

ДОГОВОР № 2021.131572
на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных
общеобразовательных учреждений
Октябрьского района города Красноярска

г. Красноярск

«27» августа 2021 г.

Муниципальное автономное учреждение «Центр питания» (МАУ ЦП), в лице исполняющего обязанности директора Поповой Анны Олеговны, действующего на основании приказа Главного управления образования администрации города Красноярска от 01.06.2021 г. № 932/к, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и победитель конкурса в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства, на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, Октябрьского района города Красноярска, Общество с ограниченной ответственностью «КУЛИНАР» (ООО «КУЛИНАР»), лице директора Зенич Галины Николаевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд Заказчика, заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом Договора является оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района города Красноярска (далее – Услуги) в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2 к Договору).

1.2. По Договору Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать Услуги, а Заказчик – принять и оплатить оказанные Исполнителем Услуги за счёт средств бюджета города Красноярска на 2021-2022 гг. в соответствии с требованиями и условиями Договора.

1.3. Место оказания Услуг : в соответствии с приложением № 4 к договору.

1.4. Информация о лицах, ответственных за заключение Договора со стороны Заказчика:

должность юристконсульт 1 категории Городова Анна Юрьевна,
адрес электронной почты ts.mau@yandex.ru телефон +73912340575.

1.5. Информация о лицах, ответственных за заключение Договора со стороны Исполнителя:

должность директор Зенич Галина Николаевна ,
адрес электронной почты kp_kulinar@mail.ru телефон +79048907413.

1.6. Информация о лицах, ответственных за исполнение Договора со стороны Исполнителя:

должность директор Зенич Галина Николаевна ,
адрес электронной почты kp_kulinar@mail.ru телефон +79048907413.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена по Договору составляет **115 362 995 (сто пятнадцать миллионов триста шестьдесят две тысячи девятьсот девяносто пять) рублей 56 копеек**, в т.ч НДС (НДС не облагается) и рассчитана в соответствии с Приложением № 1 к Договору.

2.2. Цена Договора указана с учетом стоимости всех расходов Исполнителя, необходимых для надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по настоящему договору, в том числе: набора продуктов питания, погрузки, доставки, разгрузки, хранения, торговых надбавок (в случае наличия торговых надбавок), расходов на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.3. Источник финансирования:

За счет средств Федерального бюджета Российской Федерации: 65 250 841,7 рублей.

Регионального бюджета Красноярского края: 48 802 463,66 рублей.

Бюджета города Красноярска: 1 309 690,20 рублей.

2.4. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора за исключением случаев, перечисленных в пункте 9.1. Договора.

2.5. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

2.5.1. По факту оказания Услуг в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документов о приемке, на основании счет-фактуры или универсального передаточного документа (или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счета), выставленного Исполнителем, за исключением случаев, указанных в п.2.5.2.

2.5.2. По факту оказания Услуг за декабрь 2021г. в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документов о приемке, на основании счет-фактуры или универсального передаточного документа (или, в случае применения упрощенной системы налогообложения, счета), выставленного Исполнителем.

Под документом о приемке понимается общий акт сдачи-приемки оказанных услуг, составленный Исполнителем на основании актов сдачи-приемки оказанных услуг, подписанных руководителями каждого муниципального общеобразовательного учреждения.

Счет-фактура или универсальный передаточный документ (или, в случае применения упрощенной системы налогообложения - счет) должны содержать все обязательные реквизиты, определенные действующим законодательством, и представлены Заказчику к оплате за первую половину месяца оказания Услуг - не позднее 20 числа текущего месяца и за вторую половину - не позднее 5 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг.

Датой оплаты считается день списания соответствующих денежных средств со счета Заказчика.

В случае выявления изменений, связанных с пересмотром объема оказанных Услуг за предыдущий период, с согласия Заказчика выставляется корректировочный документ - счет-фактура или универсальный передаточный документ (или, в случае применения упрощенной системы налогообложения - счет) в течение 5 (пяти) рабочих дней после достижения соглашения об изменениях.

В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе произвести оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

2.6. В случаях, предусмотренных п.5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, нормативными правовыми актами города Красноярска, Заказчик вправе изменять по соглашению сторон размер и (или) сроки оплаты и (или) объем товаров (работ, услуг) в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации, нормативными правовыми актами города Красноярска, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

3. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

3.1. Оказание Услуг осуществляется ежедневно в соответствии с годовым календарным учебным графиком муниципального общеобразовательного учреждения, кроме выходных, праздничных дней, дней школьных каникул, а также иных дней, когда муниципальное общеобразовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам, с момента подписания Договора, но не ранее 01.09.2021 года, по 31.05.2022 г.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. 4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Договора и Техническим заданием (Приложение №2 к Договору).

4.1.2. Организовать питание обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений в соответствии с цикличным меню, разработанным Исполнителем по предлагаемой форме (Приложение №3 к Договору) в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 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, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

В случае введения на территории Красноярского края превентивных мер, направленных на предупреждение распространения инфекций или в иных случаях, установленных Правительством Российской Федерации, а также приостановления или прекращения учебного процесса в муниципальных общеобразовательных учреждениях в очной форме предусмотреть иной порядок организации питания обучающихся, установленный нормативно-правовыми актами города, и (или) субъекта Российской Федерации.

4.1.3. Обеспечивать соответствие оказываемых Услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиями, установленным законодательством Российской Федерации.

4.1.4. Обеспечивать устранение нарушений, выявленных в ходе оказания Услуг в сроки, установленные Заказчиком, за свой счет.

4.1.5. Информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих исполнению обязательств по Договору в течение 1 (одного) часа с момента наступления обстоятельств.

4.1.6. В случае изменения банковских реквизитов, юридического и фактического адреса, смены руководителя организации сообщать Заказчику о соответствующем изменении в течение 1 (одного) рабочего дня.

4.1.7. В случае установления уполномоченными контрольными органами или организациями фактов оказания Услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

4.1.8. Обеспечивать в целях осуществления контроля соблюдения условий Договора беспрепятственный доступ представителей Заказчика в помещения пищеблоков муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района города Красноярска.

4.1.9. Обеспечивать безопасность эксплуатации оборудования пищеблока, поддерживать его за свой счет в технически исправном и работоспособном состоянии. В срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента окончания оказания услуг по Договору вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального

износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества, а также возместить Заказчику стоимость основных средств, другого имущества в случае их поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя.

4.1.10. Обеспечивать сохранность оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных Заказчиком и (или) муниципальными общеобразовательными учреждениями.

4.1.11. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах муниципальных общеобразовательных учреждений. Соблюдать требования внутриобъектового и пропускного режима на территории муниципальных общеобразовательных учреждений.

4.1.12. Обеспечивать на объектах муниципальных общеобразовательных учреждений экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

4.1.13. Обеспечивать соблюдение и выполнение требований Заказчика, в случаях изменения норм, регулирующих деятельность образовательных учреждений.

4.1.14. Обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых документов в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.1.15. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и (или) безопасности пищевой продукции, произвести замену на аналогичную качественную и безопасную пищевую продукцию в срок, указанный Заказчиком.

4.1.16. Своевременно по запросу Заказчика предоставлять необходимую достоверную информацию и документы в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения запроса.

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

4.1.18. В случае необходимости применения специализированного меню для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, Исполнитель обязан разработать и предоставить данное меню муниципальному общеобразовательному учреждению и обеспечить питанием обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с данным меню.

4.1.19. Не позднее 3 (трех) календарных дней до даты начала оказания Услуг по Договору, предоставить Заказчику:

а) список работников пищеблока, с указанием ФИО, должности, сведений об образовании и профессиональной переподготовке, дате последнего медицинского осмотра, дате прохождения гигиенического обучения;

б) справки о наличии (отсутствии) судимости работников пищеблока;

в) список поставщиков пищевой продукции с указанием ИНН, юридического адреса и фактическими адресами осуществления деятельности, которые по итогам проверок надзорных органов (Роспотребнадзор, Россельхознадзор и др.) не числятся в списках недобросовестных поставщиков. В случае привлечения третьих лиц (субподрядчиков) для оказания Услуг- список поставщиков пищевой продукции субподрядчика;

г) копию программы производственного контроля, основанную на принципах ХАССП, разработанную для пищеблоков муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района города Красноярск.

4.1.20. Предоставлять Заказчику сведения по вновь принятым работникам, указанные в п. 4.1.19 (подпункт «а», «б»), а также, в случае смены поставщика пищевой продукции, сведения, указанные в 4.1.19 (подпункт «в»), не позднее 3 (трех) рабочих дней.

4.1.21. Заключить трехстороннее соглашение между Заказчиком, Исполнителем и муниципальным общеобразовательным учреждением о порядке взаимодействия в части осуществления функций по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений.

4.1.22. Оказывать Услуги своими силами. Привлечение третьих лиц для оказания Услуг допускается только с письменного согласия Заказчика.

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с пунктом 2.5 Договора.

4.2.3. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг по Договору.

4.2.4. Получать от Заказчика содействие при оказании Услуг в соответствии с условиями Договора.

4.2.5. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений.

4.2.6. В целях оказания Услуг Исполнителю предоставляется право безвозмездно пользоваться помещениями пищеблоков муниципальных общеобразовательных учреждений и безвозмездно в необходимых для организации питания объемах использовать электроэнергию, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализацию, услуги связи, услуги вывоза мусора.

4.2.7. В период исполнения Договора Исполнитель вправе оказывать услугу по организации питания обучающихся и педагогического состава, в том числе за родительскую и иную плату. Стоимость таких услуг за родительскую и иную плату определяется Исполнителем самостоятельно.

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с Договором и Техническим заданием (Приложение №2 к Договору).

4.3.2. Взаимодействовать с Исполнителем при изменении, расторжении Договора, применять меры ответственности, в том числе направлять Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней) или производить оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, совершать иные действия в случае нарушения Исполнителем условий Договора.

4.4. Заказчик имеет право:

4.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Договором и нормативно-правовыми актами, регулирующими данную сферу деятельности, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

4.4.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленных отчетных документов, указанных в п.2.5. Договора, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Договора.

4.4.3. Осуществлять контроль за исполнением Договора с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов и организаций, независимых экспертов.

4.4.4. Осуществлять проверку сохранности оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению.

4.4.5. Отказаться от приемки Услуг в случае их несоответствия требованиям Договора.

4.4.6. В период срока действия Договора вносить изменения в действующее меню по согласованию с Исполнителем.

5. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ, СДАЧИ, ПРИЕМКИ УСЛУГ

5.1. По завершении оказания Услуг Исполнитель 2 (два) раза в месяц: не позднее 20 числа текущего месяца за первую половину месяца и не позднее 5 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания Услуг за вторую половину месяца, представляет Заказчику общий акт сдачи-приёмки оказанных услуг с приложением к нему всех необходимых документов, указанных в пункте 2.5. Договора, согласованный с муниципальными общеобразовательными учреждениями. Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре и Техническом задании (Приложение № 2), и оформить ее результат в течение 5 (пяти) рабочих дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов. При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение 2 (двух) рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг. В случае принятия решения о проведении независимой экспертизы, приемка оказанных услуг продлевается на срок проведения экспертизы.

5.2. Заказчик организует контроль за оказанием Исполнителем услуг по Договору.

В случае необходимости Заказчик обеспечивает создание приемочной комиссии не менее чем из пяти человек для приёмки оказанных Исполнителем услуг.

5.3. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

а) безвозмездного устранения недостатков в течение от 1-го до 3-х дней в зависимости от недостатка;

б) возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьего лица;

в) реализовать иные права, предусмотренные настоящим договором и(или) законодательством Российской Федерации.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ и условиями Договора.

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

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена договора превышает 100 млн. рублей.

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1 процент цены договора в случае, если цена договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 0,5 процентов цены договора в случае, если цена договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 0,05 процента цены договора в случае, если цена договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- г) 0,04 процента цены договора в случае, если цена договора (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- д) 0,03 процента цены договора в случае, если цена договора (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,025 процента цены договора в случае, если цена договора (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,02 процента цены договора в случае, если цена договора (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,01 процента цены договора в случае, если цена договора (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

6.4. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по Договору является:

1) Несвоевременное оказание Услуг Исполнителем (срыв питания);

2) Предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой инфекционные заболевания и (или) отравления, а также поставка, изготовление и реализация пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям, в том числе поставка и реализация некачественной пищевой продукции. В случае разногласий по качеству пищевой продукции исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем);

3) Получение заключения или информации в иной форме от контрольно-надзорных органов о несоответствии деятельности Исполнителя, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевой продукции обязательным требованиям.

4) Нарушение требований Технического задания (Приложение № 2 к Договору).

6.5. Иными случаями ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств в соответствии с Договором являются:

1) Недостатки по порядку и срокам формирования и представления отчетных документов.

2) Выявление фактов наличия на объекте Заказчика пищевой продукции в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.

3) Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия пищевой продукции, документально не зафиксированной и не подтвержденной бухгалтерией Исполнителя.

4) Отказ Исполнителя от заключения трехстороннего соглашения, предусмотренного пунктом 4.1.21 настоящего договора.

5) Неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению договора субподрядчиков, соисполнителей.

Случаи, указанные в пунктах 6.4. и 6.5., признаются ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором и влекут за собой применение к Исполнителю мер ответственности в виде штрафов. В случае неоднократного или грубого однократного нарушения условий Договора, настоящий Договор может быть расторгнут.

6.6. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по Договору, не освобождают нарушившую условия договора Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

6.7. Общая сумма начисленной неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.8. Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустойки (штрафа, пени). При согласии Исполнителя с предъявленными ему требованиями об уплате неустойки (штрафа, пени), Сторонами подписывается акт о приемке выполненных работ, содержащий: сведения о выполнении обязательств Исполнителем; требование об уплате неустойки (штрафа, пени); сумму, подлежащую выплате по договору за минусом размера неустойки (штрафа, пени) (указанный акт имеет силу соглашения о зачете).

6.9. Оплата Договора осуществляется путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени).

6.10. В случае, если Заказчик будет подвергнут административному наказанию вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств Исполнителем по настоящему договору, в том числе по причине неисполнения или ненадлежащего исполнения требований нормативных документов, требования которых Исполнитель обязан соблюдать в ходе реализации настоящего договора, Исполнитель обязуется в полном объеме возместить Заказчику убытки, возникшие вследствие назначения соответствующего вида и размера административного наказания.

6.11. Исполнитель несет самостоятельную ответственность перед третьими лицами за ущерб, причиняемый им неисполнением, ненадлежащим исполнением условий настоящего договора, а также причиненный по вине работников Исполнителя.

6.12. 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 договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

7. НЕПРЕОДОЛИМАЯ СИЛА

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств в случае действия обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.) при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему договору. В этом случае срок выполнения договорных обязательств будет продлен на время действия этих обстоятельств, но не более двух месяцев.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по указанным причинам, должна известить другую Сторону о наступлении и прекращении действий обстоятельств непреодолимой силы в срок не позднее трех дней с подтверждением факта их действия актами компетентных органов.

8. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

8.1. В случае возникновения споров и разногласий по настоящему договору и в связи с ним Стороны примут меры к их разрешению путем переговоров.

8.2. Стороны предусматривают обязательный досудебный претензионный порядок урегулирования споров, срок рассмотрения претензий – не более 15 календарных дней с даты получения Стороной.

8.3. Споры, не разрешенные Сторонами в претензионном порядке, подлежат разрешению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Красноярского края.

9. ОСНОВАНИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

9.1. При исполнении Договора изменение условий Договора возможно по соглашению Сторон, в случаях, установленных законодательством Российской Федерации и Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАУ ЦП.

Изменение количества, объема, увеличение цены закупаемых товаров, работ, услуг, сроков исполнения договоров, порядка оплаты товаров, работ, услуг осуществляется на основании решения Заказчика и при наличии согласия Исполнителя.

Изменение цены возможно по решению Заказчика при согласии Сторон при внесении изменений в Закон Красноярского края «О защите прав ребенка» от 02.11.2000 № 12-961, Закон Красноярского края от 27.12.2005 № 17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов, муниципальных округов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению бесплатным питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» следствием которых становится:

- изменение стоимости набора продуктов питания для приготовления горячего завтрака, горячего обеда, полдника, в том числе в порядке, предусмотренном указанным Законом ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги;

- изменение коэффициента, учитывающего расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся.

Изменение цены возможно по решению Заказчика при согласии Сторон при внесении изменений в Постановление администрации г. Красноярска от 21.04.2011г. № 140 «Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска», следствием которых становится:

- изменение стоимости питания за счет средств бюджета города, в том числе в порядке, предусмотренном указанным Постановлением ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги.

Иное, не оговоренное в настоящем договоре, регулируется положениями Гражданского кодекса Российской Федерации и иными федеральными законами, и нормативно-правовыми актами, регулирующие договорные отношения».

9.2. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

9.2.1 Расторжение договора по соглашению Сторон или по решению суда.

9.2.1.1. Сторона, решившая расторгнуть настоящий договор, в пятидневный срок направляет заказным письмом или на электронную почту, указанную в реквизитах, уведомление другой Стороне.

9.2.1.2. 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.

9.2.1.3. Настоящий договор также может быть расторгнут по следующим основаниям:

а) в случае уменьшения, либо обнаружившейся недостаточности лимитов бюджетных расходных обязательств Заказчика на оплату услуг Исполнителя по настоящему договору;

б) при задержке Исполнителем срока оказания услуг более чем на 3 (три) календарных дней;

в) при систематическом снижении качества оказания услуг, предусмотренных условиями Договора;

г) если во время оказания Исполнителем услуг станет очевидным, что они не будут оказаны надлежащим образом и при неисполнении Исполнителем в назначенный Заказчиком срок требования об устранении недостатков;

д) в случае невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг.

9.2.1.4. При расторжении договора по любым основаниям Заказчик обязуется:

а) рассмотреть и при отсутствии замечаний принять услуги, фактически оказанные Исполнителем на момент расторжения Договора.

б) в течение 15 календарных дней после получения от Исполнителя акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписать его или дать мотивированный отказ;

в) с момента подписания Сторонами акта сдачи-приемки оплатить фактически оказанные Исполнителем и принятые Заказчиком услуги в соответствии с условиями Договора.

9.3. Расторжение договора в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения договора.

9.3.1. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством РФ, в том числе в случае нарушений, установленных пунктами 6.4., 6.5. Договора.

9.3.1.1. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора. При этом выбор экспертов, экспертных организаций осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

9.3.1.2. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения договора может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий договора, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

9.3.1.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящего подпункта договора считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в настоящем договоре. Не ранее чем через десять дней с даты отправки указанного решения Исполнителю, решение размещается в единой информационной системе в сфере закупок. При невозможности получения подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления датой надлежащего уведомления признается дата по истечении десяти дней

с даты размещения в единой информационной системе в сфере закупок решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.3.1.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.3.1.5. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в ходе исполнения договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным конкурсной документацией требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

9.3.2. При расторжении договора в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения договора другая Сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.3.3. Информация о расторжении договора размещается Заказчиком в единой информационной системе в сфере закупок в течение десяти календарных дней, с даты расторжения договора.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его заключения и действует по «31» мая 2022 года, а в части неисполненных Сторонами обязательств-до полного их исполнения.

11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА

11.1. Исполнение договора может обеспечиваться предоставлением безотзывной банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям Российского законодательства, или внесением денежных средств на счет, в размере **10% от начальной (максимальной) цены договора, что составляет 11 536 299 рублей 56 копеек (одиннадцать миллионов пятьсот тридцать шесть тысяч двести девяносто девять) рублей 56 копеек.**

Способ обеспечения исполнения договора участником конкурса в электронной форме, с которым заключается договор, определяется самостоятельно.

В случае предоставления Заказчику в качестве обеспечения исполнения договора банковской гарантии последняя должна быть выдана банком, имеющим право выдавать банковские гарантии в рамках Федерального закона № 44-ФЗ (включенным в предусмотренный статьей 74.1 Налогового кодекса Российской Федерации перечень банков, отвечающих установленным требованиям для принятия банковских гарантий в целях налогообложения).

Для целей определения терминов в настоящем пункте документации под следующими терминами понимается:

Гарант – банк, иное кредитное учреждение или страховая организация, выдающее банковскую гарантию;

Принципал – Участник;

Бенефициар – Заказчик.

При выборе участником закупки способа обеспечения исполнения договора в форме банковской гарантии участник должен предоставить банковскую гарантию, составленную с учетом требований статей 368-379 Гражданского кодекса Российской Федерации и следующих условий:

- 1) Указание наименования Принципала и Бенефициара по такой банковской гарантии;
- 2) Сумма банковской гарантии, соответствующую размеру обеспечения исполнения договора, указанному в документации и подлежащую уплате Гарантом Бенефициару;
- 3) Объем и виды обязательств обеспечиваемых банковской гарантией
- 4) Обязанность Гаранта уплатить Бенефициару по письменному требованию последнего сумму банковской гарантии в случае уклонения или отказа Принципала от заключения договора по итогам закупки либо в случае не предоставления или предоставления с нарушением условий, до заключения договора Заказчику обеспечения исполнения договора (в случае, если документацией установлены требования обеспечения исполнения договора и срок его предоставления до заключения договора);
- 5) Банковская гарантия должна быть безотзывной;
- 6) Обязанность Гаранта уплатить Бенефициару неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый календарный день просрочки, начиная с календарного дня, следующего за днем истечения установленного Гарантией срока оплаты требования, по день фактического поступления денежных средств на счет Бенефициара в оплату требования по Гарантии;
- 7) Условие, согласно которому исполнением обязательств Гаранта по банковской гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет Бенефициара;
- 8) срок действия банковской гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения договора, должен превышать срок действия договора не менее чем на один месяц;
- 9) требование Бенефициара должно быть исполнено Гарантом при условии предоставления письменного требования о выплате банковской гарантии с указанием на то, в чем именно заключается нарушение Принципом обязательств перед Бенефициаром, в обеспечение которого выдана гарантия.

Реквизиты счета для внесения денежных средств:

Получатель: Муниципальное автономное учреждение «Центр питания» (МАУ ЦП)
ИНН/КПП: 2466083430/246101001

ОГРН: 1032402944793

Департамент финансов администрации города Красноярска (МАУ ЦП л/с 30196Щ87510)

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

БИК 010407105 ЕКС 40102810245370000011

счет 03234643047010001900

Назначение платежа: Обеспечение исполнения договора **на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района**, так же «НДС не облагается».

Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения договора, составляет – 10 рабочих дней с момента исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором.

11.2. В ходе исполнения Договора Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения договора, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных договором, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения договора. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения договора.

12. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

12.1. 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.

12.2. 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 дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

12.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

12.4. 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 контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

12.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных договором действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

13. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

13.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

13.2. В случае изменения правового статуса одной из Сторон, она в течение трех рабочих дней обязана письменно проинформировать другую Сторону о правопреемнике.

13.3. При исполнении договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

13.4. Исполнитель не вправе передать свои права требования по настоящему договору третьим лицам без письменного согласия на это Заказчика.

13.5. Договор составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями сторон.

13.6. Следующие приложения к Договору являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1 Спецификация.

Приложение №2 Техническое задание.

Приложение №3 Форма циклического меню.

Приложение №4 Место оказания услуг.

14. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное учреждение
«Центр питания» (МАУ ЦП)
ИНН 2466083430 КПП 246101001
Юридический адрес:
660059 г. Красноярск, ул. Вавилова, дом
47А, помещение 69
Банковские реквизиты:
Департамент финансов администрации
города Красноярска (МАУ ЦП, л/с
31196Щ87510)
ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА
РОССИИ/УФК по Красноярском краю г.
Красноярск
БИК 010407105
ЕКС 40102810245370000011
Счет 03234643047010001900

И. о. директора МАУ ЦП

_____ **А.О.Попова**
м.п.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной
ответственностью «КУЛИНАР» (ООО
«КУЛИНАР»)
ИНН 2460020458 КПП 246001001
ОКПО 26224955 ОГРН 1022401806096
Юридический адрес: 660075, г.
Красноярск, ул. Лиды Прушинской, д. 5А
Почтовый адрес: 660075, г. Красноярск,
ул. Лиды Прушинской, д. 5А
Банковские реквизиты:
р/с 40702810531280030265
Сибирский Банк Сбербанка РФ.
Красноярское Отделение № 8646
ПАО Сбербанк г. Красноярск
к/с 30101810800000000627, БИК 040407627
Тел. 8 (391) 221-85-27
e-mail: kp_kulinar@mail.ru

Директор

_____ **Г.Н. Зенич**
м.п.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных
общеобразовательных учреждений Октябрьского района
г. Красноярска

МАОУ «Гимназия №13 «Академ», МБОУ СШ№3, МБОУ СШ№36, МБОУ СШ№82, МБОУ СШ№95, МБОУ СШ№30, МБОУ Лицей №10, МБОУ СШ№72, МБОУ СШ№39, МБОУ Гимназия №3, МБОУ СШ № 21, МБОУ Лицей №8, МБОУ СШ№133, МБОУ СШ№73, МБОУ СШ№84, МБОУ СШ№99, МАОУ Лицей №1					
<i>(наименование муниципального общеобразовательного учреждения)</i>					
Наименования групп обучающихся (категории)	Всего дето/дней	Стоимость набора продуктов питания для приготовления, руб.	Коэффициент, учитывающий расходы, связанные с организацией бесплатного питания обучающихся, %	Средняя стоимость услуги за 1 дето-день, (стоимость набора продуктов питания с учетом коэффициента), руб.	Стоимость услуг, руб.
1	2	3	4	5	6
Организация горячего завтрака в возрасте 6-10 л	718 560	48,58	25,00	60,73	43 638 148,80
Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л	489 960	72,88	25,00	91,10	44 635 356,00
Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л	37 620	56,49	25,00	70,61	2 656 348,20
Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л	14 940	84,72	25,00	105,90	1 582 146,00
Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 11-18 л	45 563	56,49	25,00	70,61	3 217 203,43
Организация горячего обеда для учащихся в возрасте 11-18 л	24 794	84,72	25,00	105,90	2 625 684,60
Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	56 189	48,58	25,00	60,73	3 412 357,97
Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	80 661	72,88	25,00	91,10	7 348 217,10
Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	24 472	36,44	25,00	45,55	1 114 699,60
Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	17 871	56,49	25,00	70,61	1 261 871,31

Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	23 828	84,72	25,00	105,90	2 523 385,20
Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	5 957	42,36	25,00	52,95	315 423,15
Организации горячего питания для учащихся, посещающих группы продленного дня	21 780	39,49	20,00	47,39	1 032 154,20

ИТОГО: 115 362 995,56 (сто пятнадцать миллионов триста шестьдесят две тысячи девятьсот девяносто пять) рублей 56 копеек, НДС не облагается.

ЗАКАЗЧИК:

_____ /А.О. Попова /

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____ / Г.Н. Зенич /

**Техническое задание
на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных
общеобразовательных учреждений Октябрьского района города Красноярска**

1. Исполнитель оказывает услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений (далее-Услуги) в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, и гарантирует, что качество и безопасность оказываемой услуги соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

2. Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений в виде завтраков, обедов и полдников осуществляется по цикличному меню, разработанному Исполнителем по прилагаемой форме (Приложение №3 к Договору) в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 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, согласованному и утвержденному в установленном порядке .

Оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в виде завтраков, обедов, полдников осуществляется по индивидуальным циклическим меню, разработанными Исполнителем в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным и согласованным в установленном порядке.

Организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений осуществляется силами Исполнителя, используя его пищевую продукцию, материальные ресурсы и кадры, необходимые для оказания услуг.

3. Исполнитель обеспечивает изготовление кулинарной продукции непосредственно в помещениях пищеблоков муниципальных общеобразовательных учреждений.

4. В целях выполнения оказываемых Услуг муниципальные общеобразовательные учреждения города Красноярска предоставляют Исполнителю помещения, необходимые для организации питания на праве безвозмездного пользования, также безвозмездно предоставляется в необходимых объемах электроэнергия, холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализация, услуги связи, вывоз мусора. После заключения договора на оказание Услуг Заказчик согласовывает с собственником муниципального имущества количество оборудования, необходимого для организации питания, после чего заключает с Исполнителем договор о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества на срок исполнения договора.

**Требования к качеству и безопасности услуги по организации питания
обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений
Октябрьского района города Красноярска**

5. Оказывать Услуги и осуществлять процессы перевозки (транспортирования), хранения пищевой продукции, а также процессы производства (изготовления) и реализации кулинарной продукции общественного питания (далее – кулинарная

продукция) таким образом, чтобы такие услуга и продукция соответствовали требованиям:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»;
- Федерального закона от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза 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 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- 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»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299;
- 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»;
- СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 9 октября 2013 г. №53);

- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 октября 2013 г. №60);
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18 ноября 2013 г. № 63);
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 августа 2014 г. № 50);
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. № 58);
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 7 июня 2017 г. № 83);
- СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 июня 2017 г. №84);
- СП 3.1.3525-18 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 5 февраля 2018 г. № 12);
- 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. Управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- 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»;

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

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.

6. Внедрить и реализовывать положения разработанной Программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП (далее – Программа), по обеспечению контроля изготовления кулинарной продукции на всех этапах производственного процесса, включая предотвращение поступления (перевозка и прием) и включения в производственный процесс недоброкачественной и опасной пищевой продукции, сохранение (стабилизация) качественных характеристик поступающей пищевой продукции.

6.1. Программа должна включать в себя следующий перечень процедур, установленных ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- контроль выбранных технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции (процедура № 1),

- контроль последовательности и поточности технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции (процедура № 2),

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программе производственного контроля (процедура № 3),

- контроль за продовольственным пищевым сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) кулинарной продукции и собственно за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля (процедура № 4),

- контроль функционирования технологического оборудования (процедура № 5),

- контроль документирования информации о всех контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции (процедура № 6),

- контроль условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции (процедура № 7),

- контроль содержания производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря (процедура № 8),

- контроль прохождения работниками предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; за выбранными способами и обеспечением соблюдения работниками правил личной гигиены (процедура № 9),

- контроль выбранных способов, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары (процедура № 10),

- контроль ведения и хранения документации (процедура № 11)

- контроль прослеживаемости пищевой продукции, в том числе с применением объективных методов оценок (процедура № 12).

6.2. Программа должна включать в себя следующий перечень принципов:

- принцип 1. Проведение анализа рисков (определение возможных опасностей с учетом имеющейся классификации опасных факторов);

- принцип 2. Определение контрольных точек КТ (выбор точек контроля на этапах производства кулинарной продукции с учетом имеющейся классификации опасных факторов);

- принцип 3. Определение критических пределов для каждой КТ;

- принцип 4. Установление системы мониторинга КТ;
- принцип 5. Установление корректирующих действий;
- принцип 6. Установление процедур проверки системы контроля;
- принцип № 7. Документирование и записи.

6.3. Программа должна включать в себя перечень мероприятий (процедур) для осуществления визуального производственного контроля и перечень мероприятий для осуществления производственного контроля с применением объективных методов оценок (лабораторных исследований, инструментальных измерений).

6.4. Вносить в Программу дополнения и изменения при изменении ассортимента и качественных характеристик поступающей пищевой продукции, технологических процессов, нормативных и технических документов, определяющих требования к качеству и безопасности изготавливаемой кулинарной продукции и др.

6.5. Назначать ответственных должностных лиц за выполнение Программы.

7. Организовывать и проводить выборочные лабораторные исследования (испытания) поступающей пищевой продукции (продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов) по показателям качества и безопасности на соответствие обязательным требованиям, а также по показателям идентификации (фальсификации).

8. Осуществлять систематический производственный контроль, в том числе с применением лабораторных исследований (испытаний) и инструментальных измерений, проводимые аккредитованными испытательными лабораторными центрами.

9. Использовать для производства (изготовления) кулинарной продукции пищевую продукцию, изготовленную по ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

10. Организовывать и проводить лабораторные исследования кулинарной продукции, в том числе:

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

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

11. 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.

12. Размещать в доступных для родителей и детей 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 с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания обучающихся.

13. Соблюдать принцип здорового питания:

- применять при тепловой обработке следующие способы термической обработки пищевой продукции: варку, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару;

- не применять жарку, а также продукты с раздражающими свойствами.

14. Обеспечивать наличие на каждом пищеблоке:

14.1. Утвержденных и согласованных в установленном порядке циклических меню, в том числе индивидуальных меню.

14.2. Технологических и (или) технико-технологических карт и (или) рецептов, являющихся неотъемлемой частью циклического меню.

14.3. Оформление, ведение и заполнение на постоянной основе документации пищеблока (журналы):

14.3.1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

14.3.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

14.3.3. Гигиенический журнал.

14.3.4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования или лист контроля температурного режима холодильного оборудования.

14.3.5. Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов.

14.3.6. Журнал учета проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

14.3.7. Журнал учета проведения генеральных уборок.

14.3.8. Журнал учета работы бактерицидных облучателей.

14.3.9. Журнал санитарного состояния пищеблока.

14.3.10. Журнал вывоза пищевых отходов.

14.3.11. Журнал учета аварийных ситуаций.

14.3.12. Журнал регистрации ремонтных работ оборудования.

15. Изготавливать кулинарную продукцию в строгом соответствии с технологическими и (или) технико-технологическими картами и (или) рецептурами.

16. Обеспечивать соответствие фактического питания обучающихся утвержденному и согласованному в установленном порядке циклическому меню.

17. Проводить бракераж (органолептическая оценка качества кулинарной продукции) каждой партии готовых блюд и кулинарных изделий с контролем веса блюд.

18. Соблюдать график питания обучающихся, разработанный общеобразовательным учреждением.

19. Реализовывать кулинарную продукцию порционно с соблюдением веса каждой порции в соответствии с указанными объемами порций в циклическом меню для соответствующего возраста.

20. Проводить контроль температуры выдаваемой кулинарной продукции.

21. Обеспечивать безопасность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, в том числе:

21.1. Проводить технический контроль соответствия холодильного и технологического оборудования паспортным характеристикам.

21.2. Проводить профилактические мероприятия, обеспечивающие поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование.

21.3. Обеспечивать исправность холодильного и технологического оборудования, средств измерений (контрольные приборы, весы и т.п.).

21.4. Проводить своевременный ремонт холодильного и технологического оборудования.

21.5. Соблюдать расстановку оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими поточность технологического процесса.

21.6. Соблюдать поточность технологических процессов, исключать встречные потоки продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, чистой (продезинфицированной) и использованной посуды, инвентаря, тары, а также персонала и посетителей.

21.7. Обеспечивать раздельное использование технологического оборудования, предназначенного для обработки сырой и готовой пищевой продукции.

21.8. Соблюдать маркировку холодильного, технологического оборудования, производственных столов, кухонной посуды, инвентаря и тары.

22. Иметь в наличии достаточное количество столовой посуды, приборов и инвентаря.

Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района города Красноярска

23 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.

24. Обеспечить 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

25. Обеспечить входной контроль каждой партии пищевой продукции на соответствие обязательным требованиям действующего законодательства, включая проведение выборочного лабораторного контроля поступившей пищевой продукции по показателям качества и безопасности на соответствие обязательным требованиям, а также по показателям идентификации (фальсификации).

26. Обеспечить проведение оценки внешнего вида и целостности транспортной и потребительской упаковки каждой партии пищевой продукции.

27. Обеспечить наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша).

28. Обеспечить наличие полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места.

29. Проводить идентификацию каждой партии пищевой продукции визуальным или органолептическим, или аналитическим методами.

30. Обеспечить логистику и ротацию пищевой продукции.

31. Обеспечить наличие документов, подтверждающих прослеживаемость каждой партии пищевой продукции.

32. Обеспечить отзыв, изъятие или утилизацию пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

33. Обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем;

34. 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.

35. Обеспечить соблюдение санитарного состояния, включая целостность внутренней отделки грузового отделения транспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции.

36. Обеспечить при перевозке пищевой продукции соблюдение условий и температурных режимов.

37. Соблюдать при перевозке пищевой продукции товарного соседства, исключения контакта продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

38. Обеспечить регулярную мойку и обработку (дезинфекцию) грузового отделения специализированного транспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью (по запросу подтверждать договорами и актами выполненных работ).

39. Обеспечить использование 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.

40. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках муниципальных общеобразовательных учреждений при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов (правила товарного соседства, расстановка оборудования для хранения, норм складирования, температура, влажность воздуха, срок годности).

41. Уведомлять в обязательном порядке в течение 3 (трех) рабочих дней Заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

Требования к работникам исполнителя при оказании услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района города Красноярска

42. 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.

43. 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 4-го разряда, поварами с квалификацией 3-го разряда и выше, прошедших повышение квалификации в установленном порядке.

44. 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.

45. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

46. Обеспечить проведение ежедневного осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний.

47. Организовать сбор информации о заболеваемости желудочно-кишечным заболеваниями, фактов повышения температуры и симптомов других заболеваний у работников.

48. Не допускать к работе лиц больных инфекционными заболеваниями и (или) контактировавших с больными инфекционными заболеваниями или являющимися носителями возбудителей инфекционных заболеваний.

49. Не допускать к работе лиц с имеющимися гнойничковыми заболеваниями, порезами, ссадинами на видимых участках тела и слизистых.

50. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

51. 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.

52. Не допускать использования работниками специальной (рабочей) одежды не по назначению.

53. Обеспечить работников предметами личной гигиены (мыло, полотенца, туалетная бумага).

54. Обеспечить соблюдение работниками правил ношения ювелирных и других украшений, включая пирсинг, исключение длинных ногтей, окрашенных ногтей, накладных ресниц.

55. Исключать использование работниками для застегивания булавок, иголок и других не предназначенных для этих целей предметов.

56. Исключать хранение в производственных помещениях личных вещей, бьющихся предметов, одежды, обуви и т.п.

57. Обеспечить раздельное хранение личных вещей и специальной (рабочей) одежды и обуви работников.

58. Проводить санитарно-просветительскую работу среди работников по вопросам производственной санитарии, профилактики инфекционных заболеваний и т.п.

Требования к производственной санитарии при оказании услуги по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Октябрьского района города Красноярска

59. Обеспечить санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары, в том числе:

59.1. Содержание в чистоте прилегающей к пищеблоку территории.

59.2. Сбор и временное хранение твердых бытовых и пищевых отходов.

59.3. Наличие отдельных емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов.

59.4. Очищение и дезинфекцию емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов.

59.5. Недопущение посторонних лиц в производственные и складские помещения.

59.6. Целостность внутренней отделки складских, производственных, санитарно-бытовых помещений.

59.7. Исправность бактерицидных облучателей, своевременную замену ламп.

59.8. Эксплуатацию бактерицидных облучателей в соответствии с инструкцией.

59.9. Удовлетворительное санитарное состояние производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, исключающего загрязнение пищевой продукции в период ее приема, хранения, перемещения и приготовления (изготовления) продукции общественного питания.

59.10. Проведение текущей уборки помещений пищеблока с применением моющих и дезинфекционных средств.

59.11. Проведение уборки оборудования, производственных столов после каждой технологической операции и в конце рабочего дня.

59.12. Проведение уборки обеденных столов после организованного приема пищи и (или) после каждого посетителя.

59.13. Проведение генеральной уборки складских, производственных, санитарно-бытовых помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с применением моющих и дезинфекционных средств в установленном порядке.

59.14. Проведение оценки эффективности проведенных профилактических (дератизационных, дезинсекционных) мероприятий.

59.15. Засечивание окон и дверей помещений пищеблока в теплое время года во избежание залета насекомых.

59.16. Оборудование мелкоячеистой сеткой вентиляционных отверстий и каналов в пищеблоке.

59.17. Наличие запаса моющих и дезинфекционных средств.

59.18. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность моющих и дезинфекционных средств, инструкций по их применению.

59.19. Соблюдение условий хранения моющих и дезинфекционных средств в соответствии с требованиями, установленными производителем.

59.20. Наличие промаркированного уборочного инвентаря, использование уборочного инвентаря в соответствии с маркировкой.

59.21. Соблюдение температурных режимов мытья посуды, инвентаря, посуды, тары.

59.22. Соблюдение условий хранения чистой посуды, инвентаря, тары.

59.23. Подтверждение качества и эффективности проводимых уборок помещений и объектов окружающей среды результатами лабораторно-инструментальных исследований (испытаний), в том числе:

- лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды, тары по микробиологическим показателям (БГКП, иерсинии, сальмонеллы, листерии) – не реже 2-х раз в год.

- лабораторные исследования смывов по паразитологическим показателям (яйца гельминтов, цисты простейших) – не реже 1 раза в год.

- лабораторные исследования холодной воды из разводящей сети по микробиологическим показателям – не реже 1 раз в год.

- лабораторные исследования горячей воды из разводящей сети по микробиологическим показателям – не реже 1 раза в год.

60. Проведение лабораторных исследований в аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторных центрах (АИЛЦ) с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке и включенных в область аккредитации АИЛЦ.

61. Обеспечить рабочие места в необходимом количестве оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, в соответствии с применяемыми технологическими процессами изготовления кулинарной продукции

62. Использовать механическую вытяжную вентиляцию в процессе изготовления кулинарной продукции.

63. Извещать в течение часа МАУ ЦП об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках общеобразовательных учреждений.

ЗАКАЗЧИК:

_____ /А.О. Попова /

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____ / Г.Н. Зенич /

ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ
на оказание услуг по организации питания обучающихся

Прием пищи	Наименование	Выход в граммах
1 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
2 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
3 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
4 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
5 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
6 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
7 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
8 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
9 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
10 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
11 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		
12 ДЕНЬ		
ЗАВТРАК		
ОБЕД		

ЗАКАЗЧИК:

_____ /А.О. Попова /

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____ / Г.Н. Зенич /

Место оказания услуг

№ п/п	Полное наименование ОУ	Адрес местонахождения
1	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 13 «Академ»	660036, г.Красноярск, ул. Академгородок, дом 17 Г
2	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 3"	660030, г.Красноярск, ул. Ботаническая, дом 22 а
3	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 36"	660100, г. Красноярск, ул. Сопочная, дом 40
4	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 82»	660074, г.Красноярск, ул. Академика Киренского, дом 19
5	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 95»	660115, г.Красноярск, ул. Юшкова, дом 38
6	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 30»	660011, г. Красноярск, ул. Лесная улица, дом 147
7	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Лицей № 10"	660113, г. Красноярск, ул. им Героя Советского Союза Д.М.Карбышева, дом 1
8	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 72 с углубленным изучением отдельных предметов имени М.Н. Толстихина»	660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, дом 7
9	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 39»	660061, г. Красноярск, ул. Калинина, дом 67
10	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №3»	660028, г. Красноярск, ул. Новая Заря, дом 23
11	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 21»	660028, г. Красноярск, проспект Свободный , дом 61
12	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 8»	660062, г. Красноярск, ул. Крупской, дом 10в
13	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 133»	660130, г. Красноярск, ул. Гусарова, дом 16
14	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя	660058, г. Красноярск, ул.

	школа № 73 имени Т.К. Кравцова»	Мелькомбинатская, дом 2
15	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 84»	660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, дом 1
16	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 99»	660113, г. Красноярск, ул. Юшкова, дом 8а
17	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 1»	660130, г. Красноярск, ул. Петра Словцова, дом 14

ЗАКАЗЧИК:

_____ /А.О. Попова /

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____ / Г.Н. Зенич /