

Данные электронной подписи Владелец: Пиклов Сергей Витальевич Организация: ИП ПИКЛОВ СЕРГЕЙ ВИТАЛЬЕВИЧ, 590502579093 Подписано: 18.02.2022 13:56 (МСК)	Данные электронной подписи Владелец: ПОГРЕБИЦКАЯ ЕКАТЕРИНА МИХАЙЛОВНА Организация: МАОУ "СОШ №45" г.ПЕРМИ, 5907013650 590701001 Подписано: 25.02.2022 08:30 (МСК)
Данные сертификата Серийный номер: 382EBE0001ADE09A4DAFDA296A09F9BE Срок действия: 05.04.2021 14:22 (МСК) - 05.04.2022 14:32 (МСК) Издатель сертификата: ООО "КОМПАНИЯ "ТЕНЗОР"	Данные сертификата Серийный номер: 035151500081AD62BB4C9E4D6DE9D4ED6F Срок действия: 11.08.2021 07:47 (МСК) - 11.08.2022 07:51 (МСК) Издатель сертификата: Общество с ограниченной ответственностью "Сертум-Про"
Документ подписан электронной подписью	Документ подписан электронной подписью
Номер договора: 2022.22679 Место подписания: Электронная площадка www.rts-tender.ru Регистровый номер закупки: 32211092514	

ДОГОВОР № 2022.22679 на оказание услуг по организации питания

г. Пермь

«28» февраля 2022

Муниципальное автономное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №45» г. Перми, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Погребницкой Екатерины Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Пиклов Сергей Витальевич, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Пиклова Сергея Витальевича, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серия 59 № 004561336 от 13.08.2013 г., с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании протокола рассмотрения и оценки заявок по извещению № 32211092514 заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется оказать оказание услуги по организации питания учащихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 45» г. Перми (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

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

1.3. Срок оказания услуг: с момента подписания договора по 31.12.2024г.

1.4. Место оказания услуг: Пермский край, 614113, г. Пермь, ул. Валежная, 15, помещения пищеблоков и обеденного зала.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Договора составляет **17 411 447 рублей** (семнадцать миллионов четыреста одиннадцать тысяч четыреста сорок семь рублей) **66 копеек**, в том числе НДС/без НДС. Цена договора может быть уменьшена Заказчиком на суммы, подлежащей уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.2. Цена единицы услуги определяется путем уменьшения начальной цены таких единиц пропорционально снижению начальной суммы цен единиц услуги, предложенной участником закупки, с которым заключается Договор, и указана в Спецификации согласно Приложению № 2 к настоящему Договору.

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

Цена договора может изменяться в ходе его исполнения в связи с изменениями индекса потребительских цен и инфляции, тарифов, установленных нормативов и регламентов организации питания, изменением муниципального задания МОУ.

2.4. Аванс не предусмотрен.

2.5. Заказчик производит оплату по Договору безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 20 рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

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

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленным журналам бракеража ежемесячно в течение 5 рабочих дней с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение 2 рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан в течение 3 рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

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

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

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

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

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

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

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

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.2. Заказчик обязан:

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

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

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

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

4.2.4.2. график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

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

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

4.2.8. Проверка готовой продукции осуществляется ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы ответственным лицом Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.2.9. Ответственным лицом Заказчика на осуществление проверки готовой продукции является _____.

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

4.3. Исполнитель вправе:

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

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

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

4.4. Исполнитель обязан:

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

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

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

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

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

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

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

4.4.7. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Контракта и направить на согласование Заказчику.

4.4.8. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования заказчиком.

4.4.9. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании меню.

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

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

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

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

4.4.14. Согласовать с Заказчиком список работников, оказывающих услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

4.4.15. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

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

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

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

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

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

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

4.4.22. В случае оказания услуг в помещении пищеблоков Заказчика заключить договор пользования помещений пищеблоков и оборудования (Приложение № 2 к Контракту), используемого для организации питания, договор на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг в течение 10 дней с момента заключения настоящего Контракта. Помещения пищеблоков Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование. Использование помещений пищеблоков для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего Контракта, не допускается.

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

4.4.23. Осуществлять перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

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

4.4.24. Проводить производственный контроль, основанный на принципах HACCP (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Исполнителем.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

5.2. За неоказание либо ненадлежащее оказание услуг согласно Договору Исполнитель выплачивает Заказчику штраф в размере 1/300 ключевой ставки ЦБ РФ от цены Договора за каждое указанное ниже нарушение:

- при нарушении графика предоставления питания воспитанникам учреждения;
- при выполнении натуральных норм питания воспитанников менее, чем на 98% за месяц по каждому продукту питания, по которому допущено нарушение;
- при выявлении нарушений специалистами надзорных органов при проведении контрольных мероприятий по вопросам организации питания в учреждении;
- при обнаружении нарушений Заказчиком в ходе проведения контроля организации питания;
- при наличии жалоб со стороны родителей на качество и организацию питания в случае подтверждения указанных фактов.

5.3. Факты нарушения Исполнителем обязательств по Договору, указанные в пункте 5.2. Договора, фиксируются в акте о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 4), являющимся неотъемлемой частью Договора, который составляется ежемесячно.

5.4. Срок оплаты штрафа Исполнителем – в течение 10 рабочих дней со дня подписания сторонами акта о качестве оказания услуги по организации питания за истекший месяц и выставления счета на оплату штрафа Заказчиком.

5.5. Выплата штрафа не освобождает Исполнителя от выполнения обязательств по настоящему Договору либо устранения нарушений.

5.6. За нарушение сроков оплаты выполненных и принятых услуг по настоящему Договору Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в размере 1/300 ставки рефинансирования ЦБ РФ от цены Договора за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения срока исполнения обязательств.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

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

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

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

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

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

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

7.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменной форме. По полученной претензии Сторона должна

дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцать) дней с даты ее получения.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

8.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31.12.2024 г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

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

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

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

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

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

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

10.5. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.5.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

10.5.2. Приложение № 2 – Спецификация

10.5.3. Приложение № 3 – предложения по улучшению качества оказываемой услуги

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

МАОУ «СОШ № 45»
Адрес: 614026, г. Пермь, ул. Валежная, 15
ИНН 5907013650 КПП 590701001
ОГРН 1025901509920 л/с 08930005587,
09930005587 Отделение Пермь
Банка России / УФК по Пермскому краю г. Пермь
БИК 015773997 р/с 03234643577010005600
к/с 40102810145370000048
ОКТМО 57701000 ОКATO 57401378000
Тел./факс: 263-52-84
E-mail: sch45-perm@yandex.ru

Директор МАОУ «СОШ № 45»


/Е.М. Погребницкая
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель
Пиклов Сергей Витальевич ИНН
590502579093 Свидетельство о
постановке на учёт физического лица в
налоговом органе серия 59 №004553533
от 04.09.2000г. ОГРН 313590522500029
Свидетельство о государственной
регистрации физического лица в качестве
индивидуального предпринимателя серия
59 №004561336 от 13.08.2013 г. Паспорт
Серия 57 13 № 134090 выдан 18.02.2014 г.
Отделом УФМС России по Пермскому
Краю в Индустриальном районе города
Перми код 590-003 Юридический адрес:
614520, Пермский край, Пермский р-н, с.
Култаево, ул. Светлая, д.9 тел: 8 952 66 38
388 Email: pikloff@mail.ru Р/с
408028103000000003830 в АО КБ «УРАЛ
ФИБ» к/с 30101810800000000790 БИК
045773790


И.П. С.В.Пиклов
С.В.Пиклов

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: оказание услуги по организации питания учащихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №45» г.Перми

1.2. Объем оказания услуг:

п/п	Наименование товаров	Ед. изм.	Количество детей	Количество рабочих дней
	организация питания учащихся 1-4 классов	Дето-дни	260	729
	организация питания учащихся 1-4 классов (ОВЗ)	Дето-дни	5	729
	организация питания учащихся из многодетных малоимущих семей	Дето-дни	18	729
	организация питания учащихся из малоимущих семей	дето-дни	15	729
	организация питания учащихся отдельных категорий граждан	Дето-дни	31	729
	организация питания учащихся 5-11 классов (ОВЗ)	Дето-дни	24	729

Период оказания услуги: с момента заключения договора по 31.12.2024 г.

1.3. Место оказания услуг:

1. 614113, г. Пермь, ул. Валежная,15;

1.4.График приема пищи: согласно Приложению 1 к Техническому заданию.

1.5. Меню согласовывается с заказчиком не позднее чем за 7 рабочих дней до даты начала оказания услуг по договору, и составляется в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

к организации общественного питания населения».

1.6. Помещения и оборудование пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование Исполнителю, согласно Приложению 2 к Техническому заданию).

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;

- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части еемаркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

- и иные документы, в том числе внутренние документы заказчика в сфере организации питания.

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сыром, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.

3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.

3.6. Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача). Меню разрабатываются не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается, подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме стационарных питьевых фонтанчиков или с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

3.12. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение одного рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.13. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.14. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в

состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.15. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.16. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится медицинским работником или назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.17. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.18. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.19. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.20. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и вакцинации в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена

из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их до готовки. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

6.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам сбалансированного питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течение не менее 48 часов.

6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.

6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).

6.13. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.14. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ

1. помещений обеденного зала МАОУ «СОШ № 45» г. Перми общей площадью 59,5 кв.м. по адресу г. Пермь, ул.Валевская, 15

Дни недели	Часы работы
Понедельник	с 9.00 по 9.10
Вторник	с 9.50 по 10.10
Среда	с 10.50 по 11.10
Четверг	с 14.40 по 14.55
Пятница	с 15.35 по 15.55 с 16.35 по 16.50

График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с расписанием занятий.

Количество питающихся обучающихся, определяется на основании заявки Заказчика.

Приложение 2
к Техническому заданию

Помещения и оборудование пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование

1. по адресу г. Пермь, ул.Валезная,15

-встроенные нежилые помещения – пищеблок на 1 этаже здания площадью – 58,5 кв.м,

встроенные нежилые помещения – обеденный зал на 1 этаже здания площадью – 59,5 кв.м.

- оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Серийный номер	Год ввода в эксплуатацию	количество	Балансовая стоимость, руб.	Остаточная стоимость на 01.01.2021г.
1	2	3	4	5	6	7	8
Постоянная аренда							
Движимое имущество							
1	Электроприлавок мармит 3-х комфорочный	1101060007	б/н	1981	1	2413.00	0.00
2	Тестомесильная машина	1101060029	б/н	1993	1	65732.66	0.00
3	Водонагреватель «Аристон»	1101040103	б/н	2009	1	6190.00	0.00
4	Стеллаж из нержавеющей стали	1101060018	б/н	1993	1	8255.00	0.00
5	Стеллаж	1101040167	б/н	1993	1	2000.00	0.00
6	Стол кухонный с покрытием из нержавеющей стали	1101060024	б/н	1980	1	1000.00	0.00
7	Ванна 2-х секционная д/мытья столовых приборов	1101060001	б/н	1993	1	10278.11	0.00
8	Ванна 5-ти секционная д/мытья столовых приборов	1101060002	б/н	1980	1	4062.00	0.00
9	Шкаф пекарский	1101040258	б/н	2013	1	46000.00	0.00
10	Подставка под пароконвектомат	1101040259	б/н	2013	1	12700.00	0.00
11	Водоумягчитель	1101040260	б/н	2013	1	3450.00	0.00
12	Электромясорубка	б/н	б/н	б	1	69.00	0.00
Итого имущества на постоянной аренде					1	162 149,77	0,00

Почасовая аренда	
Встроенное нежилое помещение обеденного зала (номер на поэтажном плане 26) общей площадью 59,5 кв.м., расположенное на 1 этаже здания школы № 45 по адресу: Пермский край, г. Пермь, Орджоникидзевский район, ул. Валежная, д. 15	240,00 (руб./час)

Рыночная стоимость права пользования объектами аренды, расположенными в помещениях пищеблока по адресу: Пермский край, г. Пермь, Орджоникидзевский район, ул. Валежная, д. 15, в течение одного платежного периода (1 месяц) без учета коммунальных услуг и НДС, включая плату за долю земельного участка, по состоянию на 03.11.2021 г. составляет: 9 444 (Девять тысяч четыреста сорок четыре) рублей.

Приложение №2
к договору № 2022.22679
от « 28» февраля 2022г

№ п/п	Наименование товаров	Ед. изм.	количество дето-дней	Цена за единицу Тариф	Цена за объём (руб.)
1	организация питания учащихся 1-4 классов	Дето- дни	151632	78,52	11 906 144,64
2	организация питания учащихся 1-4 классов (ОВЗ)	Дето-дни	2916	112,54	328 166,64
3	организация питания учащихся из многодетных малоимущих семей	Дето-дни	10497,6	88,05	924 313,68
4	организация питания учащихся из малоимущих семей	Дето-дни	8748	88,05	770 261,40
5	организация питания учащихся отдельных категорий граждан	Дето-дни	18079,2	88,05	1 591 873,56
6	организация питания учащихся 5- 11 классов (ОВЗ)	Дето-дни	13996,8	135,08	1 890 687,74
ИТОГО					17 411 447,66

Предложения по созданию условий для повышения качества услуги¹:
адрес: г. Пермь, ул.Валежная 14

Предложение по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в образовательном учреждении (в произвольной форме)	Предложение участника закупки исполнить условия критерия ¹	Улучшение качества оказания услуги
1. Проведение ремонтных работ по согласованию с администрацией МАОУ «СОШ№45» г. Пермь: - демонтаж стеновых пластиковых панелей в обеденном зале 59,5 кв.м. - оформление столовой/обеденного зала 59,5 кв.м (согласно дизайн-проекта). Срок выполнения: в течение 30 дней после заключения договора	Согласен выполнить	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
2. Обеспечение на время исполнения договора оборудованием: - приобретение и установка пароконвектомата (минимум на 6 уровней, парогенератор, регулировка влажности, 3 скоростей вращения вентилятора); - приобретение и установка: - столов из нержавеющей стали - 7 шт. - моечная ванная - 6 шт - овощерезательная машина 1 шт - рециркулятор (бактерицидная лампа) - 3 шт - весы электронные - 4 шт. - холодильный шкаф - 4 шт. - морозильный ларь - 1 шт - стеллаж из нержавеющей стали	Согласен выполнить	Выполнение требований СанПиН по организации питания в школьных столовых.

-4шт. -шкаф для хранения хлеба -1 шт. - расстойный шкаф для выпечки-1шт. -плита электрическая 6-ти конфорочная -1шт -рулонные шторы в обеденный зал – 5 шт. -шкаф для одежды -2 шт. -держатели кухонные для разделочных досок – 3 шт. -мармит 2х блюд настольный -1 шт. -гигрометр психометрический - 2шт. -стеллаж для сушки тарелок - 1шт. Срок выполнения: в течение 30 дней после заключения договора		
3. Установка видеокамер на пищеблоке и обеденном зале в количестве 4х камер. Срок выполнения: в течение 30 дней после заключения договора	Согласен выполнить	Повышение уровня эстетики в школьной столовой
4. Приобретение мебели для приема пищи педагогов 1. стол 1 шт, 2. диван – 1 шт, 3. стулья 5 шт. Срок выполнения: в течение 30 дней после заключения договора	Согласен выполнить	Повышение уровня эстетики в школьной столовой
5. Установить декоративную перегородку место для сбора грязной посуды от обеденного зала Срок выполнения: в течение 30 дней после заключения договора	Согласен выполнить	Повышение уровня эстетики в школьной столовой

6. Демонтаж потолка «Байкал» в обеденном зале 59,6 м² Установка натяжного потолка в обеденном зале 59,6 м² со светильниками светодиодными в количестве 10 шт. Срок выполнения: 10 дней после заключения договора	Согласен выполнить	Повышение уровня эстетики в школьной столовой
7. Установка терминала для безналичного расчета за питание учащихся: - Отсутствие собранных наличных денежных средств за питание учащихся у классных руководителей - Возможность контроля со стороны родителей за питанием и расходом денежных средств своих детей. - Ежедневное СМС уведомление для родителей о меню и его стоимости (по желанию родителей) Срок выполнения: 30 дней после заключения договора	Согласен выполнить	Обеспечение открытости и оптимизации услуги по организации питания