

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ

НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

(идентификационный код закупки _____)

г. Бор

«28» 01 2020г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя школа №8 (МАОУ СШ №8), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора, Тихановой Ольги Сергеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Кандалина Т.А., именуем в дальнейшем «Исполнитель», в лице Кандалиной Татьяны Анатольевны, действующего на основании свидетельства, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами в сфере закупок заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Контракта услуги по организации питания, а Заказчик обязуется принять и оплатить их.

1.2. Состав и объем услуг определяется Техническим заданием (Приложением № 1), являющимся неотъемлемой частью Контракта.

1.3. Место оказания услуг: МАОУ СШ №8

В целях выполнения обязательств по Контракту, на основании п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю недвижимое имущество (помещение) и оборудование в безвозмездное пользование на основании актов приема-передачи (Приложения № 2).

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Общая цена Контракта составляет **115830 рублей 00 коп.**

2.2. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи, расходы на упаковку, маркировку, страхование, сертификацию, транспортные расходы по доставке товара до места поставки, затраты по хранению товара на складе Исполнителя, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

2.4. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.4.1. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте расчетный счет Исполнителя.

2.4.2. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

2.4.3. Оплата по Контракту производится ежемесячно путем перечисления денежных средств

на счет Исполнителя в течение пятнадцати рабочих дней на основании подписанного сторонами Акта об оказанных услугах (и Акта взаимосверки обязательств, в случаях, предусмотренных Контрактом) и представленного Исполнителем счета и счета-фактуры.

2.7. В случае уменьшения Заказчику соответствующими государственными органами в установленном порядке ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по Контракту, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия, в том числе о цене и (или) объеме услуг.

2.8. Источники финансирования Заказчика: средства бюджета городского округа г.Бор;
- внебюджетные средства.

3. Порядок оказания услуг

3.1. Услуги оказываются в срок с 09 января 2020 года по 31 мая 2020 года (включительно).

3.2. Услуги оказываются на основании разработанного Исполнителем примерного меню, согласованного Заказчиком и ТО Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области и приказа Заказчика с указанием списка питающихся.

3.3. Примерное меню разрабатывается Исполнителем в начале учебного года, согласовывается Заказчиком и ТО Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области. Фактическое меню должно соответствовать Примерному меню. Фактическое меню утверждается Заказчиком ежедневно.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязуется:

4.1.1. Обеспечить приемку оказанных по Контракту услуг по объему и качеству.

4.1.2. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Контрактом.

4.1.3. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения Контракта, а также приказ Заказчика с указанием списка питающихся.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.2.2. Контролировать целевое использование Исполнителем средств, предоставляемых Заказчиком для исполнения Контракта, не вмешиваясь в его оперативно-хозяйственную деятельность

4.2.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Контрактом.

4.2.4. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством

Российской Федерации.

4.3. Исполнитель обязуется:

- 4.3.1. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим.
- 4.3.2. Предоставлять Заказчику первичную учетную документацию по учету операций в общественном питании установленного образца (Постановление Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132).
- 4.3.3. Оказывать услуги непосредственно по месту нахождения Заказчика с учетом графика режима работы Заказчика.
- 4.3.4. Ежедневно, в период оказания услуг, до 8 часов 00 минут вывешивать меню (с учетом разных возрастных категорий обучающихся).
- 4.3.5. Приготавливать и выдавать блюда в соответствии с меню и по времени, согласованным с Заказчиком.
- 4.3.6. Обеспечить лабораторно-технологический контроль безопасности и качества приготовления блюд.
- 4.3.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.
- 4.3.8. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия Контракта.
- 4.3.9. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг.
- 4.3.10. Своими силами и за свой счет в течение 2 (Двух) рабочих дней по требованию Заказчика устранять допущенные по своей вине в оказанных услугах недостатки или иные отступления от условий Контракта.
- 4.3.11. В течение 1 рабочего дня с момента заключения Контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с наличием медицинских книжек. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.
- 4.3.12. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.
- 4.3.13. Предоставить Заказчику информацию о своих выгодоприобретателях, единоличном исполнительном органе хозяйственного общества (директоре, генеральном директоре,

управляющем, президенте и других), членах коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителе (директоре, генеральном директоре) учреждения или унитарного предприятия либо об иных органах управления юридических лиц участников закупки путем указания фамилий, имен, отчеств (при наличии) таких лиц с учетом положений Федерального закона от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных». Под выгодоприобретателями в данном случае понимаются физические лица, владеющие напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем десятью процентами голосующих акций хозяйственного общества либо долей, превышающей десять процентов в уставном капитале хозяйственного общества. Указанная информация должна быть предоставлена Заказчику Исполнителем не позднее, чем за семь дней до даты заключения Контракта.

4.3.14. Предоставить Заказчику информацию обо всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем десять процентов цены Контракта, указанной в п. 2.2. Контракта. Указанная информация должна быть предоставлена Исполнителем в течение десяти дней с момента заключения договора с соисполнителем.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Требовать от Заказчика приемки оказанных услуг.

4.4.2. Требовать от Заказчика оплаты оказанных услуг в соответствии с Актами оказанных услуг.

4.4.3. Привлекать для оказания услуг соисполнителей.

5. Приемка услуг

5.1. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится за каждый месяц.

5.2. Исполнитель не позднее третьего числа месяца, следующего за отчетным, направляет в адрес Заказчика извещение (уведомление) о готовности услуг к сдаче и акт об оказанных услугах.

5.3. Проверка соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Контрактом, может осуществляться с привлечением экспертов, экспертных организаций. Заказчик также вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным Контрактом.

5.4. Стороны подписывают акты об оказанных услугах за каждый месяц не позднее третьего числа следующего за отчетным месяцем.

5.5. В случае мотивированного отказа Заказчика от принятия услуг Заказчик вправе составить акт с указанием перечня необходимых доработок и сроков их выполнения

Исполнителем за свой счет. В случае если в установленные сроки Исполнитель не устранил недостатки, Заказчик вправе предъявить требование о возмещении понесенных убытков, уплате неустойки и (или) о расторжении Контракта *(и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта)*.

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за ненадлежащее выполнение условий настоящего Контракта в соответствии с действующим законодательством.

6.2. Уплата неустойки (пени, штрафа) не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств.

6.3. Оплата настоящего Контракта может быть осуществлена путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (пеней, штрафов) в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств перед Заказчиком по настоящему Контракту в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Нижегородской области.

6.4. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Контрактом, произошло вследствие действия непреодолимой силы (форс-мажор) или по вине другой стороны.

6.5. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за некачественные продукты питания, поставленные в рамках оказания услуги, в соответствии с пунктом 6.2. настоящего Контракта.

7. Форс-мажорные обстоятельства

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, военных действий, блокады, эмбарго, общих забастовок, запрещающих (либо ограничивающих) актов властей, и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает, соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

7.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

7.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то стороны расторгают Контракт. В этом случае ни одна из сторон не имеет права потребовать от

другой стороны возмещения убытков.

8. Порядок разрешения споров

8.1 Заказчик и Исполнитель должны приложить все усилия, чтобы путем прямых переговоров разрешить все противоречия или спорные вопросы, возникающие между ними в рамках Контракта.

8.2. Любые споры, разногласия и требования, возникающие из Контракта, подлежат разрешению в Арбитражном суде Нижегородской области.

9. Расторжение Контракта

9.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

9.3. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

9.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

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

9.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в разделе 12 Контракта, 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 вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. 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 разделе 12 Контракта. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

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

10. Срок действия Контракта

10.1. Контракт вступает в силу со дня подписания его Сторонами и действует до **31.05.2020**, а в части обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки – до полного их исполнения.

11. Прочие условия

11.1. Контракт составлен в письменной форме на 15 (пятнадцати) листах в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для Заказчика и Исполнителя.

11.2. Все приложения к Контракту являются его неотъемной частью.

11.3. К Контракту прилагается:

Приложение № 1 «Техническое задание»

Приложение № 2 «Акт приема-передачи производственных, складских и иных помещений, оборудования и инвентаря Заказчика, предназначенных для оказания услуг».

11.4. В случае изменения наименования, адреса места нахождения, банковских реквизитов или иных указанных в Контракте сведений о Стороне, такая Сторона письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 (трех) рабочих дней с даты такого изменения.

11.5. По согласованию Сторон в ходе исполнения Контракта допускается снижение цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.

11.6. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.7. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по такому

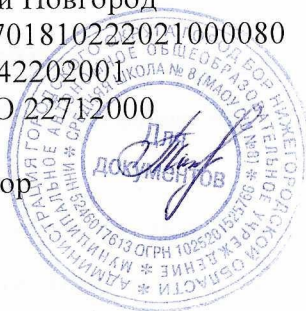
контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

12. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение средняя
школа №8
(МАОУ СШ№8)
Адрес: 606448, Нижегородская область, г.
Бор, 2 микрорайон, д. 8
Телефон: 8 (831 59) 9-61-84
ИНН: 5246017613
КПП: 524601001
Банк: Волго-Вятское ГУ Банка России г.
Нижний Новгород
Р/с. 40701810222021000080
БИК: 042202001
ОКТМО 22712000

Директор



О.С.Тиханова

Исполнитель

ИП Кандалина Татьяна Анатольевна
Адрес: 606458 г. Бор д.Кр. Слобода ул.
Центральная 2-13
Телефон: 8904-784-95-60
2-54-90
р/сч 40802810842000037934 в Волго-Вятский
банк СБ РФ г. Н.Новгород
Борское ОСБ 4335
301018109000000000603
БИК 042202603
ИНН 524600096185

Директор



Т.А. Кандалина

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания школьной столовой
обучающихся МАОУ СШ №8 в 2020 году

Источник финансирования: средства бюджета городского округа г.Бор

Наименование объекта закупки: на оказание услуг по организации питания школьной столовой обучающихся МАОУ СШ №8

Сроки оказания услуги: в период с 09.01.2020 по 31.05.2020.

1. Общие положения.

1.1. Под Услугой в целях исполнения настоящего Контракта понимается комплексная услуга по организации питания обучающихся МАОУ СШ №8.

1.2. Услуги по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для использования в их питании, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе:

- Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. №89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», с 01.07.2013г. требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- Федеральными законами Российской Федерации;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»;

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации;

- иными действующими нормативными документами.

1.3. Услуга включает в себя:

1.3.1. На подготовительном этапе оказания услуг:

- подготовку и проверку работоспособности существующего оборудования;

- доставку оборудования и инвентаря, необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню: обеспечение пищеблока посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;

- проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги;

- прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

1.3.2. На основном этапе оказания услуг:

- закупку и транспортную доставку Получателю услуг пищевых продуктов и кулинарных изделий;

- обеспечение горячими завтраками и обедами непосредственно в столовой общеобразовательного учреждения;

- приготовление блюд и кулинарных изделий с соблюдением технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд в соответствии с Примерным меню;

- обеспечение строгого соблюдения установленных в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах требований к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья детей, окружающей среды и имущества.

- сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

2. Требования к услугам по организации питания обучающихся.

2.1. Услуги по организации питания Потребителей услуг осуществляются в соответствии с Примерным меню, согласованным в установленном порядке.

2.2. Примерное меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.3. Примерное меню для организации питания в общеобразовательных учреждениях согласовывается в порядке, установленном санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.4. В Примерном меню должны быть соблюдены требования СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.5. Сведения о составе примерного меню, его пищевой ценности, рецептурах блюд и кулинарных изделий, требованиях к качеству пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий должны быть предоставлены Получателю услуг.

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

2.7. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

2.8. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски должны использоваться салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени, а также порционированные овощи.

2.9. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

2.10. Исполнитель ежедневно в обеденном зале должен вывешивать утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.11. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи Получателям услуг первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.12. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы, напитки – не выше 14°C.

3. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании обучающихся и условиям их поставки.

3.1. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, предусмотренный санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.2. Не допускаются к реализации продукты и блюда согласно приложению 7 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться Исполнителем при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.4. Пищевые продукты, предназначенные для питания детей, должны отличаться от аналогичных продуктов массового потребления использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй, и отвечать повышенным требованиям к показателям безопасности в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

3.5. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Получателя услуг Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

3.6. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

3.7. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

3.8. По требованию Заказчика Исполнитель предоставляет ему (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

3.9. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается. Доставка продуктов осуществляется транспортом Исполнителя в условиях, полностью исключающих возможность их порчи и загрязнения, обеспечивающие сохранение качества продуктов и безопасность.

3.10. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов.

4.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Получателем услуг на территории образовательного учреждения.

4.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше $+5^{\circ}$) не более одних суток (ежедневный вывоз).

4.4. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

4.5. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

5. Расчетные данные.

Организация питания обучающихся в МБОУ

Наименование услуги	Вид рациона	Количество детей, получающих питание	Стоимость питания одного человека (руб.)
Организация питания	Завтрак	30	65,00
	Обед		70,00

Заказчик

"



М.П.

Исполнитель

"



**Акт приема-передачи
производственных, складских и иных помещений, оборудования и инвентаря
Заказчика, предназначенных для оказания услуг**

1. Сведения о состоянии производственных, складских помещений и т.п. на дату передачи:

№ п/п	Наименование помещений	Площадь (кв.м)	Примечание
1.	Кухня	24,5	Удовлетворительное
2.	Склад	11,1	Удовлетворительное
	Холодильник	8,3	Удовлетворительное
3.	Разделочная	11,4	Удовлетворительное
4.	Кухня	40,8	Удовлетворительное
5.	Столовый зал	179,4	Удовлетворительное
	Итого	275,5	Удовлетворительное

2. Сведения о состоянии оборудования, инвентаря и т.п. на дату передачи:

№ п/п	Наименование оборудования, инвентаря и т.п.	Марка	Модель	Кол. (шт.)	Примечание
1.	Электроплита		ЭП-6ЖШ-01	1	
2.	Пароконвектор		ПКА-10-1/ПП	1	
3.	Гастроёмкость		GN 1/1Н-150	10	
4.	Гастроёмкость		GN 1/1Н-200	5	
5.	Гастроёмкость		GN 1/1Н-40	10	
6.	Гастроёмкость		GN 1/1Н-100	10	
7.	Стенд пароконвектомата для гастроёмкости			1	
8.	Подставка под пароконвектомат		ПК-10М	1	
9.	Зонт вентиляционный		ЗВН-700	1	
10.	Картофелечистка		МОК-300М	1	
11.	Овощерезка		FIMAR 2000	1	
12.	Машина протирочная		МПР-350 М.01	1	
13.	Весы электронные порционные		AD-10	1	
14.	Шкаф холодильный		СМ-107S	1	
15.	Шкаф холодильный		СМ-114S	1	
16.	Шкаф холодильный низкотемпературный		СВ-107S	1	
17.	Мясорубка		МИМ-300	1	
18.	Прилавок для подносов и приборов Школьник		ПП-2-6/7СХ	1	
19.	Прилавок нейтральный Школьник		ПН-15/7	1	
20.	Школьник-Мармит первых блюд		МЭПС2-11/7	1	
21.	Школьник-Мармит вторых блюд		МЭВ-11/7	1	
22.	Прилавок охлаждаемый Школьник		ПВО-11/7	1	
23.	Кипятильник непрерывного действия		WB-L14A	2	
24.	Посудомоечная машина		FAST-161	1	
25.	Тестомес для дрожжевого теста		МТ-12	1	
26.	Ванна моечная двухсекционная		ВСМ-2/530-Н	1	
27.	Ванна моечная		ВСМ-3/530-Н	1	
28.	Ванна моечная		ВСМ-1/700-Н	1	
29.	Стол разделочный		СР-2/1800/800-ЮТ	2	
30.	Стеллаж		СТК-1500/400-ЮТ	1	
31.	Стол производственный		СП-3/1800/800-ЮТ	1	

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение средняя
школа №8

(МАОУ СШ№8)

Адрес: 606448, Нижегородская область, г.

Бор, 2 микрорайон, д. 8

Телефон: 8 (831 59) 9-61-84

ИНН: 5246017613

КПП: 524601001

Банк: Волго-Вятское ГУ Банка России г.

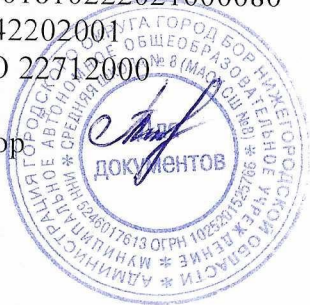
Нижний Новгород

Р/с. 40701810222021000080

БИК: 042202001

ОКТМО 22712000

Директор



О.С.Тиханова

ИП Кандалина Татьяна Анатольевна

Адрес: 606458 г. Бор д.Кр. Слобода ул.

Центральная 2-13

Телефон: 8904-784-95-60

2-54-90

р/сч 40802810842000037934 в Волго-Вятский

банк СБ РФ г. Н.Новгород

Борское ОСБ 4335

30101810900000000603

БИК 042202603

ИНН 524600096185

Директор



Т.А. Кандалина

