

## Договор № 1-У

на оказание услуги по организации питания

г. Пермь

«29» июня 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 83" г.Перми, в лице директора Степановой Юлии Наильевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Векшина Анна Анатольевна, в лице Векшиной Анны Анатольевны, действующего на основании Свидетельства № 13292 от 19.12.2000 г, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с положениями Федерального закона № 223-ФЗ «О закупке товаров, услуг, работ отдельными видами юридических лиц» на основании протокола конкурсной комиссии от «18» июня 2021 № 2 заключили настоящий Договор нижеследующем.

### 1. Предмет Договора

1.1. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы Учреждения по графику, утвержденному руководителем учреждения, согласно расписанию учебных занятий (Приложение №1 к договору).

1.2. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных организацией общественного питания в соответствии с примерным меню, согласованное с Заказчиком.

1.3. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции

1.4. Под бесплатным питанием обучающихся понимается предоставление питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, учащимся отдельных категорий, учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся, получающих начальное общее образование.

1.5. Услуги оказываются по адресу: 614109, Пермский край, г.Пермь, ул. Волгодонская,20а

1.6. Предоставление основного (горячего) и бесплатного питания осуществляется в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 17 июля 1999 г. № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»;
- Законом Пермского края от 09.09.1996 № 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»;
- Постановление Правительства Пермского края от 06.07.2007 № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»;
- Постановлением Правительства Пермского края от 02 июля 2020 г. № 482-п «Об утверждении Порядка предоставления и расходования иных межбюджетных трансфертов из Бюджета Пермского края с участием средств федерального бюджета бюджетам муниципальных и городских округов, муниципальных районов Пермского края на реализацию мероприятий по организации горячего бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях»,
- решением Пермской городской Думы от 27.11.2007 № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»;
- решением Пермской городской Думы от 21.11.2017 № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»;
- постановлением Администрации г. Перми от 19.10.2018 № 792 «Об утверждении муниципальной программы «Доступное и качественное образование»;
- постановлением администрации города Перми от 14.06.2018 № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания учащимся в общеобразовательных организациях города Перми»;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (далее - МР 2.4.0162-19);

- методическими рекомендациями МР 2.4.0172-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0181-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»;

- приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 24.09.2019 «Об утверждении положения по организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»;

- приказом начальника департамента образования от 25.08.2020 № 059-08-01-09-681 «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2020-2021 учебном году».

1.7. Стоимость основного (горячего) питания обучающихся не должна превышать 1 % от величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края.

1.8. Питание предоставляется в соответствии с примерным меню и примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции.

1.9. Для обучающихся, нуждающихся в диетическом питании, питание предоставляется в соответствии с отдельным разработанным по медицинским показаниям меню для двух возрастных групп в пределах размера стоимости горячего питания, прошедшем оценку в Роспотребнадзоре на соответствие требованиям Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19;

1.10. При организации основного (горячего) питания обучающихся и бесплатного питания льготных категорий обучающихся следует руководствоваться СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность организаций общественного питания.

## **2. Права и обязанности Сторон**

### **2.1. Исполнитель обязан:**

2.1.1. оказать услугу в полном объеме и в сроки, указанные в Договоре,

2.1.2. организовать питание учащихся в соответствии с:

а) приложениями к настоящему Договору, являющимися его неотъемлемыми частями:

Приложение № 1 – График предоставления питания учащимся,

Приложение № 2 – Техническое задание на услугу по организации питания,

Приложение № 3 - Расчет суммы договора по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 83» г.Перми

б) следующими нормативно-правовыми документами:

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

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

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

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

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

«Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и

коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» № 1100/904-99-115, утвержденный 4 апреля 1999г. Начальником Департамента Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации А.А.Монисовым,

2.1.3. организовать питание учащихся в соответствии с Примерным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, на период не менее двух недель. Меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и согласовываться руководителем образовательной организации.

2.1.4. организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме приготовления блюд из полуфабрикатной продукции,

2.1.5. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующему законодательству и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

2.1.6. обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания,

2.1.7. обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт,

2.1.8. обеспечить проведение мероприятий, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, в т.ч. его текущий ремонт,

2.1.9. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, имеющими необходимые ГОСТы, ГОСТ Р или ТУ, не допускать при организации питания учащихся использования пищевой продукции указанной в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

2.1.10. осуществлять входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации,

2.1.11. обеспечить контроль в процессе обработки продуктов, в процессе приготовления пищи и качества готовой продукции,

2.1.12. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,

2.1.13. содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения,

2.1.14. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение по счетчикам, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков, установленных Исполнителем, отопление по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом,

2.1.15. самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы,

2.1.16. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика,

2.1.17. заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

2.1.18. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

ежедневные меню-раскладки,

ведомость контроля за рационом питания детей,

журнал бракеража скоропортящейся продукции,

журнал бракеража готовой пищевой продукции,

гигиенический журнал (сотрудники),

журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  
протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,  
сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),  
сопроводительные документы на поступающие продукты,  
медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,

2.1.19. обеспечить наличие на пищеблоке:

информации об исполнителе услуги по организации питания,  
книги отзывов и предложений,

2.1.20. незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Договору,

## **2.2. Заказчик обязан:**

2.2.1. предоставить Поставщику на период действия договора в пользование нежилые помещения пищеблока по адресу: 614109, г.Пермь, ул. Волгодонская, 20а и производственное оборудование, при условии заключения между сторонами Договора аренды указанного помещения с целевым назначением «Оказание услуги по организации питания обучающихся и работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность» в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 135 – ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции», «Положением об аренде муниципального имущества», утвержденным решением Пермской городской думы от 22.05.2002 № 61, «Положением об аренде муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными учреждениями отрасли «Образование» города Перми», утвержденным приказом департамента образования администрации города Перми от 17.02.2009 № 100, без проведения аукционных процедур, в соответствии с подпунктом 3.2 пункта 3 статьи 17.1 Федерального закона 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции»

2.2.2. назначить ответственное лицо за организацию услуги основного (горячего) питания и бесплатного питания льготных категорий обучающихся из числа своих сотрудников,

2.2.3. утвердить:

- режим работы учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарного законодательства, в то числе обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

- график питания обучающихся в соответствии с режимом работы Учреждения;

2.2.4. принимать меры по организации основного (горячего) питания обучающихся и бесплатного питания льготных категорий обучающихся в соответствии с нормативными и методическими документами, регламентирующими организацию питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;

2.2.5. проверять ход и качество организации питания, предоставляемого Поставщиком. В случае ненадлежащей организации питания Учреждение имеет право потребовать незамедлительного устранения недостатков;

2.2.6. производить контроль за соблюдением Исполнителем обязательств по Договору,

2.2.7. сообщать Поставщику о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

2.2.8. в соответствии с установленными требованиями вести ежедневный учет предоставления бесплатного питания обучающимся с отметкой в ведомостях по предоставлению бесплатного питания, и до 5 числа месяца направлять их в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского учета и отчетности в сфере образования» города Перми (далее – МКУ «ЦБУиО») в электронном виде и на бумажном носителе.

2.2.9. предоставить Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию,

## **3. Сроки оказания услуг**

3.1. Срок оказания услуг: с 01.09.2021г. по 31.08 2024г.

## **4. Цена и порядок расчетов**

4.1. Цена Договора сформирована по результатам открытого конкурса и составляет 38 915 903,25 (Тридцать восемь миллионов девятьсот пятнадцать тысяч девятьсот три) рубля 25 копеек.

4.2. Цена договора включает все расходы на выполнение Технического задания в полном объеме, уплату налогов и сборов, затрат на оплату транспортных расходов, доставку в учреждение, погрузочно-разгрузочных работ, выполнение работ по оказанию услуги, расходы по утилизации пищевых отходов, тары, уборке и содержанию пищеблока, других выплаченных или подлежащих оплате обязательных платежей.

Цена договора может изменяться в ходе его исполнения в связи с изменением индекса потребительских цен и инфляции, тарифов, установленных нормативов и регламентов организации питания, изменением муниципального задания общеобразовательного учреждения.

4.3. Учреждение оплачивает Поставщику стоимость предоставленного учащимся бесплатного питания на основании счета, выставленного Поставщиком услуг.

4.4. Сумма, подлежащая оплате за бесплатное питание, определяется ежемесячно на основании фактически отпущенных за прошедший месяц единиц питания (далее – расчетный месяц).

Расчет осуществляется на основании ведомостей по предоставлению бесплатного питания по каждой категории обучающихся, получающих бесплатное питание, подписанных сторонами Договора не позднее 5 числа месяца, следующего за расчетным месяцем, и стоимости питания, установленной на момент расчета действующими нормативно-правовыми актами.

4.5. Заказчик производит оплату оказанных услуг ежемесячно в сумме, указанной в акте приема оказанной услуги по организации питания, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 10-ти рабочих дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета, счета-фактуры Заказчику.

4.6. Расчеты с учащимися, получающими основное (горячее) питание, дополнительное питание за счет родительских средств, с сотрудниками Учреждения осуществляется наличными средствами или безналичным путем с использованием карты ООО «КСА» на расчетный счет поставщика через программный комплекс «AVVA- S. school».

## **5. Ответственность сторон.**

5.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение принятых на себя обязательств, стороны настоящего Договора несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. За нарушение сроков оплаты выполненных и принятых услуг по настоящему Договору, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в размере 1/300 ставки рефинансирования ЦБ РФ от цены Договора за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения срока исполнения обязательств.

## **6. Обстоятельства непреодолимой силы.**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это явилось следствием обстоятельств, возникших после заключения Договора в результате событий чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть и предотвратить разумными мерами.

6.2. Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, должна в течение трех рабочих дней со дня возникновения данных обстоятельств в письменном виде уведомить об этом другую сторону и сообщить о виде и возможной продолжительности действия этих обстоятельств. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены.

6.3. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении трех последовательных месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий Договор может быть расторгнут любой из Сторон путем направления письменного уведомления другой Стороне.

## **8. Условия расторжения договора**

8.1. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон или в одностороннем порядке в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Настоящий договор может быть расторгнут в одностороннем порядке Заказчиком (п.1 ст. 782 ГК РФ):

8.2.1. при систематическом нарушении Исполнителем в течение 3 и более месяцев обязательств настоящего Договора, указанных в п.2.1;

8.2.2. Сторона, решившая расторгнуть договор, по основаниям, указанным в п. 7.2.1, направляет в письменном виде уведомление другой стороне о расторжении договора с указанием даты расторжения.

8.3. При расторжении договора Заказчик производит оплату фактически выполненных Исполнителем и принятых Заказчиком работ.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Ответственность за причинение вреда здоровью и угрозе жизни детей, возникших в результате нарушения требований к организации питания учащихся во время исполнения Договора, возлагается на Исполнителя.

8.2. Договор вступает в силу с момента подписания и действует до момента выполнения сторонами своих обязательств по настоящему Договору

8.3. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами по настоящему Договору, решаются путем переговоров. В случае не достижения соглашения споры и разногласия подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Пермского края.

8.4. В части, не предусмотренной настоящим Договором, стороны руководствуются нормами действующего законодательства РФ.

8.5. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один экземпляр – Исполнителю, три – экземпляра - Заказчику.

#### 10 Реквизиты и подписи сторон

Заказчик:

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 83» г.Перми**

Адрес: 614109, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а;

Телефон: 8 (342) 206-33-83

Банковские реквизиты:

ДФ г. Перми (МАОУ «СОШ № 83» г.Перми, л/с 08930000213, 09930000213);

Р/счет: 03234643577010005600

Корреспондентский счет: 40102810145370000048

Банк: Отделение Пермь Банка России//УФК по

Пермскому краю г. Пермь

БИК: 015773997

ИНН: 5908019661

КПП: 590801001

ОКТМО: 57701000

Электронная почта: sc83@inbox.ru

Исполнитель

**Индивидуальный предприниматель Векшина А.А.**

Юр.адрес: 614067, Пермский край, Пермь г, ул. Красноводская , дом № 27, квартира 32

ИНН 590301577057

ОГРНИП 304590334400422

ОКПО 0064056112

ПАО АКБ "УРАЛ ФД"

Р/С 40802810000000001255

БИК 045773790

К/с 30101810800000000790



/А.А. Векшина

График предоставления питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 83» г.Перми

1 смена

Время	Классы	
08.30-08.45	1 АБВДЕ	152
09.20-09.35	1ГЖ 4 ВГД	150
10.15-10.25	4АБГЕ 5БЕ	150
11.05-11.15	5АГДВ 8АБВГ	150
11.55-12.05	9АБВГД 11АБ	150
13.30-13.40	10АБ	38

2 смена

Время	Классы	
14.20-14.30	2АБВГД	160
15.10-15.20	2 Е 3АБВГ	150
16.00-16.10	3 ДЕ 6АБВГДЕ	160
16.50-17.00	7АБВГД	135

Заказчик:

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 83» г.Перми**

Адрес: 614109, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а;

Телефон: 8 (342) 206-33-83

Банковские реквизиты:

ДФ г. Перми (МАОУ «СОШ № 83» г.Перми,

л/с 08930000213, 09930000213);

Р/счет: 03234643577010005600

Корреспондентский счет: 40102810145370000048

Банк: Отделение Пермь Банка России//УФК по

Пермскому краю г. Пермь

БИК: 015773997

ИНН: 5908019661

КПП: 590801001

ОКТМО: 57701000

Электронная почта: [sc83@nabox.ru](mailto:sc83@nabox.ru)

Исполнитель

**Индивидуальный предприниматель Векшина А.А.**

Юр.адрес: 614067, Пермский край, Пермь г, ул. Красноводская , дом № 27, квартира 32

ИНН 590301577057

ОГРНИП 304590334400422

ОКПО 0064056112

ПАО АКБ "УРАЛ ФД"

Р/С 40802810000000001255

БИК 045773790

К/с 30101810800000000790



/А.А. Векшина

**Техническое задание  
на услугу по организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 83» г.Перми**

1.1 Питание должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а так же индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.2 Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.3 Под бесплатным питанием обучающихся понимается предоставление питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, учащимся отдельных категорий, учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся, получающих начальное общее образование.

1.4 Объем услуги по организации питания определяется:

Категория учащихся	Количество учащихся	Количество учебных дней на период действия договора	Количество дето-дней
ОВЗ Начальная школа	19	525	9 975
Начальная школа	735	525	385 875
ОВЗ с 5-9 кл	9	525	4 725
Многодетные малоимущие семьи	25	525	13 125
Малоимущие семьи	70	525	36 750
Отдельные категории	87	525	45 675

1.5 Стоимость основного (горячего) питания обучающихся не должна превышать 1 % от величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края.

**2. Требование к качеству и безопасности услуг.**

2.1 Питание учащихся в учреждении организовать в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации №213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

### **3. Требования к организации основного (горячего) питания учащихся**

3.1 Исполнитель обязуется:

3.1.1 Предоставлять учащимся образовательного учреждения основное (горячее) питание, в соответствии с графиком предоставления питания (Приложение №1 к Договору на оказание услуги по организации питания)

3.1.2 Разработать Примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, на период не менее двух недель. Меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и согласовываться руководителем образовательной организации.

3.1.3 Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика, с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.1.4 Организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме приготовления блюд из полуфабрикатной продукции.

3.1.5 Обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом 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.

3.1.6 Обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

3.1.7 Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт.

3.1.8 Обеспечить проведение мероприятий, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку.

3.1.9 Обеспечить своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, имеющими необходимые ГОСТы, ГОСТ Р или ТУ не допускать при организации питания учащихся использования пищевой продукции указанной в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

3.1.10 Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах.

3.1.11 Обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки.

3.1.12 Производить входной контроль качества поступающих на пищеблок продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность и транспортировку, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

3.1.13 Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.1.14 Возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

3.1.15 Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы.

3.1.16 Самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов.

3.1.17 Заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

3.1.18 Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

ежедневные меню-раскладки,

ведомость контроля за рационом питания детей,

журнал бракеража скоропортящейся продукции,

журнал бракеража готовой пищевой продукции,

гигиенический журнал (сотрудники),

журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,

сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),

сопроводительные документы на поступающие продукты,

медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,

3.1.19 Обеспечить наличие на пищеблоке:

- информации об исполнителе услуги по организации питания,

- книги отзывов и предложений.

- основного технологического оборудования и инвентаря\*

\*г.Пермь, ул. Волгодонская,20а

№	Наименование	Количество
1.	Весы настольные – 4 шт.	4
2.	Весы напольные – 1 шт.	1
3.	Водонагреватель на 150 л – 1 шт.	1
4.	Кипятильник нерж. КПЭ-100-01 – 1 шт.	1
5.	Машина ОМ - 350 – 1 шт.	1
6.	Robot soup CL- 50 – 1 шт.	1
7.	Печь конвекционная 4 уровня – 1 шт.	1
8.	Мясорубка МИМ – 600 – 1 шт.	1
9.	Универсальный привод УКМ – 1 шт.	1
10.	Шкаф нержавейка для столовой посуды – 1 шт.	1
11.	Шкаф расстоечный 10 уровней– 1 шт.	1
12.	Шкаф для инвентаря – 1 шт.	1
13.	Стеллаж сушка для стаканов 600*600 – 1 шт.	1
14.	Стеллаж сушка для тарелок 600*600 – 1 шт.	1
15.	Холодильник среднетемпературный 500 л – 1 шт.	1
16.	Ванна моечная ВМЛ – 4 секции – 1 шт.	1
17.	Стеллаж шпилька на 10 уровней – 1 шт.	1
18.	Стол – тумба для хлеба 1200*600 – 1 шт.	1
19.	Стол-тумба	1

20.	Гастроёмкости перфорированные 2,6 см – 10 шт.	10
21.	Стол для теста с деревянной поверхностью 1200*600 – 1 шт.	1
22.	Облучатель бактерицидный – 1 шт.	1
23.	Стеллаж нерж. Сталь перфорированный 1200*600 – 1 шт.	1
24.	Стол производственный 1200*600 – 14 шт.	14
25.	Подтоварники 1,2 м – 4 шт.	4
26.	Подтоварники 0,600*0,600 м – 1 шт.	1
27.	Котел 50 л. нержав. сталь – 3 шт.	3
28.	Котел 40 л. нержав. сталь – 2 шт.	2
29.	Котел 30 л. нержав. сталь – 2 шт.	2
30.	Кастрюли 20 л. нержав. сталь – 4 шт.	4
31.	Кастрюли 7,5, 10, 3 л. нержав. сталь – 6 шт.	6
32.	Таз нержав. – 10 шт.	10
33.	Мелкий инвентарь (веселки, половники, лопатки, соусники)	По необходимости
34.	Тарелка порционная 1 блюдо – 500 шт.	500
35.	Тарелка порционная 2 блюдо – 500 шт.	500
36.	Тарелка пирожковая – 500 шт.	500
37.	Ложки, вилки на общее количество детей в школе.	На общее количество детей
38.	Салатник – 500 шт.	500
39.	Кружка - 500 шт.	500

\*Возможно: поставка дополнительного оборудования и инвентаря, необходимого для выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке.

Перечень производственного оборудования пищеблока, находящегося на балансе МАОУ "СОШ № 83» г.Перми, по адресу: г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а

№	Наименование	Кол-во	Инвентарный номер	Балансовая стоимость	Остаточная стоимость
1	Мармит 1 блюдо МЭП-6/2 Лира К	1,00	01012008	22 690,00	0,00
2	Мармит 2 блюдо МЭП - 2Б Лира К	1,00	01012009	32 360,00	0,00
3	Пенал 2шт.	2,00	б/н	2,00	0,00
4	Стеллаж металлический	1,00	01013129	1,00	0,00
5	Машина посудомоечная купольного типа ИПК-700К-01	1,00	01012446	94 500,00	0,00
6	Стол 4 местный пластик	8,00	01011646 –01011653	27 880,00	0,00
7	Стол 4 местный пластик	1,00	01011654	3 484,90	0,00
8	Стол 6 местный обеденный со скамьями	1,00	01010871	3 180,36	0,00
9	Стол 6 местный обеденный со скамьями	14,00	01010872-01010885	44 453,64	0,00
10	Стол для преподавателя	1,00	01012819	1,00	0,00
11	Стол ламинированный	1,00	01011061	3 163,00	0,00
12	Стол металлический	1,00	01013113	1,00	0,00
13	Стол на колесиках	1,00	01012849	1,00	0,00
14	Стол обеденный 6 мест	13,00	01011626-01011638	52 468,00	0,00
15	Стол раздаточный	1,00	01013112	1,00	0,00
16	Стол раскладной	1,00	01013130	1,00	0,00
17	Стул Венский	35,00	01011655-010111689	29 365,00	0,00
18	Стул Венский	1,00	01011690	839,10	0,00
19	Стул офисный 123шт.	1,00	01012815	1,00	0,00
20	Стул офисный 2шт.	1,00	01012825	1,00	0,00
21	Шкаф для учебников с замком	1,00	01011872	6 437,00	0,00
22	Электрокотел КПЭМ-160/9	1,00	01012016	76 855,00	0,00
23	Электрическая плита 4-х конф.ЭП-4П	2,00	01013247-01013248	66 588,00	0,00
24	Шкаф комбинированный металлический	1,00	01011948	65 564,80	0,00
	<b>ИТОГО:</b>	<b>92</b>		<b>529 838,80</b>	<b>0,00</b>

	Наименование	Кол-во	Инвентарный номер	Балансовая стоимость	Остаточная стоимость
1	Пароконвектомат	1,00	01013109	160 920,00	17 241,75
2	Прилавок-витрина холодильный	1,00	01012820	73 449,98	0,00
3	Тестомес МТМ65МНА	1,00	01013110	67 140,00	7 193,25
4	Шкаф холодильный Polair	1,00	01013033	47 215,00	3 372,76
5	Шкаф холодильный металл. Polair	1,00	01012821	26 550,00	0,00
	<b>ИТОГО:</b>	<b>5,00</b>		<b>375 274,98</b>	<b>27 807,76</b>

## 4 Порядок оказания услуги

4.1 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

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

4.3 Ежедневное меню должно полностью соответствовать 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.

4.4 Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции в соответствии с требованиями п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.5 Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.

4.6 Накрывание и сервировка столов для обучающихся, а также уборку столов после каждого приема пищи должна осуществляться сотрудниками пищеблока.

Расчет суммы договора по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 83» г.Перми

На период 3 года с момента заключения договора (525 дней функционирования)

№ п/п	Наименование услуги	Ед.измерения	Количество	Цена за единицу тарифа	Сумма
1	Оказание услуги по организации питания учащихся с ОВЗ начальная школа	Чел.дней	9 975	108,21	1 079 394,75
2	Оказание услуги по организации питания учащихся начальной школы	Чел.дней	385 875	75,50	29 133 562,50
3	Оказание услуги по организации питания учащихся с ОВЗ 5-9 классы	Чел.дней	4 725	129,88	613 683,00
4	Оказание услуги по организации питания учащихся из многодетных малоимущих семей	Чел.дней	13 125	84,66	1 111 162,50
5	Оказание услуги по организации питания учащихся из малоимущих семей	Чел.дней	36 750	84,66	3 111 255,00
6	Оказание услуги по организации питания учащихся отдельных категорий	Чел.дней	45 675	84,66	3 866 845,50
Итого:					38 915 903,25

Заказчик:

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 83» г.Перми**

Адрес: 614109, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а;

Телефон: 8 (342) 206-33-83

Банковские реквизиты:

ДФ г. Перми (МАОУ «СОШ № 83» г.Перми,

л/с 08930000213, 09930000213);

Р/счет: 03234643577010005600

Корреспондентский счет: 40102810145370000048

Банк: Отделение Пермь Банка России//УФК по

Пермскому краю г. Пермь

БИК: 015773997

ИНН: 5908019661

КПП: 590801001

ОКТМО: 57701000

Электронная почта: sc83@inbox.ru

Исполнитель

**Индивидуальный предприниматель Векшина А.А.**

Юр.адрес: 614067, Пермский край, Пермь г, ул. Красноводская, дом № 27, квартира 32  
ИНН 590301577057

ОГРНИП 304590334400422

ОКПО 0064056112

ПАО АКБ "УРАЛ ФД"

Р/С 40802810000000001255

БИК 045773790

К/с 30101810800000000790



/Ю.Н.Степанова



/А.А. Векшина