

ДОГОВОР № 46/Г4
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Канск

«31» июля 2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 4 г. Канска (МАОУ гимназия № 4 г. Канска), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шумачковой Ольги Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Печёрский Юрий Андреевич, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Свидетельства ОГРНИП № 310245019700028 от 16.07.2010г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», руководствуясь ст.2 Федерального закона от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг, отдельными видами юридических лиц» на основании Положения о закупке товаров, работ, услуг муниципального автономного общеобразовательного учреждения гимназии № 4 г. Канска заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего договора является оказание услуг по организации горячего питания детей, обучающихся в МАОУ гимназия № 4 г. Канска, в соответствии с Техническим заданием (Приложение №1), и Спецификацией (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего договора.

1.2. Оказание Услуг осуществляется силами Исполнителя, используя его пищевую продукцию, материальные ресурсы и кадры, необходимые для оказания услуг, в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Договора.

1.3. Место оказания услуги: Красноярский край, г.о. город Канск, г. Канск, ул. Революции, зд.19, стр.1

1.4. Срок оказания услуги: ежедневно с «04» сентября 2023г. по «26» декабря 2023г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, в соответствии с режимом работы Заказчика.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Договора составляет **3 116 127,59 руб.** (Три миллиона сто шестнадцать тысяч сто двадцать семь) рублей 59 копеек, НДС не облагается.

Подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя сумма, 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.

Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора.

2.2. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена Договора включает расходы на уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей в бюджеты всех уровней, приобретение материалов, необходимых для оказания услуг, а также расходы, связанные с организацией питания без взимания платы обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, в размере равном 35 %.

2.4. Исполнитель выставляет Заказчику универсальный передаточный документ согласно выполненному объему, в течение 10 (десяти) рабочих дней, следующих за отчетным месяцем.

2.5. Оплата по договору осуществляется в безналичной форме по факту оказания услуг, путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в Договоре на основании документа о приемке (универсального передаточного документа), предоставленного Исполнителем в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания «Заказчиком» документа о приемке оказанных услуг.

2.5.1. Оплата договора, с исполнением (в том числе его отдельного этапа) в декабре текущего финансового года, осуществляется в безналичной форме по факту оказания услуг, на основании универсального передаточного документа в следующем порядке:

- при оказании услуг на дату с 01 декабря финансового года по 20 декабря финансового года включительно - в течение 1 (одного) рабочего дня до окончания текущего финансового года в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств федерального бюджета на указанный финансовый год либо в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателей средств федерального бюджета на очередной финансовый год;

- при оказании услуг на дату с 21 декабря финансового года по 31 декабря финансового года включительно - в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств федерального бюджета на очередной финансовый год.

2.6. Источник финансирования: за счет средств бюджета города Канска, в том числе за счет средств федерального и краевого бюджета.

2.7. Авансирование не предусмотрено.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. **Заказчик обязан:**

3.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Договора.

3.1.2. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Договором за неисполнение

(ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Договору, в соответствии с п.10.3. настоящего договора.

3.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям договора. Экспертиза может проводиться своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

3.1.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Договора.

3.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий договора, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

3.1.6. В соответствии с действующим законодательством РФ предоставить во временное безвозмездное пользование Исполнителю имущество (производственные площади и оборудование), принадлежащие Заказчику и, необходимые Исполнителю для оказания услуг объема предоставляемых площадей и количество оборудования, которые согласовываются при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего договора. Договор безвозмездного пользования заключается не менее чем за 3 (три) рабочих дня до срока оказания услуги, указанного в п.1.4 настоящего договора;

3.1.6.1. Безвозмездно предоставить в необходимых объемах коммунальные ресурсы – электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Договора.

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Договору.

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании универсального передаточного документа по результатам приемки услуг.

3.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Договором и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустраняемых недостатков.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с Законом о договорной системе.

3.2.6. Пользоваться иными установленными Договором и законодательством Российской Федерации правами.

3.2.7. В период срока действия договора по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню. В случае необходимости, предоставить специализированное меню для людей с заболеваниями ЖКТ, диабета и пр.

3.2.8. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Договора:

- ежедневно, ведомости по численности питающихся.

3.2.9. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Договора и Техническим заданием (Приложение №1 к Договору).

3.3.1.1. Разработать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания. В течение 1 (одного) рабочего дня с момента заключения договора предоставить заказчику меню основного (организованного) питания.

Организовать горячее питание в соответствии с утвержденным примерным циклическим меню, на период не менее двух недель, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся согласно гигиенических требований.

При оказании услуг по организации горячего питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин.

Не допускается замена обеда завтраком или полдником, т.е. выдача блюд завтрака или полдника в часы обеда.

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

3.3.1.3. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

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

3.3.1.5. Размещать в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; цены порции;
- рекомендации по организации здорового питания обучающихся.

3.3.2. Обеспечивать соответствие оказываемых услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов, в том числе:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»;
- Федерального закона от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;
- Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федерального закона от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;
- Федерального закона от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- ГОСТ Р ИСО 9000-2011 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
- ГОСТ Р ИСО 10012-2008 «Менеджмент организации. Системы менеджмента измерений. Требования к процессам измерений и измерительному оборудованию»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования»;
- ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»;
- ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания»;
- Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299;

- иным нормативным правовым актам Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации пищевой продукции.

3.3.2.1. В случае прекращения действия нормативных актов, либо вступления новых, регламентирующих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующими на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.

3.3.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому (надзору) контролю. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно - гигиенических правил работниками.

3.3.4. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

3.3.5. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований, гарантировать отсутствие проб готовой продукции, несоответствующих требованиям микробиологической безопасности по результатам государственного надзора за последние 3 года:

а) салаты, закуски, первые, вторые, третьи блюда, гарниры, соусы, напитки собственного изготовления по микробиологическим показателям – не реже 1 раза в 3 месяца;

б) блюда одного из приемов пищи (завтрак или обед) на калорийность и полноту вложения – не реже 1 раза в год.

3.3.6. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, а также соблюдение выхода (массы порции) выдаваемых готовых блюд.

3.3.7. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами Исполнитель услуги осуществляет витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

3.3.8. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.). Обеспечивать наличие на каждом пищеблоке:

- утвержденных и согласованных в установленном порядке циклических меню, в том числе индивидуальных меню;
- технологических карт, являющихся неотъемлемой частью циклических меню.

3.3.9. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками правил личной гигиены.

В течение 3 (трех) рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

3.3.10. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения): поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. Поставляемый товар должен быть новым (товаром, который не был в употреблении, в ремонте, в том числе который не был восстановлен, у которого не была осуществлена замена составных частей, не были восстановлены потребительские свойства). В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 №589, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

3.3.10.1. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятием общественного питания.

3.3.10.2. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

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

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.3.10.3. В течение 3 (трех) рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», пунктом 1 статьи 495 Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

- результаты производственного контроля;
- сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

3.3.11. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.3.12. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и мест оказания услуг по организации горячего питания на соответствие действующему законодательству РФ сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение 3 (трех) рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

3.3.13. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

3.3.14. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.15. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в течение 3 (трех) рабочих дней.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

3.3.16. Исполнителем обеспечивается своевременное накрытие обеденных столов, в соответствии с графиком питания, с соблюдением температурного режима выдаваемых готовых блюд и кулинарных изделий технологической документации.

3.3.17. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд.

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

3.3.19. Обеспечить соблюдение при изготовлении блюд меню технологии приготовления в соответствии с имеющимся набором помещений и технологическим оборудованием (не допускать работу пищеблока на сырье при наборе помещений, предусматривающих работу на полуфабрикатах).

3.3.20. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.3.21. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Договором.

3.3.22. В течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, вид закупаемого сырья и пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

3.3.23. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения договора на другого поставщика пищевых продуктов представлять Заказчику документы, указанные в п. 3.3.22 договора, в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

3.3.24. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.7 договора.

3.3.25. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий договора, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

3.3.26. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков в соответствии с Приложением №5 к Договору.

3.3.27. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

3.3.28. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

3.3.29. В течение 3 (трех) рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.3.2.2 договора, предоставить заказчику требуемую информацию в письменном виде.

3.3.30. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением №3 к договору.

3.3.31. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания в соответствии с Приложением №4 к договору.

3.3.32. Своевременно выполнять предписания контролирующих органов, в случае выявления нарушений санитарного законодательства.

3.3.33. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых и пищевых отходов (утилизировать пищевую продукцию, не соответствующую требованиям безопасности, которые предусмотрены ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции).

3.3.34. В соответствии с действующим законодательством РФ заключить с Заказчиком Договор безвозмездного пользования в отношении временного пользования имуществом Заказчика (производственные площади, оборудование). Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимо Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего договора. Договор безвозмездного пользования заключается не менее чем за 3 (три) рабочих дня до срока оказания услуги, указанного в п.1.4 настоящего договора.

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.4.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Договора.

3.4.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором.

3.4.4. Пользоваться иными правами, установленными Договором и законодательством Российской Федерации.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утвержденном меню, ежедневной меню-раскладке, ведомости по численности питающихся, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, договора и технического задания.

4.2. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объеме согласно меню.

4.3. В случае несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

4.4. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

4.5. В течение периодов оказания услуг: с 04.09.2023 года по 30.09.2023 года; с 02.10.2023 года по 31.10.2023 года; с 01.11.2023 года по 30.11.2023 года; с 01.12.2023 года по 26.12.2023 года Исполнитель оформляет универсальный передаточный документ и передает их Заказчику. Срок предоставления документов в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента завершения периода.

Заказчик производит сверку данных универсального передаточного документа и осуществляет приемку оказанных услуг.

При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку.

4.6. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания универсального передаточного документа уполномоченными представителями обеих сторон.

4.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг являются: универсальный передаточный документ.

4.8. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг. Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Универсальный передаточный документ подписывается после устранения замечаний.

4.9. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям договора Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 3 (три) рабочих дня с момента направления запроса. При нарушении Исполнителем срока представления дополнительных материалов срок приемки оказанных услуг, увеличивается на количество дней просрочки.

Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего договора.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты 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.

5.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе потребовать уплаты пеней.

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 стоимости не поставленного товара.

5.4. Уплата пени не освобождает Стороны от выполнения взятых на себя обязательств по настоящему договору.

5.5. Сторона освобождается от уплаты пени, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

6.1. Изменение существенных условий настоящего договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, установленных Положением о закупке товаров, работ, услуг, предусмотренного ст. 2 Федерального закона от 18.07.2011 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг, отдельными видами юридических лиц».

6.2. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения договора по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

6.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

6.4. Сторона, решившая расторгнуть настоящий договор, в пятидневный срок направляет письменное уведомление другой Стороне.

6.5. Договор считается расторгнутым с момента подписания Сторонами соглашения о расторжении при условии урегулирования материальных и финансовых претензий по выполненным до момента расторжения договора обязательствам или вступления в законную силу решения суда.

6.6. Заказчик вправе расторгнуть настоящий договор:

- при нарушении Исполнителем срока оказания услуги;
- при снижении качества услуги в результате нарушения Исполнителем условий договора;
- в случае невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуги.

6.7. При расторжении договора по любым основаниям Заказчик обязуется:

- принять услугу, фактически оказанную Исполнителем с надлежащим качеством на момент расторжения настоящего договора;
- в течение 3 (трех) рабочих дней после получения от Исполнителя универсального передаточного документа по установленной форме подписать его или дать мотивированный отказ;
- в течение 7 (семи) рабочих дней с момента оформления указанных документов оплатить фактически оказанную Исполнителем услугу.

7. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

7.1. При исполнении своих обязательств по настоящему договору, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

При исполнении своих обязательств по настоящему договору, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего договора законодательством, как коррупционные действия: дача/ получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

8.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты

государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

8.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Договору вследствие наступления обстоятельств, указанных в п.8.1. Договора, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

8.3. Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

8.4. Не извещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.8.3. Договора влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Договору или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии составляет 15 (пятнадцать) дней со дня ее получения.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Красноярского края.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Договором, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

10.2. Договор вступает в силу с момента его заключения и действует до «31» декабря 2023 года, а в части взаиморасчетов до полного исполнения обязательств по договору.

10.3. Документооборот в рамках Договора осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Договора не может превышать 5 (Пяти) рабочих дней со дня его получения.

10.4. Договор составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

10.5. Все приложения к Договору должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями Договора, являются его неотъемлемой частью.

10.6. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Договоре.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Договору Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Договору будут считаться сведения, указанные в Договоре.

10.7. Внесение изменений и дополнений, не противоречащих законодательству РФ, в условия договора осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений к договору, которые являются его неотъемлемой частью.

10.8. Приложения:

Приложение №1 Техническое задание

Приложение №2 Спецификация

Приложение №3 Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания.

Приложение №4 Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания.

Приложение №5 Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания.

11. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

«Заказчик»: МАОУ гимназия № 4 г. Канска

Адрес: 663600, Красноярский край, г. о. город Канск, г. Канск, ул. Революции, зд.19, стр.1

ИНН 2450005228, КПП 245001001

Р/сч. 03234643047200001900 ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю г.Красноярск

БИК 010407105

ЕК/счет 40102810245370000011

л/сч. 30196Щ48470, 31196Щ48470

e-mail: gimnaz4@list.ru

тел.8(39161)3-28-79

«Исполнитель»: Индивидуальный предприниматель Печёрский Юрий Андреевич

663600, Россия, Красноярский край, г. Канск, ул. Рабочая, 35, кв.2

ИНН 245008988978, ОГРН 310245019700028

р/с 40802810831000082747

КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ № 8646 ПАО СБЕРБАНК Г.КРАСНОЯРСК

к/с 30101810800000000627, БИК 040407627

тел/факс: 8-913-034-32-12, 8-908-018-23-23

e-mail: 9130343212@mail.ru

«Заказчик»

(О.А.Шумачкова)



«Исполнитель»

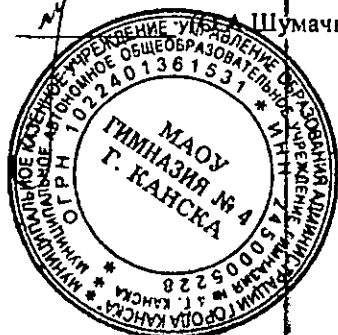
(Ю.А.Печёрский)



Техническое задание

Наименование услуг (предмет закупки)	Оказание услуг по организации горячего питания детей, обучающихся в МАОУ гимназия № 4 г. Канска
Место оказания услуги	Красноярский край, г.о. город Канск, г. Канск, ул. Революции, зд.19, стр.1
Срок оказания услуги	Ежедневно с «04» сентября 2023г. по «26» декабря 2023г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, в соответствии с режимом работы Заказчика.
Объем оказываемых услуг	Указано в приложении №2 (с указанием информации по приему пищи, по категории учеников)
Требования к гарантии качества товара, работы, услуги, а также требования к гарантийному сроку товара, работы, услуги и (или) объему предоставления гарантий их качества, к гарантийному обслуживанию товара (далее – гарантийные обязательства), к расходам на эксплуатацию товара, к обязанности осуществления монтажа и наладки товара, к обучению лиц, осуществляющих использование и обслуживание товара	Гарантийный срок на оказание услуг - не устанавливается. Объем (срок) предоставления гарантий качества услуг - распространяется на весь период оказания услуг.
Требования к качеству оказываемых услуг	1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем своевременно и надлежащим образом, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями договора и настоящим Техническим заданием. 2. Исполнитель обязан обеспечить соответствие оказываемых услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации. 3. Исполнитель обязан оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов, в соответствие с п.3.3.2 договора. 4. В случае прекращения действия нормативных актов, либо вступления новых, регламентирующих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующими на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.

«Заказчику»



Спецификация

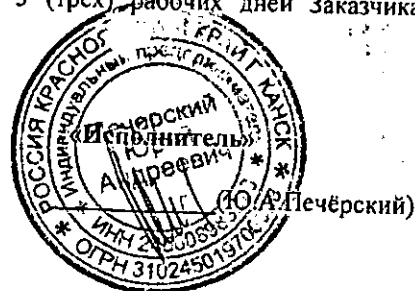
№ п/п	Наименование услуг	Ед. изм.	Количество	Стоимость, руб.	Сумма, руб.
Начальное общее образование					
1	Организация горячего питания - горячий завтрак для обучающихся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день	18 159 <i>18082</i>	79,00 <i>77</i>	1 434 561,00
2	Организация горячего питания - горячий завтрак для обучающихся 1-4 классов возрастной категории 11-13 лет	Дето-день	465 <i>465</i>	91,87	42 719,55
3	Организация горячего питания - горячий обед для обучающихся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день	11 702 <i>11 651</i>	118,51 <i>77</i>	1 386 804,02
4	Организация горячего питания - горячий обед для обучающихся 1-4 классов возрастной категории 11-13 лет	Дето-день		137,78	
5	Организация горячего питания - полдник для обучающихся 1-4 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день		59,26	
6	Организация горячего питания - полдник для обучающихся 1-4 классов возрастной категории 11-13 лет	Дето-день		68,88	
Основное и среднее общее образование					
7	Организация горячего питания - горячий завтрак для обучающихся 5-11 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день		79,00	
8	Организация горячего питания - горячий завтрак для обучающихся 5-11 классов возрастной категории 11-18 лет	Дето-день	2 604 <i>2418</i>	91,87 <i>186 СВ0</i>	239 229,48
9	Организация горячего питания - горячий обед для обучающихся 5-11 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день		118,51	
10	Организация горячего питания - горячий обед для обучающихся 5-11 классов возрастной категории 11-18 лет	Дето-день	93 <i>10206</i>	137,78	12 813,54
11	Организация горячего питания - полдник для обучающихся 5-11 классов возрастной категории 6-10 лет	Дето-день		59,26	
12	Организация горячего питания - полдник для обучающихся 5-11 классов возрастной категории 11-18 лет	Дето-день		68,88	
ИТОГО:					3 116 127,59



**Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции
при оказании услуги по организации горячего питания**

Исполнитель обязан:

1. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:
 - осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза;
 - обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (по ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ);
 - проведение входного (приемочного) контроля, в том числе идентификации пищевой продукции, проведение лабораторных исследований в рамках производственного контроля, проведение ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции;
 - соблюдение санитарного состояния, включая целостность внутренней отделки грузового отделения транспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции;
 - соблюдение условий и температурных режимов при перевозке пищевой продукции;
 - соблюдение при перевозке пищевой продукции товарного соседства, исключения контакта продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции;
 - обеспечение регулярной мойки и обработки (дезинфекции) грузового отделения специализированного транспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции, с установленной периодичностью (по запросу подтверждать договорами и актами выполненных работ);
 - обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) санитарной одежды (халат, рукавицы), наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
 - обеспечение наличия сопроводительной документации (товаротранспортная документация, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства (на пищевую продукцию животного происхождения), сертификат соответствия (при наличии), свидетельство о государственной регистрации (для специализированной пищевой продукции);
 - представление по запросу результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта, предназначенного для перевозки пищевой продукции;
 - извещение в течение 1 часа Заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.
2. Обеспечить проведение оценки внешнего вида и целостности транспортной и потребительской упаковки каждой партии пищевой продукции.
3. Обеспечить наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша).
4. Обеспечить наличие полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.
5. Проводить идентификацию каждой партии пищевой продукции визуальным или органолептическим, или аналитическим методами.
6. Обеспечить отзыв, изъятие или утилизацию пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.
7. Обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем;
8. Обеспечить поставку пищевой продукции, имеющей резерв в сроках годности на момент поставки не менее чем 50,0%, а для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.
9. Обеспечить соблюдение санитарного состояния, включая целостность внутренней отделки грузового отделения транспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции.
10. Уведомлять в обязательном порядке в течение 3 (трех) рабочих дней Заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.



**Требования к сотрудникам при оказании услуг
по организации горячего питания**

Исполнитель обязан:

1. Определить количество работников пищеблоков в соответствии с нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора; предоставить списки работников бригад всех пищеблоков перед началом оказания услуги по договору.
2. Укомплектовать в полном объеме согласно рассчитанного норматива для каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), имеющих квалификацию не ниже 5-го разряда, поварами с квалификацией 3-го разряда и выше, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.
3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, справки о наличии (отсутствии) судимости.
4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
5. Обеспечить проведение ежедневного осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний - не допускать к работе лиц с имеющимися гнойничковыми заболеваниями, порезами, ссадинами на видимых участках тела и слизистых.
6. Организовать сбор информации о заболеваемости желудочно-кишечным заболеваниями, фактов повышения температуры и симптомов других заболеваний у работников.
7. Не допускать к работе лиц больных инфекционными заболеваниями и (или) контактировавших с больными инфекционными заболеваниями или являющимися носителями возбудителей инфекционных заболеваний.
8. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.
9. Обеспечить наличие и правильное ношение (полным комплектом) работниками только чистой в надлежащем состоянии (не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды.
10. Не допускать использования работниками специальной (рабочей) одежды не по назначению.
11. Обеспечить работников предметами личной гигиены (мыло, полотенца, туалетная бумага).
12. Обеспечить соблюдение работниками правил ношения ювелирных и других украшений, включая пирсинг, исключение длинных ногтей, окрашенных ногтей, накладных ресниц.
13. Исключать использование работниками для застегивания булавок, иголок и других не предназначенных для этих целей предметов.
14. Исключать хранение в производственных помещениях личных вещей, бытовых предметов, одежды, обуви и т.п.
15. Обеспечить раздельное хранение личных вещей и специальной (рабочей) одежды и обуви работников.
16. Проводить санитарно-просветительскую работу среди работников по вопросам производственной санитарии, профилактики инфекционных заболеваний и т.п.

«Заказчику»



Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания

Исполнитель обязан:

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;
2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;
3. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников;
4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

«Заказчику»



(Шумачкова)



(Ю.А.Печёрский)