

**ДОКУМЕНТАЦИЯ О ЗАКУПКЕ  
У ЕДИНСТВЕННОГО ПОСТАВЩИКА (ПОДРЯДЧИКА, ИСПОЛНИТЕЛЯ)**

**оказание услуг на организацию питания обучающихся МАОУ - СОШ № 156  
в период с 01.09. 2020 по 30.09. 2020  
для нужд Муниципального автономного общеобразовательного учреждения –  
средней общеобразовательной школы № 156**

Руководитель Заказчика  
М.П.



*(личная подпись)*

**Н.В. Павлова**

*(расшифровка подписи)*

Екатеринбург, 2020

## ДОКУМЕНТАЦИЯ О ЗАКУПКЕ

1. **Предмет договора:** оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ - СОШ № 156 в период с 01.09. 2020 по 30.09. 2020.

2. **Место оказания услуг:** ул. Эскадронная, д. 24, город Екатеринбург, (МАОУ - СОШ № 156).

3. **Сроки (периоды) оказания услуг:**

01.09. 2020 по 30.09. 2020

4. **Начальная (максимальная) цена** оказания услуг в размере составляет 1 081 035,34 рублей (один миллион восемьдесят одна тысяча тридцать пять рублей 34 копейки с учетом НДС, согласно расчету

**Источник финансирования:** средства автономного учреждения (субсидия за счет средств межбюджетных трансфертов на организацию питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях).

5. **Порядок формирования цены договора** (с учетом или без учета расходов на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей):

Цена договора формируется из расчета среднемесячной стоимости питания в день на одного человека, количества обучающихся, для которых организовано питание, продолжительности оказания услуги (в днях).

При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению РЭК Свердловской области от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупок сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки - в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

Расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налоги и другие обязательные платежи, а также все иные затраты, связанные с выполнением Исполнителем своих функций в соответствии с условиями заключаемого по результатам открытого конкурса договора, осуществляются Исполнителем за свой счет.

6. **Форма, сроки и порядок оплаты услуг:**

У Заказчика применяется автоматизированная система питания (АИС Питание). Оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых поквартально и подписанных сторонами.

При наличии денежных средств, Заказчик вправе произвести оплату за фактически оказанный объем услуг в соответствии с промежуточными актами оказанных услуг по организации питания обучающихся.

7. **Требования к безопасности, качеству, техническим характеристикам, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, работы, услуги, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы, установленные заказчиком и предусмотренные техническими регламентами в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми с национальной системой стандартизации, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполнению работы, оказываемой услуги потребностям заказчика.** Если заказчиком в документации о закупке не используются установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, законодательством Российской Федерации о стандартизации требования к безопасности, качеству, техническим характеристикам, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, работы, услуги, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы, в документации о закупке должно содержаться обоснование необходимости использования иных требований, связанных с опреде-

лением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика.

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011, ГОСТ Р 50763 – 95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению», ГОСТ Р 50764 – 95 «Услуги общественного питания», ГОСТ Р 50935 «Требования к обслуживающему персоналу» и других нормативных актов действующего законодательства Российской Федерации.

8. Требования к описанию участниками закупки поставляемого товара, который является предметом закупки, его функциональных характеристик (потребительских свойств), его количественных и качественных характеристик, требования к описанию участниками закупки выполняемой работы, оказываемой услуги, которые являются предметом закупки, их количественных и качественных характеристик

В настоящей документации Заказчиком не устанавливаются.

9. Требования к содержанию, форме, оформлению и составу заявки на участие в закупке.

Не предусмотрено.

10. Порядок, место, дата начала и дата окончания срока подачи заявок на участие в закупке.

Не предусмотрено.

11. Требования к участникам закупки

11.1. Участником закупки может быть любое юридическое лицо или несколько юридических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения и места происхождения капитала либо любое физическое лицо или несколько физических лиц, выступающих на стороне одного участника закупки, в том числе индивидуальный предприниматель или несколько индивидуальных предпринимателей, выступающих на стороне одного участника закупки, которые соответствуют требованиям, установленным Заказчиком в настоящей конкурсной документации.

11.2. В случае, если несколько юридических или физических лиц выступают совместно в качестве участника закупки, каждый из таких юридических или физических лиц должен по отдельности соответствовать требованиям, установленным Заказчиком настоящей конкурсной документации.

11.3. Для участников закупки устанавливаются следующие обязательные требования:

1) не проведение ликвидации участника закупки - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства;

2) не приостановление деятельности участника закупки в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в закупочной процедуре;

3) отсутствие у участника закупки задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника закупки по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период. Участник закупки считается соответствующим установленному требованию в случае, если он обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации и решение по такой жалобе на день рассмотрения заявки на участие в закупочной процедуре не принято;

4) отсутствие сведений об участнике закупки в реестрах недобросовестных участников закупки, предусмотренных Федеральными законами Российской Федерации от 18 июля 2011 г. №223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", от 21 июля 2005 г.

№94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд", от 05 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

11.4. Заказчик в настоящей конкурсной документации не устанавливает дополнительное требование к участникам закупки:

Перечень документов, представляемых участниками закупки для подтверждения их соответствия установленным требованиям не предусмотрен.

12. **Формы, порядок, дата начала и дата окончания срока предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке.**

Не предусмотрено.

13. **Место и дата рассмотрения предложений участников закупки и подведения итогов закупки**

Не предусмотрено.

14. **Критерии оценки и сопоставления заявок на участие в закупке.**

Не предусмотрено.

15. **Порядок оценки и сопоставления заявок на участие в закупке.**

Не предусмотрено.

16. **Размер, порядок и срок предоставления обеспечения заявки на участие в закупке.**

Не предусмотрено.

17. **Размер, порядок и срок предоставления обеспечения исполнения договора и размера такого обеспечения.**

Такое требование не установлено.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Условия оказания услуг:

1. Исполнитель обязан организовать ежедневное здоровое, рациональное и полноценное питание обучающихся в Школе, в том числе реализацию буфетной продукции.

1.1.1. Исполнитель обязан разработать рацион здорового питания обучающихся, составными частями которого являются его оптимальная количественная и качественная структура, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания. На основании сформированного рациона питания, Исполнитель обязан разработать меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) (полдник и ужин - при организации в Школе групп продленного дня).

1.2. Исполнитель обязан разработать и согласовать с Заказчиком и руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендованной формой составления примерного меню (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, с обязательным учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет). При разработке примерного меню Исполнитель обязан учитывать продолжительность пребывания обучающихся в Школе, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

1.2.1. С изменением сезона Исполнитель обязан заблаговременно разработать соответствующее наступающему сезону примерное меню, отвечающее вышеприведенным требованиям и подлежащее согласованию в том же порядке.

1.2.2. При разработке примерного меню Исполнитель обязан учесть все необходимые и нормативно установленные критерии, в том числе:

- продолжительность пребывания обучающихся в Школе;
- возрастные категории обучающихся;
- физические нагрузки обучающихся;
- требования по массе блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

1.2.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с обязательным приведением ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

1.2.4. С учетом возраста обучающихся и примерном меню Исполнителем должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся (приложение № 1 к настоящему техническому заданию).

1.2.5. Не менее чем за пять рабочих дней до начала оказания услуги Исполнитель обязан предоставить Заказчику для согласования в письменном виде разработанное и утвержденное руководителем Исполнителя примерное меню, согласованное с руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.3. Не позднее 15:00 каждого учебного (рабочего) дня Исполнитель обязан представлять Заказчику для утверждения меню на следующий учебный (рабочий) день, в котором должны указываться сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. При этом Исполнитель обязан соблюдать требования соответствия фактического рациона питания утвержденному примерному меню.

1.3.1. При наличии исключительных обстоятельств (исключительного случая) и необходимости замены одних продуктов и кулинарных изделий на другие, Исполнитель до начала приготовления блюд обязан представить Заказчику в письменном виде обоснование такой замены с

подтверждением соответствия замещенных продуктов и кулинарных изделий по пищевой ценности, приложении соответствующих расчетов в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 6 СанПиН 2.4.5.2409-08, приложение № 2 к настоящему техническому заданию). При этом блюда, изготавливаемые на условиях вышеуказанной замены, должны иметь меню-раскладки, технологические карты и отвечать иным требованиям нормативных актов.

1.4. Исполнитель обязан не позднее чем за пять рабочих дней до начала оказания услуги согласовать с руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

1.5. Исполнитель обязан обеспечить прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую (пищеблок) Школы при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и др.), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.5.1. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должны сохраняться в столовой (пищеблоке) Школы до окончания использования конкретной сельскохозяйственной продукции.

1.5.2. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено действующим законодательством Российской Федерации.

1.5.3. По требованию Заказчика Исполнитель обязан незамедлительно представить Заказчику подлинные документы, подтверждающие соответствие пищевых продуктов гигиеническим требованиям, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, срока и условий хранения продукции, и также меню-раскладки и технологические карты на каждое блюдо (изделие).

1.5.4. Исполнитель обязан за счет собственных средств осуществлять своевременное обеспечение (снабжение) столовой (пищеблока) Школы необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным примерным меню, с учетом количества получающих питание обучающихся, обеспечивать строгое соблюдение нормативно установленных правил, в том числе правил приемки продуктов, поступающих в столовую (пищеблок) Школы, условий их хранения и реализации готовой продукции.

1.6. Исполнитель обязан обеспечить постоянное наличие в столовой (пищеблоке) Школы технологических карт на все блюда и все изделия, согласно рекомендованной форме (приложение № 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

1.7. Исполнитель обязан обеспечить формирование бракеражной комиссии, в состав которой должны входить представитель (представители) Заказчика, представитель (представители) Исполнителя, медицинский работник (медицинские работники). Приказ Исполнителя о создании бракеражной комиссии предоставляется Заказчику не позднее первого рабочего (учебного) дня начала оказания услуг. Изменения персонального состава бракеражной комиссии документируется Исполнителем с незамедлительным предоставлением соответствующего распорядительного документа Заказчику.

1.7.1. Исполнитель обязан обеспечить непрерывный и повсюбъемлющий контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся (согласно требований п.14.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

1.8. Исполнитель обязан обеспечить надлежащий питьевой режим обучающихся, с предоставлением свободного (беспрепятственного) доступа обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в Школе.

1.9. Исполнитель обязан проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника и в соответствии с нормативными требованиями.

1.10. Предоставленные Школой в аренду Исполнителю помещения столовой, пищеблока Школы и иное имущество, в том числе материальное, торгово-техническое, холодильное оборудование, осветительные приборы Исполнитель обязан использовать строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания обучающихся, с соблюдением при этом

установленных норм, правил и требований. Эксплуатация Исполнителем имущества Заказчика не в целях надлежащего оказания услуг является недопустимой.

1.10.1. Исполнитель обязан обеспечить правильное (в соответствии с правилами эксплуатации) использование материального, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования, находящегося в столовой, пищеблоке Школы, в том числе переданного Заказчиком, поддержание его в исправном (рабочем) и надлежащем санитарном состоянии по весь период оказания услуг.

1.10.2. Исполнитель обязан обеспечить сохранность имущества Заказчика, размещенного в столовой, пищеблоке Школы, не допуская его повреждения, уничтожения. Перемещение имущества Школы, размещенного в столовой (пищеблоке), за пределы столовой, пищеблока без согласования с Заказчиком не допускается. Повреждение и/или уничтожение Исполнителем (работниками Исполнителя) имущества Заказчика, размещенного в столовой (пищеблоке) Школы и переданного Исполнителю по соответствующему договору, влечет полное возмещение Исполнителем причиненного Заказчику ущерба.

1.11. Исполнитель обязан обеспечить ежедневный вывоз пищевых отходов с территории Школы своими силами и за счет собственных средств. Использование Исполнителем контейнеров для твердых бытовых отходов (ТБО), размещенных на территории Школы, для пищевых отходов запрещается. Пищевые отходы должны быть удалены из помещения столовой (пищеблока) не позднее окончания рабочего дня работников Исполнителя в столовой (пищеблоке) Школы. Хранение пищевых отходов в помещении столовой (пищеблока) Школы за пределами рабочего времени либо использование для таких отходов контейнеров для ТБО, размещенных на территории Школы, является недопустимым.

1.12. Исполнитель обязан обеспечить работников столовой (пищеблока) Школы специальной санитарной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и Постановлением Минтруда России от 29.12.1997 № 68 «Об утверждении Типовых отраслевых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты» (приложение № 7 к указанному постановлению Минтруда) в действующей редакции.

1.12.1. Исполнитель обязан организовать централизованную стирку и починку специальной санитарной одежды для каждого работника столовой (пищеблока) Школы посредством:

- исполнения указанного требования своими силами при наличии у Исполнителя необходимого оборудования и персонала;

- или наличия договора с соответствующей полномочной организацией (предприятием) на осуществление централизованной стирки и починки специальной санитарной одежды персонала (работников столовой (пищеблока) Школы), со сроком действия такого договора не менее срока заключаемого договора.

1.12.2. Во весь срок заключаемого договора, Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику документальное подтверждение осуществления централизованной стирки и починки специальной санитарной одежды работников столовой (пищеблока) Школы.

1.13. Исполнитель во весь период действия заключаемого договора обеспечивает исполнение силами медицинского работника требований СанПиН 2.4.5.2409-08;

- профессионального (специального) контроля за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи (п.14.4 СанПиН 2.4.5.2409-08);

- обеспечения проведения медицинским работником ежедневного обязательного осмотра всех работников столовой (пищеблока) на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п.14.7 СанПиН 2.4.5.2409-08);

- ведения медицинским работником «Журнала здоровья» (п.14.7 СанПиН 2.4.5.2409-08);

- проведения (участия в проведении) ежедневных плановых и внеплановых замеров относительной влажности и температуры;

- контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения и контроля температурных режимов хранения в холодильном оборудовании;

- участия в работе бракеражной комиссии (п.14.5, п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08);

- контроля за правильностью отбора и условиями хранения ежечасных проб (п.14.1) СанПиН 2.4.5.2409-08);

- контроля витаминизации блюд (п.9.4, п.14.8 СанПиН 2.4.5.2409-08);

- ведения «Ведомости контроля за питанием» (п.14.9, п.14.10 и приложение № 6 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

- выполнения иных функций, предусмотренных нормативными актами и/или договором,

1.13.1. Исполнитель при оказании Заказчику услуг обеспечивает обязательное исполнение требований наличие медицинского работника во весь срок действия заключаемого договора.

1.14. Не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения договора Исполнитель обязан иметь заключенный договор (договоры) с уполномоченной (имеющей аттестат аккредитации, лицензию и пр.) организацией (учреждением) на проведение санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний, лабораторных и инструментальных исследований, дезинсекцию и дератизацию помещений столовой, пищеблока.

1.14.1. Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинсекции и дератизации помещений столовой (пищеблока) Школы со следующей периодичностью в течение периода оказания услуги:

- дезинсекции – не реже двух раз в месяц;

- дератизации – ежемесячно.

1.14.2. Проведение работ по дезинсекции и дератизации Исполнитель обязан подтвердить соответствующими документами.

1.14.3. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно работниками Исполнителя.

1.14.4. Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

1.14.5. Один раз в месяц в течение периода оказания услуг Исполнитель обязан обеспечить проведение генеральной уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией с использованием дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

1.14.6. Исполнитель обязан обеспечить проведение заключительной дезинфекции силами специализированного учреждения в помещениях столовой, пищеблока по требованию Заказчика при получении последним соответствующих распоряжений территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.14.7. Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, генеральная уборка помещений, оборудования и инвентаря организуются Исполнителем и проводятся в помещениях столовой (пищеблока) Школы исключительно во внеурочное время по согласованию с Заказчиком.

1.14.8. При возникновении сомнений в качестве водопроводной воды и ее безопасности, Исполнитель обязан обеспечить вспышечное исследование водопроводной воды по микробиологическим, паразитологическим, органолептическим, химическим показателям. О проведении исследования водопроводной воды Исполнитель сообщает Заказчику не позднее дня назначения исследования и представляет Заказчику результаты исследования не позднее дня их получения.

1.14.9. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения Исполнитель обязан проводить лабораторные и инструментальные исследования, порядок и объем которых устанавливается Исполнителем в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение № 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

1.14.10. Все виды санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний, лабораторных и инструментальных исследований, аудита, все виды дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений столовой (пищеблока) Школы, все виды исследований водопроводной воды, гигиеническое обучение и воспитание работников проводятся Исполнителем за счет собственных средств.

1.14.11. По требованию Заказчика Исполнитель обязан незамедлительно за счет собственных средств обеспечить проведение любого вида дезинфекции, аудита, лабораторного, инструментального и иного специального исследования, необходимого для проверки безопасности условий оказания услуг по организации питания обучающихся в Школе.



1.15. Не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения договора, Исполнитель обязан представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, чьим непосредственным местом работы Исполнителем определяется столовая (пищеблок) Школы, указав должность, занимаемую каждым работником. При этом Исполнитель должен документально подтвердить перед Заказчиком факт трудовых отношений с каждым конкретным работником. При направлении Исполнителем на работу в столовую (пищеблок) Школы работника, с которым заключен срочный трудовой договор, Исполнитель обязан документально сообщить Заказчику срок, на который такой договор заключен.

1.15.1. Не позднее дня заключения настоящего договора Исполнитель обязан предоставить Заказчику надлежащим образом заверенные должностные инструкции каждого работника столовой (пищеблока) Школы, обеспечив заблаговременное ознакомление с ними соответствующих работников.

1.15.2. Привлечение Исполнителем к работе в столовой (пищеблоке) Школы лиц, не состоящих с Исполнителем в трудовых отношениях, не допускается.

1.16. Не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения договора, Исполнитель обязан предоставить Заказчику документальные сведения о прохождении всеми без исключения работниками, местом работы которых определена столовая (пищеблок) Школы, медицинских (профилактических) осмотров, отвечающих требованиям законодательства. Хранение личных медицинских книжек каждого работника обеспечивается Исполнителем в столовой (пищеблоке) Школы. При отсутствии личной медицинской книжки работник к работе не допускается.

1.16.1. Исполнитель обязан организовать проведение надлежащего гигиенического обучения и воспитания работников столовой (пищеблока) Школы, представив Заказчику документальное подтверждение организации такого обучения не позднее первого рабочего (учебного) дня после заключения договора.

1.16.2. Исполнитель обязан обеспечить заблаговременное прохождение каждым работником полного медицинского (профилактического) осмотра, исключив случаи допуска к работе в столовой (пищеблоке) Школы работника, не прошедшего профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, с неполным, непройденным, просроченным медицинским (профилактическим) осмотром (полностью либо в части отдельных обязательных критериев – профилактические прививки против инфекционных заболеваний и пр.).

1.16.3. Исполнителем не допускаются к работе лица, не состоящего с ним в трудовых отношениях, а также работника (работников), не прошедшего профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию либо с их истекшими сроками, с неполным, непройденным, просроченным медицинским (профилактическим) осмотром к работе в столовой (пищеблоке).

1.16.4. Исполнителем не допускаются к работе работников столовой (пищеблока) Школы без их обязательного осмотра медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, до получения разрешения медицинского работника приступить к работе и заполнения «Журнала здоровья».

1.17. Исполнитель обязан обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся исключительно силами своих питательных работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08. Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого Исполнителем к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарт отрасли ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержден Комитетом РФ по торговле 01.03.1995).

1.18. Исполнитель обязан осуществлять надлежащий контроль за соблюдением работниками столовой (пищеблока) Школы требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

1.19. Исполнитель обязан обеспечить за счет собственных средств своевременное проведение полноценных работ по техническому обслуживанию, текущему и капитальному ремонту движимого имущества, санитарному обслуживанию и текущему ремонту недвижимого имущества, принадлежащего Заказчику, которое используется Исполнителем для исполнения заключаемого договора. Расходы, связанные с эксплуатацией и ремонтом указанного движимого и недвижимого имущества (в том числе приобретение запасных частей и заправки холодильного оборудования фреоном) обеспечиваются Исполнителем за счет собственных средств.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся Школы.

1.20. Исполнитель обязан проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Заказчику. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в столовой (пищеблоке) Школы, Исполнитель обязан незамедлительно обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

1.21. Исполнитель обязан обеспечить столовую (пищеблок) Школы за счет собственных средств кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в строгом соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

1.21.1. При организации питания Исполнитель обязан использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. При этом категорически не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

1.22. Исполнитель обязан обеспечить столовую, пищеблок Школы за счет собственных средств необходимым количеством моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в установленном порядке, обеспечить их использование исключительно согласно инструкций по их применению, и их хранение в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся Школы, отдельно от пищевых продуктов.

1.23. Исполнитель обязан обеспечить столовую (пищеблок) Школы за счет собственных средств достаточным количеством необходимых канцелярских товаров и бланков.

1.24. Исполнитель обязан использовать при исполнении заключаемого договора систему HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Имеющая необходимые документы система HACCP должна иметься в распоряжении Исполнителя на момент заключения настоящего договора.

1.25. Исполнитель обязан ежеквартально за счет собственных средств осуществлять обследование холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, предоставленного Заказчиком Исполнителю на правах аренды для организации питания обучающихся, на соответствие оборудования паспортным характеристикам. Ежеквартально представлять Заказчику отчет обследования холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, переданного Заказчиком Исполнителю на правах аренды для организации питания обучающихся школы. Неисполнение требований настоящего пункта договора является существенным нарушением условий настоящего договора.

1.25.1. Ежемесячно обслуживать и производить текущий ремонт холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, предоставленного Заказчиком Исполнителю на правах аренды для организации питания обучающихся Школы.

1.25.2. При этом Исполнитель во весь период исполнения настоящего договора обязан обеспечивать абсолютную исправность и санитарную годность всего оборудования столовой (пищеблока) Школы.

1.25.3. При неисправности какого-либо оборудования, на период его ремонта, Исполнитель обязан за счет собственных средств временно заменить такое оборудование на аналогичное исправное, имеющее паспорт (иные документы, подтверждающие годность оборудования к использованию при организации школьного питания и его технические характеристики). Замена оборудования на оборудование нижего качества и меньших (худших) технических характеристик не допускается. Замена оборудования допустима исключительно по согласованию с Заказчиком.

1.26. Перед началом приема пищи обучающимися Исполнитель обязан обеспечить накрытие столов в обеденном зале (столовой) Школы силами своих работников и за счет собственных средств.

1.27. Исполнитель обязан обеспечить уборку обеденного зала (столовой) Школы после каждого приема пищи обучающимися в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 за счет собственных средств и силами своих работников.

1.28. Исполнитель обязан обеспечить санитарную обработку торгово-технологического, холодильного и иного оборудования и помещений столовой (пищеблока) Школы ежедневно по мере их загрязнения и по окончании работы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 за счет собственных средств и силами своих работников.

1.29. Исполнитель обязан за счет собственных средств и в строгом соответствии с нормативными требованиями обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб, изготавливаемой Исполнителем. Результаты лабораторных исследований и производственного контроля представляются Заказчику не позднее дня их оформления (получения) Исполнителем.

1.29.1. Исполнитель обязан обеспечить хранение суточных проб, отобранных в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, в отдельном холодильнике при температуре +2 -+6 градусов С. Обеспечение пищеблока отдельным холодильником, а также обеспечение его работоспособности, является обязанностью Исполнителя и производится Исполнителем за свой счет.

1.30. Исполнитель обязан обеспечить ежедневное ведение и постоянное наличие в столовой (пищеблоке) Школы следующих учетных документов, в том числе предусмотренных СанПиН 2.4.5.2409-08, по рекомендованным формам:

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал здоровья»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- Технологические карты на каждое кулинарное изделие (блюдо);
- приходные документы на всю продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции);
- Книгу отзывов и предложений;
- информацию об Исполнителе и услугах;
- другие документы, в соответствии с действующим законодательством.

1.30.1. Информация об услугах доводится Исполнителем до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством составления ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое ежедневно вывешивается в местах ее реализации не позднее начала обеспечения обучающихся питанием. Данная информация должна содержать: цены каждого блюда (продукта, изделия), фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

1.31. Исполнитель обязан не позднее дня заключения договора определить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания исполнения заключаемого договора, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях, сообщив необходимую информацию о своем представителе Заказчику.

1.32. Не позднее первого дня начала оказания услуги по договору, Исполнитель определяет своего представителя из числа своих работников в столовой (пищеблоке) Школы, полномочного на принятие от Заказчика адресованной Исполнителю любой документации, о чем в письменной форме сообщает Заказчику в тот же день. При этом вручение Заказчиком такому представителю Исполнителя любой документации, адресованной Исполнителю, считается надлежащим способом вручения документации Заказчиком и ее получения Исполнителем.

1.33. Исполнитель обязан за счет собственных средств устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях столовой (пищеблока) Школы, вызванные действиями (бездействием) работников Исполнителя, незамедлительно проинформировав Заказчика о возникновении аварийной ситуации и принимаемых мерах по ее устранению.

1.34. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение своими работниками в столовой (пищеблоке) Школы правил и норм пожарной безопасности, нормативных требований охраны труда и безопасности труда, производственной санитарии, муниципальных правовых актов.

1.35. Исполнитель обязан обеспечить наличие в столовой (пищеблоке) Школы аптечки для оказания первой медицинской помощи, соответствующей требованиям действующего законодательства.

1.36. В своей деятельности по организации питания обучающихся Школы Исполнитель обязан безусловно исполнять требования действующего законодательства Российской Федерации.

1.37. Исполнитель обязан обеспечить своевременное и полное выполнение законных (вступивших в законную силу) актов судебных, административных, надзорных и контролирурующих органов, оплачивать в установленный законом срок штрафы по вступившим в законную силу судебным актам, актам административных, надзорных и контролирующих органов за счет собственных средств. При этом, в случае привлечения Заказчика и/или его должностных лиц к любому виду ответственности за нарушения, связанные с действиями (бездействием) Исполнителя или его работников в столовой (пищеблоке) Школы, Исполнитель компенсирует Заказчику и его должностным лицам в полном объеме расходы, связанные с оплатой ими штрафов и иных взысканий.

1.38. В целях организации питания обучающихся, на срок оказания услуг Заказчик передает Исполнителю по самостоятельному договору:

- недвижимое имущество: помещения столовой, пищеблока Школы общей площадью 176,8 кв.м. (помещения № 15-23) в здании по адресу: г.Екатеринбург, ул.Эскадронная, д.24;
- движимое имущество, находящееся в помещении пищеблока Школы в здании по адресу: г.Екатеринбург, ул.Эскадронная, д.24.

1.38.1. Вышеуказанное имущество передается Исполнителю на условиях Договора аренды муниципального имущества, закрепленного за МАОУ-СОШ № 156 на праве оперативного управления, с условием оплаты Заказчику арендной платы, расходов за коммунальные услуги (холодное водоснабжение (ХВС), горячее водоснабжение (ГВС), канализация, электроэнергия), а также эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества в соответствии с условиями Договора о возмещении стоимости коммунальных услуг, Договора о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества.

1.38.2. Внесение арендной платы за пользование движимым имуществом за период оказания услуг, согласно Расчету стоимости арендной платы за пользование движимым имуществом в соответствии с Постановлением Главы Екатеринбурга от 02.05.2015 № 1769 производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

1.38.3. Внесение арендной платы за пользование недвижимым имуществом за период оказания услуг, исходя из площади передаваемых помещений, согласно Расчету стоимости арендной платы за пользование недвижимым в соответствии с Постановлениями Администрации города Екатеринбурга от 27.03.2014 № 808 и от 20.03.2008 № 1007, производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

1.38.4. Оплата коммунальных услуг (теплоэнергия, ХВС, ГВС, канализация, электроэнергия), возмещаемых Исполнителем за период оказания услуг, производится Исполнителем в порядке и на условиях, установленных Договором о возмещении стоимости коммунальных услуг.

1.38.5. Оплата эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества производится Исполнителем в порядке и на условиях, установленных Договором о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575806

Владелец Павлова Наталья Викторовна

Действителен с 25.03.2021 по 25.03.2022