактика» являются пищеблоками, работающие на полуфабрикатах; корпус №3 буфет – раздаточная, помещения и оборудование которого позволяют

осуществлять прием готовых блюд, кулинарных изделий и раздачу их по групповым ячейкам, а также приготовление горячих напитков. Все помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется сторонней организацией, осуществляющей свою деятельность по договору на оказание услуги по организации питания.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется 4х-разовое горячее питание – завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник (СП «Галактика»), полдник (СП «Лучики»). Прием пищи воспитанниками происходит в групповых.

3.1.2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями до 12.00 дня, предшествующего дню питания ребенка.

3.1.3. Примерное меню разрабатывается сторонней организацией в соответствии с договором по оказанию услуги по организации питания и утверждается директором образовательного учреждения. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с ответственным за организацию питания в детском саду.

Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.2. Предоставление питьевой воды

3.2.1. В детском саду предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой кипячёной водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения. Смена воды для питья производится не реже, чем каждые 3 часа.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств бюджета Пермского муниципального округа на присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях Пермского муниципального округа, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования;
- средств родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми (далее – родительская плата);

4.1.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду, устанавливается постановлением администрации Пермского муниципального округа.

5. Обязанности участников процесса организации питания

5.1. Директор образовательного учреждения:

- ежегодно издает приказ об организации питания воспитанников; о создании бракеражной комиссии;
- несет ответственность за организацию горячего питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

- утверждает цикличное 10 или 20-е меню в соответствии с сезонностью.

5.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность воспитателей, работников пищеблока на основании программы производственного контроля;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками обедов;
- координирует работу в детском саду по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

5.3. Сторонняя организация в соответствии с договором по оказанию услуги по организации питания обязана:

- предоставить воспитанникам МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» 4-х разовое питание по утвержденному Заказчиком графику;
- организовать питание в соответствии с примерным 10 или 20-дневным меню для двух возрастов на 2 сезона, разработанным в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным руководителем МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»;
- обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» не менее 98%;
- организовать работу пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме приготовления блюд из полуфабрикатной продукции;
- обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующему законодательству и гигиенической подготовке и аттестации в установленном порядке;
- обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;
- обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и т.д.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р и ТУ согласно перечню;
- осуществлять входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;
- обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки;
- содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения;
- возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом;
- самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы Заказчику;
- самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика или возмещать расходы Заказчику;
- заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;
- 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 скоропортящейся продукции, бракеражный журнал готовой продукции,

гигиенический журнал,
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,
- обеспечить наличие на пищеблоке:
информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений.

5.4. Воспитатели:

- ежедневно представляют в столовую детского сада заявку для организации горячего питания на количество воспитанников на следующий день;
- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками обедов;
- в конце месяца представляют ответственному за организацию горячего питания в детском саду данные о количестве фактически полученных воспитанниками обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению горячего питания.

5.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в детском саду;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники детского сада на основании программы производственного контроля, утвержденной директором.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора.

6.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет сторонняя организация в соответствии с договором по оказанию услуги по организации питания в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

7. Ответственность

7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Акт № _____ от _____ 20__ г.
об оказании услуг по предоставлению горячего питания категориям обучающихся и воспитанников
МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор",

Исполнитель: _____

Заказчик: _____

№ п/п	Наименование услуги	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
	ИТОГО				

Всего: _____ руб. (сумма прописью)

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

От Заказчика:

Директор

_____/Чернякевич Е.З./

М.П.

От Исполнителя:

ИП Банникова Татьяна Нуруллоевна

_____/Банникова Т.Н./

М.П.

Акт
о качестве оказанной услуги по организации питания воспитанников
за период с «___» _____ 2023г. по «___» _____ 2023г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Фроловская средняя школа «Навигатор», в лице директора Чернякевич Елены Загидуловны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны,

и _____, именуемый в дальнейшем Исполнитель, действующий на основании _____ составили настоящий акт о том, что за период с «___» _____ 2023г. по «___» _____ 2023г. со стороны _____ (наименование организации-исполнителя услуги организации питания)

допущены / не допущены нарушения обязательств по муниципальному Договору:

1. нарушен график предоставления питания: _____,
(даты)

2. натуральные нормы выполнены менее чем на 98% по следующим продуктам питания:

_____.
3. в акте Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____ зафиксированы нарушения по вопросам организации питания: _____.

4. в результате осуществления контроля организации питания за период с _____.20__ по _____.20__ Заказчиком выявлены нарушения: _____.

5. подтвердились жалобы со стороны родителей на качество и организацию питания в структурном подразделении - детский сад «_____» (филиала) МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» (в деревне Жебрей).

Приложения:

Копия накопительной ведомости за период с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Копия акта Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____

Жалоба от родителя _____

От Заказчика:

Директор

_____/Чернякевич Е.З./
М.П.

От Исполнителя:

ИП Банникова Татьяна Нурулловна

_____/ Банникова Т.Н./
М.П.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО СОЗДАНИЮ УСЛОВИЙ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

№ п/п	Предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания	Срок исполнения
Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Светлая, 2		
1	Обеспечение водонагревателей объем не менее 80л не менее 3 шт.	06.01.2025г.
2	Обеспечение и установка не достающего холодильного и технологического оборудования в пищеблок. -Морозильный низкотемпературный ларь объем не менее 500л не менее 3 шт.	до 10.11.2023г.
3	Обеспечение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой: 1. бак из нержавеющей стали с двойным дном: объем 20 л.- не менее 10 шт, объем 30л. - не менее 5шт , объем 50 л.- не менее10 шт. 2. кастрюли из нержавеющей стали с двойным дном: 2,5л. - не менее 40 шт.	до 24.11.2023г.
4	Обеспечение и установка не достающего технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока. -комплект сеток для обработки яйца - 1 штука	до 24.11.2023г.
5	Обеспечение и установка дополнительного технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока (линия раздачи, мясной цех) - лампа облучатель (бактерицидная) - не менее 2 шт.	до 24.11.2023г.
6	Обеспечение дополнительного технологического оборудования: тележки сервировочные в количестве 6 шт.	до 24.11.2023г.
7	Обеспечение и установка технологического оборудования в производственных помещениях пищеблока: -ванна моечная производственная 1сек. (для охлаждения III блюд) - 1 шт.	до 24.11.2023г.
8	Обеспечение и установка не достающего сан. технического оборудования в производственных помещениях пищеблока: - комплект смесителей для пароконвектомата - 1 шт.	до 24.11.2023г.
9	Обеспечение, установка и текущее обслуживание напольных раздатчиков питьевой воды (не менее 4 шт.) по адресу: Пермский МО, с. Фролы, ул. Светлая, 2. Место установки в Учреждении - по согласованию с Заказчиком.	до 24.11.2023г.
10	Установка системы видеонаблюдения в помещениях пищеблока и обеденного зала (время хранения записи - не менее 20 дней, предусмотрена возможность удаленного доступа)	до 24.11.2023г.

11	<p>Обеспечение комплектов посуды для школьной столовой: Состав комплекта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тарелка суповая (цвет белый) диаметр не менее 200мм: предназначается для подачи первого блюда, имеет углубление. 2. Тарелка с углублением (цвет белый) диаметр не менее 200мм: предназначается для подачи второго блюда. 3. Кружка с ручкой (цвет белый, объем не менее 200 мл): предназначается для подачи напитков, в т.ч. горячих; служит и для разогревания – надолго сохраняет тепло, при этом ручка не нагревается. 4. Блюдце чайное (цвет белый): используется в качестве подставки для чашки или для подачи десертных блюд, хлеба, выпечки. 5. Набор детских столовых приборов, 3 предмета: чайная ложка, столовая ложка, вилка. <p>Количество из расчета 1 комплект на 1 ученика из расчета ориентировочно 2450 человека на сентябрь 2023г.</p>	до 10.11.2023г.
12	<p>Исключение из свободной продажи на линии раздачи и в буфете в образовательном учреждении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кондитерских изделий на основе сахарно-паточного сиропа с добавлением различных видов пищевого сырья (конфеты и подобные им продукты, различные сладости); - напитки из минеральной или обычной воды, насыщенной/не насыщенной углекислым газом; безалкогольные негазированные/газированные напитки, произведенные на основе растительного сырья и натурального сока. 	на весь период действия договора питания
13	<p>Разработка программы «Здоровое питание» и реализация её на линии раздачи и в буфете (дополнительное питание для детей и сотрудников) в образовательном учреждении).</p>	на весь период действия договора питания
Пермский край, Пермский МО, д. Жебреи, ул. Советская, ба		
1.	<p>Обеспечение, установка и текущее обслуживание напольных раздатчиков питьевой воды (1 шт.) по адресу: Пермский МО, д.Жебреи, ул. Советская, ба. Место установки в Учреждении – по согласованию с Заказчиком.</p>	до 24.11.2023г
Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Светлая, 3 (корпус 1)		
1.	<p>Установка систем видеонаблюдения в помещениях пищеблоков</p>	до 24.11.2023г
2.	<p>Обеспечение и установка не достающего холодильного и технологического оборудования в пищеблок.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Морозильный низкотемпературный ларь объем не менее 139л – 1 шт. 	до 24.11.2023г
3.	<p>Обеспечение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. бак из нержавеющей стали с двойным дном: объем 40 л.- количество не менее 4 шт, объем 20л. – не менее 4шт. 2. гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой 530*320 – не менее 10 шт. 3.гастроемкость из пластика с крышкой для выпечки, размер не менее 530*320 – количество не менее 10 шт. 4.доска разделочная цельнодеревянная размер не 	до 24.11.2023г

	менее 500*300*40, количество не менее 10 шт. 5.нож поварский размер не менее 250 мм - количество менее 15 шт.	
4.	Обеспечение и установка рециркуляторов в производственных помещениях пищеблока - 1 шт.	до 24.11.2023
Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Центральная, 8 (корпус 2)		
1.	Установка систем видеонаблюдения в помещениях пищеблоков	до 24.11.2023г
2.	Обеспечение и установка не достающего технологического оборудования - плита 4хкомфорочная электрическая профессиональная - 1шт.	
3.	Приобретение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой: 1. бак из нержавеющей стали с двойным дном: объем 40 л.- не менее 4 шт, объем 20л. - не менее 4шт. 2. доска разделочная цельнодеревянная размер не менее 500*300*40, количество не менее 6 шт. 3. нож поварский размер не менее 250 мм - количество менее 10 шт.	до 24.11.2023г
4.	Обеспечение и установка рециркуляторов в производственных помещениях пищеблока - не менее 1 шт.	
Пермский край, Пермский МО, с. Фролы, ул. Центральная, 8/1 (корпус 3)		
1.	Установка систем видеонаблюдения в помещениях пищеблоков	до 24.11.2023г
2.	Обеспечение кухонного оборудования и инвентаря для пищеблока столовой: 1. доска разделочная цельнодеревянная размер не менее 500*300*40, количество не менее 4 шт. 2. нож поварский размер не менее 250 мм - количество менее 5 шт.	до 24.11.2023г
3.	Обеспечение и установка рециркуляторов в производственных помещениях пищеблока - не менее 1 шт.	

От Заказчика:

Директор

_____/Чернякевич Е.З./
М.П.

От Исполнителя:

ИП Банникова Татьяна Нурулловна

_____/ Банникова Т.Н./
М.П.

ЛИСТ ПОДПИСАНИЯ

Сторона 1 (Заказчик): **МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ФРОЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "НАВИГАТОР"**

Сторона 2 (Поставщик): **Банникова Татьяна Нурулловна**

От стороны 1 документ подписал:	От стороны 2 документ подписал:
<p>ФИО Чернякевич Елена Загидуловна Организация МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ФРОЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "НАВИГАТОР" Должность директор Дата и время подписания 13.10.2023 11:00:33 [GMT +3]</p> <p><i>Информация об электронной подписи</i> Тип сертификата: квалифицированный Сертификат выдан: Казначейство России Серийный номер и дата выдачи сертификата: 00b87911c1535e8dcdf2cf8141990c43e от 30-08-2023 10:53:00 UTC, Сертификат действителен до: 22-11-2024 10:53:00 UTC</p>	<p>ФИО Банникова Татьяна Нурулловна Организация Должность Дата и время подписания 13.10.2023 09:46:04 [GMT +3]</p> <p><i>Информация об электронной подписи</i> Тип сертификата: квалифицированный Сертификат выдан: Федеральная налоговая служба Серийный номер и дата выдачи сертификата: 017c54a000dbafbd884113103b00b9408f от 05-04-2023 09:33:45 UTC, Сертификат действителен до: 05-07-2024 09:43:45 UTC</p>



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
В СИСТЕМЕ ЭТП АО «ТЭК-Торг»
<https://zakupki.tektorg.ru>

Закупка № 32312747680

Номер договора: 55

Дата подписания: 13.10.2023 11:00:33 [GMT +3]

Дата формирования печатной формы (копии электронного документа): 13.10.2023