

ДОГОВОР №2021.119.200
на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных
общеобразовательных учреждений
Свердловского района города Красноярска

г. Красноярск

«03» 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 единственный участник 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, Свердловского района города Красноярска, Общество с ограниченной ответственностью «РИЧ» (ООО «РИЧ»), лице генерального директора Калашникова Олега Алексеевича, 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 Свердловского 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:

генеральный директор Калашников Олег Алексеевич,
адрес электронной почты igina775775@mail.ru телефон +79631913132.

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

генеральный директор Калашников Олег Алексеевич,
адрес электронной почты igina775775@mail.ru телефон +79631913132.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена по Договору составляет 92 965 049,38 (девятьсот два миллиона девятьсот шестьдесят пять тысяч сорок девять) рублей, 38 копеек, НДС не облагается и рассчитана в соответствии с Приложением № 1 к Договору.

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. 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 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, 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 требованиям, 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 Свердловского 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

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.

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.

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 разрешённые 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, 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:

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 **9 296 504 рубля 94 копейки** (девять миллионов двести девяносто шесть тысяч пятьсот четыре рубля 94 копейки).

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 заявки, указанному в документации и подлежащую уплате Гарантом Бенефициару;

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 цикличного меню.

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

МБОУ СШ№6, МАОУ СШ№17, МАОУ СШ№23, МБОУ СШ№34, МАОУ СШ№42, МБОУ СШ№45, МБОУ СШ№62, МАОУ СШ№76, МБОУ СШ№78, МБОУ СШ№93, МАОУ СШ№137					
<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	630 000	48,58	25,00	60,73	38 259 900,00
Организация горячего обеда в возрасте 6-10 л	313 200	72,88	25,00	91,10	28 532 520,00
Организация горячего завтрака в возрасте 11-13 л	38 700	56,49	25,00	70,61	2 732 607,00
Организация горячего обеда в возрасте 11-13 л	10 440	84,72	25,00	105,90	1 105 596,00
Организация горячего завтрака для учащихся в возрасте 11-18 л	48 622	56,49	25,00	70,61	3 433 199,42
Организация горячего обеда для учащихся в возрасте 11-18 л	17 871	84,72	25,00	105,90	1 892 538,90
Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	36 386	48,58	25,00	60,73	2 209 721,78
Организация горячего обеда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	55 867	72,88	25,00	91,10	5 089 483,70
Организация полдника для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 6-10 л	19 481	36,44	25,00	45,55	887 359,55
Организация горячего завтрака для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в возрасте 11-18 л	30 268	56,49	25,00	70,61	2 137 223,48

**Техническое задание
на оказание услуг по организации питания обучающихся муниципальных
общеобразовательных учреждений Свердловского 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 циклическому 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 Свердловского
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

- 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»;

- 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.

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 Свердловского 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

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.

- 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:

_____ / О.А. Калашников /

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:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____ /А.О. Попова /

_____ / О.А. Калашников /

Подпись документа

Имя файла:

Договор Свердловский
РИЧ.doc

Подпись заказчика

Сертификат:

CN=Полова Анна Олеговна,
SN=Попова, G=Анна
Олеговна,
O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ПИТАНИЯ"
S=Красноярский край,
C=RU, E=ts.mau@yandex.ru,
SNILS=06255696483,
INN=246602341641

Дата штампа времени:

03.08.2021 06:17 (МСК)

Состояние подписи:

Подпись верна
(отсоединенная подпись)

Подпись поставщика

Сертификат:

CN="ООО "РИЧ"
SN=Калашников, G=Олег
Алексеевич, C=RU, S=24
Красноярский край,
L=Красноярск,
STREET="ПЕРЕУЛОК
МЕДИЦИНСКИЙ, 22, 29",
O="ООО "РИЧ"
OU=0,
T=Генеральный директор,
OGRN=1092468004463,
SNILS=03619534356,
INN=002464214630,
E=irina775775@mail.ru
28.07.2021 08:38 (МСК)

Дата штампа времени:

Состояние подписи:

Подпись верна
(отсоединенная подпись)