

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 6/ДТ
Возмездного оказания услуг по обеспечению горячим питанием детей
в лагере на базе МОБУ «Лицей №15»

г. Вышний Волочек

«11» апреля 2023 г.

ИКЗ - 233690800640069080100100040000000000

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Дом детского творчества», в лице директора Орловой Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Заказчик, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью "Парадиз", в лице директора Карапетян Ламара Артуровна, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Исполнитель, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с п.5 ч.1 ст.93 Федеральным законом от 05 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий муниципальный контракт (далее Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство осуществлять полноценное рациональное питание на базе МОБУ «Лицей №15» для **23 детей** в детском лагере соответствии с правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиНом СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.2. Сроки оказания услуг по Контракту установлены в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта (Приложение № 2 к настоящему Контракту): с 1 июня по 21 июня 2023 года включительно.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Питание осуществлять из расчета: 108 рублей 50 копеек в день на каждого ребенка. Цена контракта составляет 34 937 (тридцать четыре тысячи девятьсот тридцать семь) рублей 00 копеек. В цену Контракта включены все налоги, сборы, затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, а также другие обязательные платежи.

2.2. Цена контракта является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ч.1 ст.95 Законом о контрактной системе.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком исходя из фактического объема оказанных услуг по ценам единиц услуг, но в размере, не превышающем начальной (максимальной) цены контракта, в следующем порядке:

2.3.1. Авансовый платеж не предусмотрен.

2.3.2. Стоимость услуг определяется путем умножения фактического объема оказанных услуг на цены единиц услуг.

2.4. Оплата за предоставленные услуги производится в следующем порядке: окончательный расчет производится в течение 10 календарных дней по факту оказания услуг, после подписания акта сдачи-приемки услуг, предоставления Исполнителем счета и счета-фактуры.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и иными нормами, регулирующими данную сферу деятельности, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии Техническим заданием и настоящим Контрактом.

3.1.3. Письменно запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг. На данный запрос Исполнитель предоставляет ответ в письменной форме в течение 5 (пяти) рабочих дней.

3.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

3.1.5. Ссылаться на недостатки услуг (также выявленные после окончания срока действия контракта), в том числе в части объема и стоимости этих услуг, по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств бюджета Вышневолоцкого городского округа.

3.1.6. Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за

*Контрактивей управленческий отдел
Шарова Ю.В.*

рациональным расходованием Исполнителем ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

3.2. Заказчик обязуется:

3.2.1. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим контрактом.

3.2.2. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта и соответствием оказываемых услуг требованиям настоящего контракта, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

3.2.3. Ежедневно устанавливать количество питающихся путем подачи заявки в письменном виде до 10-00 час. в день питания.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать своевременной оплаты фактически оказанных услуг в порядке, установленном статьей «Цена контракта и порядок расчетов» контракта.

3.3.2. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего контракта.

3.4. Исполнитель обязуется:

3.4.1. Осуществлять полноценное рациональное питание детей в соответствии с 10-ти дневным меню (Приложение № 3 к настоящему контракту).

3.4.2. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и зарегистрированной в Журнале бракеража; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовляемых блюд.

3.4.3. Отпускать питание свежеприготовленным, с температурой не ниже 65 градусов.

3.4.4. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение № 1 к настоящему контракту) и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего контракта.

3.4.5. Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательства по настоящему контракту.

3.4.6. Обеспечить устранение нарушений и недостатков, выявленных в ходе оказания услуг в сроки, установленные Заказчиком в Претензионном акте, а также выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

3.4.7. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем контракте.

3.4.8. Обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока. По окончании срока оказания услуг по настоящему контракту вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества.

3.4.9. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объекте оказания услуг питания. Соблюдать требования внутриобъектового и пропускного режима на объекте оказания услуг питания.

3.4.10. Обеспечивать на объектах Заказчика экономию воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно на нужды Заказчика.

3.4.11. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и количеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию или допоставку аналогичной качественной продукции в срок, указанный Заказчиком в Претензионном акте.

3.4.12. Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства самостоятельно и за свой счет. Предоставлять предусмотренные законодательством сведения об образовании, обработке, утилизации, обезвреживании, размещении отходов производства и потребления в результате оказания услуг по организации питания самостоятельно.

3.4.13. Ежедневно вести Журнал учета отпуска продукции на объекте оказания услуг.

3.4.14. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции на объекте оказания услуг.

4. Порядок сдачи-приемки услуг

4.1. Приемка оказанной услуги осуществляется ежедневно и фиксируется в Журнале бракеража и Журнале учета отпуска блюд.

4.2. Фактический объем (количество рационов питания) ежедневно указывается в Абонементной книжке, где Исполнитель и Заказчик в конце каждого приема пищи подтверждают количество рационов питания, согласно заявкам Заказчика.

4.3. В корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания на

определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем, остается у Заказчика и служит отчетным документом. Талон подписывается Заказчиком, остается у Исполнителя и служит отчетным документом.

4.4. На основании оформленных талонов Исполнитель формирует Сводный отчет по питанию о количестве полных рационов питания, принятых Заказчиком в отчетном месяце, который является основанием для оформления Акта сдачи-приемки услуг.

4.5. По окончании оказания всех услуг составляется акт сдачи-приемки услуг, который передается Исполнителем Представителю Заказчика вместе с платежными документами (счета и счета – фактуры).

4.6. Представитель Заказчика обязан в течение трех рабочих дней после получения акта сдачи-приемки услуг рассмотреть его и, при отсутствии замечаний, подписать и направить Исполнителю, либо в тот же срок представить письменные мотивированные замечания по результатам оказанных услуг.

5. Ответственность сторон

5.1. В случае нарушения Потребителем сроков оплаты, установленных настоящим Contractом, Исполнитель имеет право начислить Потребителю неустойку в виде пени в размере 1/130 ставки рефинансирования ЦБ РФ от суммы неоплаты за каждый день просрочки платежа.

5.2. В случае ненадлежащего исполнения Потребителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств Исполнитель вправе взыскать с Потребителя штраф в размере 2,5 процентов цены Contractа в сумме 873 рубля 43 копейки, в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042.

5.3. За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения Потребителем, Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, Исполнитель выплачивает Потребителю штраф в размере 10 процентов цены Contractа в сумме 3 493 рубля 70 копеек, в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042.

5.4. В случае просрочки исполнения обязательства Исполнителем, предусмотренных Contractом Потребитель имеет право начислить Исполнителю пени в размере не менее 1/300 действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования ЦБ РФ от суммы Contractа, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Contractом и фактически исполненных Исполнителем.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Contractу в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения действующего законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Contractу, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего Contractа и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть или предотвратить.

6.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по настоящему Contractу отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего Contractа в срок.

6.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

6.4. Если обстоятельства, указанные в пункте 7.1 настоящего Contractа, будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть настоящий Contract без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

7. Порядок урегулирования споров

7.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Contractа, были урегулированы путем переговоров.

7.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств, другая сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Contractу, сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

7.3. Любые споры, неурегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тверской области.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящий Контракт вступает в силу со дня его подписания и действует до 31 августа 2023 года, а в плане расчетов до полного исполнения сторонами своих обязательств по настоящему Контракту.

8.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительным соглашением Сторон в письменной форме.

8.3. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.4. «Исполнитель» представляет по запросу «Заказчика» в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

8.5. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с настоящим Контрактом, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим предоставлением оригинала.

8.6. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

8.7. Неотъемлемой частью настоящего Контракта являются:

Приложение №1 – Спецификация

Приложение № 2 – Техническое задание,

Приложение № 3 – Акт приемки оказанных услуг (форма)

9. Реквизиты и подписи Сторон

Муниципальное бюджетное учреждение
дополнительного образования «ДЦТ»

Юридический адрес:

171163, Тверская область,

г. Вышний Волочек, ул. Большая Садовая, д. 17-31

Тел. 8 (48233) 6-26-35

Платежные реквизиты:

ИНН 6908006400/ КПП 690801001

ЕКС 40102810545370000029

Банк плательщика:

Отделение Тверь Банка России/УФК по Тверской
области г. Тверь

КС 03234643287140003600

БИК 012809106

л/с 21016У04640 УФК по Тверской области

(Финансовое управление (МБУ ДО «ДЦТ»))

Общество с ограниченной ответственностью
«Парадиз»

Юридический адрес:

171158, Тверская область,

г. Вышний Волочек, Казанский пр., д. 123

Тел. 8906555531

Платежные реквизиты:

ИНН 6908016430/ КПП 690801001

р/с 40702810263000010994

Банк плательщика:

Тверское отделение № 8607 ПАО СБЕРБАНК
г. Тверь

к/счет 30101810700000000679

БИК 042809679

ОГРН 1156908000171

ЗАКАЗЧИК

Директор МБУ ДО «ДЦТ»



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор ООО «Парадиз»

Л.А. Карапетян



Согласовано
19.06.23

СПЕЦИФИКАЦИЯ
стоимости оказания услуг по обеспечению горячим питанием детей в лагере
на базе МБОУ «Лицей №15»

Заказчик	Количество детей	Количество дней	Оказание услуг по организации питания учащихся (руб.)	Сумма (руб.)
МБУ ДО ДДТ	23	14	108,50	34 937
Итого:	23	14	108,50	34 937

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ ДО ДДТ
Директор



Н.В. Орлова



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной ответственностью
"Парадиз"



Д.А. Карапетян



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей в лагере на базе МОБУ «Лицей №15»

Место оказания услуг: Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Вагжанова, д. 30

Срок оказания услуг: с 1 июня 2023 года по 21 июня 2023 г.

Питание состоит из завтрака и обеда.

Ежедневная смена меню в течение 10 дней.

10- дневное план-меню

Стоимость питания на 1 человека: 108 рублей 50 копеек

Количество человеко*дней: 322

10-ти дневное меню для организации горячего питания детей в лагере

МЕНЮ	ВЫХОД	ЦЕНА
День 1		
Завтрак		
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	200/10	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	1/30	
Обед		
Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200	
Тефтели куриные с соусом	50/30	
Греча отварная	100	
Хлеб ржаной	30	
Чай с сахаром	200/10	
Итого за день:		108,50
День 2		
Завтрак		
Макароны с сыром	1/150	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	30	
Обед		
Суп картофельный с горохом на курином бульоне	200	
Котлета рыбная	50	
Картофельное пюре	100	
Хлеб ржаной	30	
Чай с сахаром	200/10	
Итого за день:		108,50
День 3		
Завтрак		
Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным	200/10	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	1/30	
Обед		
Борщ из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200	
Плов с курой	145	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб ржаной	30	
Итого за день:		108,50
День 4		
Завтрак		
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200/10	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	1/30	
Обед		
Рассольник Ленинградский на курином бульоне	200	
Макароны с овощами и мясом	120	

Чай с сахаром	200/10	
Хлеб ржаной	30	
Итого за день:		108,50
День 5		
Завтрак		
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200/10	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	1/30	
Обед		
Суп вермишелевый на курином бульоне	200	
Биточки куриные	50	
Картофельное пюре	100	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб ржаной	30	
Итого за день:		108,50
День 6		
Завтрак		
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	200/10	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	1/30	
Обед		
Суп картофельный с горохом на курином бульоне	200	
Сосиска отварная	50	
Макаронные изделия отварные	100	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб ржаной	30	
Итого за день:		108,50
День 7		
Завтрак		
Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным	200/10	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	1/30	
Обед		
Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200	
Тефтели куриные	50/30	
Греча отварная	100	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб ржаной	30	
Итого за день:		108,50
День 8		
Завтрак		
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200/10	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	1/30	
Обед		
Суп картофельный с рисом на курином бульоне	200	
Шницель куриный	50	
Макаронные изделия отварные	100	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб ржаной	30	
Итого за день:		108,50
День 9		
Завтрак		
Макаронные изделия с сыром	1/150	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	30	
МЕНЮ	ВЫХОД	ЦЕНА
Обед		
Рассольник Ленинградский на курином бульоне	200	
Рагу из птицы	120	
Чай с сахаром	1/200	
Хлеб ржаной	30	
Итого за день:		108,50
День 10		

Завтрак		
Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	200/10	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб пшеничный	1/30	
Обед		
Щи из свежей капусты с картофелем	200	
Макароны с овощами и мясом	120	
Чай с сахаром	200/10	
Хлеб ржаной	30	
Итого за день:		108,50

I. Требования, предъявляемые к услугам:

I.1. Требования к качеству оказываемых услуг:

Исполнитель оказывает услуги по организации и обеспечению питания обучающихся на базе МОБУ «Лицей №15».

Приготовление блюд осуществляется с соблюдением рецептур и технологических режимов, установленных в сборниках рецептур, действующих в системе общественного питания.

Отпуск готовой продукции должен сопровождаться следующими документами: меню и талона, где указана стоимость на одного человека и количество отпущенных блюд.

В обязанности исполнителя по организации питания в образовательных учреждениях так же входит: закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организация питания, в том числе приготовление рационов питания. Выполнение всех санитарно-гигиенических норм и правил.

Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - соответствовать условиям Контракта для бюджетного учреждения на организацию питания обучающихся и педагогических работников и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов.

Не допускается использование при приготовлении блюд продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микроэлементами.

Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами, должен соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательные учреждения.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Предоставлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимые для приема товара по качеству.

При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в Контракте, заказчик вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

Все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся, педагогических работников) пищевые продукты, при поставке в образовательное учреждение должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности):

не менее 50 % от установленного предприятием - изготовителем срока годности;

для особо скоропортящихся (со сроком годности до 10 суток) - не менее 30 % от установленного предприятием - изготовителем срока годности.

Исполнитель должен:

- обеспечить пищеблок заказчика необходимой технологической и нормативной документацией (счета-фактура, калькуляция меню, табель посещаемости детей, накладная на приобретение сырьевого набора продуктов питания, санитарные правила и др.);

- к работе допускать только квалифицированных работников по организации питания (зав. производством, буфетниц, поваров, кухарочих, зальных, бухгалтеров, кладовщиков и т.д.);

- доукомплектовывать (при необходимости) пищеблок недостающим холодильным, торгово-технологическим и другим оборудованием;

- обеспечить пищеблок кухонной посудой и столовой посудой для организации питания обучающихся по установленным нормам; работающий персонал пищеблока — санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах;

- соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности;

- соблюдать сроки и условия хранения и реализации сырой и готовой продукции;

- использовать тару, пригодной для каждого вида товара, обеспечивающей его сохранность при транспортировке и хранении;

- своевременно вывозить пищевые отходы;

- оказывать услугу в соответствии с графиком работы получателя услуг.

1.2. Требования к контролю качества оказываемых услуг: Осуществление контроля качества оказываемых услуг в соответствии с имеющейся у исполнителя программой производственного контроля и в соответствии с требованиями законодательства РФ.

1.3. Объемы оказываемых услуг: Обеспечение обучающихся полноценным питанием в объемах, указанных в предоставленном Исполнителем примерном десятидневном меню, оформленном в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (СанПиН 2.4.5.2409-08), согласованном с органами Роспотребнадзора и директором образовательного учреждения, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

1.4. Условия транспортировки продукции: Исполнитель обязуется использовать для доставки товара специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта, а также в случае необходимости предъявлять для осмотра транспортное средство.

1.5. Требования к сроку и объему предоставления гарантий качества услуг: Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг в течение всего срока действия муниципального контракта в полном объеме, в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3. Правилами оказания услуг общественного питания (утвержденного постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036);

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 474-ст.);

- иными нормативными и правовыми актами в области организации детского питания.

Приготовление питания должно осуществляться по сборникам рецептов, действующим в системе общественного питания. Отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами, где указана стоимость на одного человека и количество отпущенных обедов и меню.

Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов гигиенических требований к безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов согласно:

5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;

8. СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств от 29.09.89 № 555 по обеспечению чистоты и соблюдению санитарно-эпидемиологического режима при приготовлении, доставке и отпуске пищи.

ЗАКАЗЧИК:

МБУ ДО «ДДТ»

Директор

Н.В. Орлова



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной ответственностью
"Парадиз"

Директор

Л.А. Карапетян

