

ДОГОВОР № 5-ЗП/2020
на организацию горячего питания учащихся МАОУ Черемшанская средняя
общеобразовательная школа и сети его филиалов

с. Черемшанка

28.09.2020 г.

МАОУ Черемшанская СОШ, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Болтунова Николая Евгеньевича, действующего на основании Устава с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Денисова Ирина Владимировна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании свидетельства о государственной регистрации ИП, с другой стороны, в дальнейшем вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1 Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания учащихся МАОУ Черемшанская СОШ и сети его филиалов в количестве с 7-10 лет – 309 ребенка, с 11 лет – 517 человек, дети с ОВЗ: 30 детей, согласно Приложению № 1 к настоящему договору, в соответствии с примерным десятидневным меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет и для детей в возрасте 11 лет и старше (Приложение № 2, № 3) к настоящему договору.

1.2. Количество детей может изменяться, в зависимости от прибытия либо выбытия детей из образовательного учреждения.

1.3. Заказчик по согласованию с Исполнителем, в ходе Исполнения Договора вправе изменить не более чем на десять процентов предусмотренный Договором объем услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен Договор или при изменении потребности в услугах, не предусмотренных Договором, но связанных с услугами, предусмотренными Договором. При оказании дополнительного объема таких услуг Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить первоначальную цену Договора пропорционально объему таких услуг, но не более чем на десять процентов такой цены Договора, а при внесении соответствующих изменений в Договор в связи с сокращением потребности в оказании таких услуг Заказчик обязан изменить цену Договора указанным образом.

1.3. Организация питания осуществляется с 01 октября 2020 г. по 31 декабря 2020 г.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Общая стоимость оказываемых Исполнителем услуг по организации питания учащихся МАОУ Черемшанская СОШ и сети его филиалов составляет 3 269 017,00 (Три миллиона двести шестьдесят девять тысяч семнадцать) рублей 00 копеек, стоимость оказываемых Исполнителем услуг является фиксированной и не может изменяться в течение всего действия договора.

2.2. В течение всего вышеуказанного периода качество предоставляемых услуг должно соответствовать рациональному меню согласно приложениям № 2, № 3.

2.3. Оплата по настоящему Договору производится в следующем порядке: ежемесячная предоплата в размере 400 000,00 (Четыреста тысяч) рублей 00 копеек перечисляется на

И.В. Денисова Исполнитель

банковские реквизиты Исполнителя в срок до 15 числа месяца текущего месяца, дальнейшая оплата осуществляется за фактически оказанные услуги за минусом предоплаты.

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Питание предоставляется обучающимся в пятидневную рабочую неделю ежедневно и предусматривает организацию питания учащихся МАОУ Черемшанская СОШ и сети его филиалов.

3.2. Питание предоставляется в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания и питания школьников, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.

4. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Обеспечить учащихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения Черемшанская средняя общеобразовательная школа и сети его филиалов питанием, отвечающем требованиям санитарных норм и правил, действующих в момент исполнения Договора, в соответствии с режимом (графиком), согласованным с общеобразовательными учреждениями.

4.1.2. Организовывать питание учащихся в соответствии с примерным двухвозрастным десятидневным меню. Вывешивать недельное и ежедневное меню продукции в местах ее реализации.

4.1.3. Укомплектовать за свой счет штат столовой (буфета) при общеобразовательных учебных заведениях округа квалифицированными кадрами, знающими основы организации и технологию школьного питания, имеющими допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании. Обеспечивать за счет своих средств прохождение работниками пищеблоков своевременного и обязательного медицинских и профилактических осмотров, обучение персонала санитарному минимуму.

4.1.4. Своевременно снабжать столовые необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами соответствующего качества с не истекшим сроком годности (подтверждается соответствующими документами) в соответствии с разработанным меню, обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

4.1.5. Обеспечить содержание предоставляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования.

4.1.6. Обеспечить за свой счет столовую при общеобразовательном учреждении санспецодеждой.

4.1.7. Обеспечить за свой счет соблюдение чистоты и санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и в обеденном зале столовой общеобразовательного учреждения.

4.1.8. Обеспечивать совместно с общеобразовательным учреждением периодический контроль за качеством пищи. Ежедневно проводить бракераж готовой пищи с участием ответственного работника общеобразовательного учреждения.

4.1.9. По согласованию с Заказчиком внедрять новые технологии здорового питания с элементами быстрого питания и различных форм обслуживания, научные достижения в области производства продукции, в т.ч. использование собственных разработок и методик.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Принимать и оплачивать в услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

4.2.2. Обеспечить Исполнителя производственными помещениями для хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи, полностью оснащенными необходимым оборудованием, в том числе холодильным, тепловым, технологическим и весоизмерительным.

4.2.3. Оборудовать помещения (обеденные залы) для приема пищи обучающимися необходимой столовой мебелью в соответствии с установленными нормами.

4.2.4. Приобретать за свой счет мебель, торгово-технологическое, холодильное и др. оборудование, обеспечивать за свой счет его технический надзор, а также эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев.

4.2.5. Предоставлять Исполнителю для использования в объемах, необходимых для приготовления пищи обучающимся общеобразовательного учреждения, коммунальные и эксплуатационные услуги, отнесенные на коммунальные расходы образовательного учреждения (горячая, холодная вода, отопление, канализация, электроэнергия и т.д.).

4.2.6. Разработать и согласовать с Исполнителем порядок питания обучающихся (режим работы столовой время перемен, график отпуска питания), порядок оформления заявок для обеспечения обучающихся питанием.

4.2.7. Осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт производственных помещений и обеденного зала при общеобразовательном учреждении (в пределах сметных ассигнований, предусматриваемых для этих целей).

4.2.8. Осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся и учету количества питающихся.

4.2.9. Ежедневно осуществлять совместно с Исполнителем проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления пищи, результаты проверки заносить в бракеражный журнал.

5. ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

5.1. Исполнитель обязан назначить своего представителя в образовательном учреждении, который от его имени ведет установленную документацию в части приемки поставки продукции питания, осуществляет контроль на соответствие продукции, за качеством продукции. Представитель Заказчика назначается приказом образовательного учреждения.

5.2. Приемка продукции по количеству и качеству представителем Исполнителя осуществляется в образовательных учреждениях в соответствии с инструкциями от 25.04.1966 г. № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» и от 15.06.1965 г. № П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» и иными действующими нормативными документами.

5.3. Все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима, молоко и т.п.) при поставках в образовательные учреждения или на базовые предприятия питания должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем срока годности, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) - не менее 30% от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

5.4. Исполнитель должен гарантировать качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для организации питания и подтверждать следующими документами: сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства (кроме молока и молочной продукции, соковой и масложировой продукции), ветеринарными свидетельствами (на продукцию животного происхождения), свидетельствами о государственной регистрации.

5.5. Все используемые для организации питания пищевые продукты по показателям качества, безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены. По показателям качества используемые пищевые продукты должны соответствовать условиям Договора и быть не ниже предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции.

5.6. Маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и нормативных документов.

5.7. Не допускается использование в питании обучающихся рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока, составных частей молока, пищевых продуктов, содержащих генно-модифицированные организмы и их производные, продукции, выработанной с применением искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

5.8. Не допускается использование в питании обучающихся сухофруктов и орехов из Республики Таджикистан ввезенные на территорию Российской Федерации после 26

октября 2009 г.

5.9. Для организации питания преимущественно используется продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

5.10. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для организации питания в образовательных учреждениях и иметь соответствующую маркировку, должны быть удобны для пользования.

5.11. В случае обнаружения некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день (в течение 3 часов);

5.12. Хлебобулочные изделия, в том числе в нарезанном виде, должны доставляться отдельной машиной.

5.13. Заказчик вправе в двухдневный срок при возникновении разногласий организовать проверку соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в настоящем договоре, с привлечением представителей Роспотребнадзора. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний расходы на их проведение несет Исполнитель.

5.14. Организация питания в образовательных учреждениях осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН) действующими на момент исполнения настоящего договора.

5.15. Маркировка готовых блюд должна соответствовать требованиям ГОСТ действующему на момент исполнения настоящего договора.

5.16. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

5.17. Суточная проба отбирается и хранится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объеме согласно меню, включая пищевые продукты промышленного изготовления.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором Исполнитель уплачивает Заказчику пеню в размере 0,1 % от стоимости Договора, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства.

6.3. Исполнитель освобождается от уплаты пени, если докажет, что просрочка исполнения

указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы (форс-мажор) или по вине другой стороны.

6.4. Форс-мажорными обстоятельствами признаются военные действия, гражданские волнения, объявление режима военного или чрезвычайного положения, мобилизация, забастовки, блокада, эмбарго, взрывы, аварии на транспорте, эпидемии, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия, а также акты органов государственной власти и управления, имеющие обязательную юридическую силу для сторон и устанавливающие невозможность исполнения настоящего Договора, которые были приняты в период действия Договора.

6.5. Сторона, которая не может исполнить своего обязательства в связи возникновением обязательств, изложенных в п. 6.4 настоящего Договора, должна дать письменное извещение другой стороне в течение 7 (семи) рабочих дней с момента наступления возможности уведомления о препятствующих обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему Договору.

6.6. Исполнитель несет ответственность за качество реализуемой продукции, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в соответствии с действующим законодательством.

6.7. В случае прекращения по вине Заказчика организации питания обучающихся последний обязан возместить Исполнителю фактически произведенные затраты.

6.8. В случае прекращения по вине Исполнителя оказания услуг по организации питания учащихся последний обязан возместить Заказчику излишние денежные средства, перечисленные им согласно количества питающихся и установленной норме питания.

6.9. Уплата неустойки и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением сторонами своих обязательств по Договору, не освобождают нарушившую условия Договора сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

6.10. Споры и разногласия, неурегулированные сторонами путем переговоров в течение 5 (пяти) дней в связи с исполнением Договора, разрешаются в судебном порядке.

7. МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

- МАОУ Черемшанская СОШ–161 ребенок, (в т.ч. с 7 до 10 лет–63 ребенка, с 11 и старше–99 детей, дети с ОВЗ – 6 чел.)
- Филиал Плешковская СОШ - 262 ребенка, (в т.ч. с 7 до 10 лет-86 детей, с 11 и старше-164 ребенка, дети с ОВЗ: 12 чел)
- Филиал Первопесьяновская СОШ - 118 детей, (в т.ч. с 7 до 10 лет - 40 детей, с 11 и старше -74 ребенка, дети с ОВЗ: 4 чел)
- Филиал Прокуткинская СОШ-142 ребенка, (в т.ч. с 7 до 10 лет – 45 детей, с 11 и старше-95 детей, дети с ОВЗ: 2 чел)
- Филиал Неволинская ООШ–79 ребенка, (в т.ч. с 7 до 10 лет - 33 ребенка, с 11 и старше –42 ребенка, дети с ОВЗ:– 4 чел)
- Филиал Мезенская ООШ-88 детей, (в т.ч. с 7 до 10 лет - 43 ребенка, с11 и старше – 43 ребенка, дети с ОВЗ: – 2 чел.)

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

8.1 Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств.

8.2 Расторжение настоящего Договора допускается по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Все извещения, требования и (или) иные договоренности между сторонами должны быть совершены в письменной форме и надлежащим образом переданы по последнему известному адресу стороны, которой адресуется данное извещение, требование или договоренность.

9.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательство

9.3. При изменении адреса, стороны обязуются извещать друг друга о таких изменениях в десятидневный срок. В противном случае, сообщения, переданные по последнему известному адресу, считаются переданными надлежащим образом.

9.4. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон. Оба экземпляра имеют равную юридическую силу.

9.5. Приложения к настоящему Договору является его неотъемлемой частью.

10. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

МАОУ Черемшанская
общеобразовательная школа
627701, Тюменская обл., Ишимский р-н,
с. Черемшанка, ул. Новая, 6
ИНН 7205010193 КПП 720501001
МАОУ Черемшанская средняя
общеобразовательная школа Администрация
Ишимского муниципального района Тюменской
области (МАОУ Черемшанская СОШ)
БИК 047102001
БАНК-ОТДЕЛЕНИЕ ТЮМЕНЬ Г ТЮМЕНЬ
р/сч 40701810571021000003
кор/сч. ИЕТ
адрес электронной почты:
ch_scool@mail.ru

Исполнитель:

средняя ИП Денисова Ирина Владимировна
627705 Тюменская область, Ишимский район, с.
Стрехнино, ул.Целинная д.43/2
ИНН 720500639100
ОГРН 310723233400171
р/сч. 40802810367100000606
БИК 047102651
Западно-Сибирский банк ОАО «Сбербанк
России» г. Тюмень
Кор.сч.30101810800000000651



Директор

Н.Е. Болтунов



ИП Денисова И.В.

Виды и стоимость предоставляемых услуг

Техническое задание на оказание услуг, работ
по организации горячего питания для учащихся МАОУ Черемшанская средняя
общеобразовательная школа и сети его филиалов

1. Исполнитель заказа предоставляет услуги, работы по организации горячего питания для учащихся МАОУ Черемшанская СОШ и сети его филиалов, организованные в соответствии с нормативно-правовыми актами, указанными в п. 2 настоящего Технического задания.
Цена договора 3 269 017,00 рублей.

- МАОУ Черемшанская СОШ–161 ребенок, (в т.ч. с 7 до 10 лет–63 ребенка, с 11 и старше–99 детей, дети с ОВЗ – 6 чел.)
- Филиал Плешковская СОШ - 262 ребенка, (в т.ч. с 7 до 10 лет-86 детей, с 11 и старше-164 ребенка, дети с ОВЗ: 12 чел)
- Филиал Первопесьяновская СОШ - 118 детей, (в т.ч. с 7 до 10 лет - 40 детей, с 11 и старше -74 ребенка, дети с ОВЗ: 4 чел)
- Филиал Прокуткинская СОШ-142 ребенка, (в т.ч. с 7 до 10 лет – 45 детей, с 11 и старше-95 детей, дети с ОВЗ: 2 чел)
- Филиал Неволинская ООШ–79 ребенка, (в т.ч. с 7 до 10 лет - 33 ребенка, с 11 и старше –42 ребенка, дети с ОВЗ:– 4 чел)
- Филиал Мезенская ООШ-88 детей, (в т.ч. с 7 до 10 лет - 43 ребенка, с11 и старше – 43 ребенка, дети с ОВЗ: – 2 чел.).

Общее кол-во детей: с 7-10 лет – 309 ребенка, с 11 лет – 517 человек, дети с ОВЗ: 30 детей.

2. Исполнитель должен организовать питание детей, посещающих пришкольный лагерь, в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, № 88-ФЗ от 12.06.2008 г., № 90-ФЗ от 24.06.2008 г.
- Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические требования для лагерей с дневным пребыванием»
 - «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.
 - «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений»
- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
- ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3-5 часов.

3. Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений.

4. Для исполнения условий Договора Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблока учреждения с холодильным, тепловым и технологическим оборудованием. Передача помещения (кухни), оборудования, кухонной утвари осуществляется в безвозмездное пользование на срок действия Договора.

Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным холодильным, тепловым и технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в течение действия Договора. Питание учащихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

5. Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт технологического оборудования, обеспечивать пищеблоки моющими и чистящими средствами.

7. Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель обязан осуществлять поставку продуктов питания соблюдая сроки годности условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:

- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;
- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка.

Мясопродукты поставляются по заявке.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Ассортимент продуктов питания, должен соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и согласован со службой Роспотребнадзор.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающий соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

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

Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре.

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

Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре.

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным 15-ти дневным меню, придерживаясь Приложения №1.2.

8. Исполнитель должен осуществлять своими силами доставку продуктов питания до учреждения.

9. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

10. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии производственную программу, согласованную с филиалом ФБУЗ «ЦГ и Э в Тюменской области» в городе Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском р-х.

11. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических осмотров работников пищеблока.

12. В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

13. Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для обучающихся учреждения.

14. Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

15. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (Сан ПиН 2.4.5.-2409-08).

17. Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

18. Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также своевременно осуществлять вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

19. Исполнитель согласовывает режим работы столовой и буфета с директором образовательного учреждения.



Заказчик:

(Бистуков Н. С.)



Исполнитель:

Денисова
Ирина
Владимировна