

ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЙ ДОГОВОР № 3
на оказание услуг по организации горячего питания
для обучающихся

г. Чайковский

« 31 » августа 2015 г.

Муниципальное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 5 VIII вида», в лице директора Лундиной Антонины Сергеевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «**Заказчик**», с одной стороны,

и **Муниципальное унитарное предприятие «Оскар»**, в лице директора Смирнова Игоря Павловича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «**Исполнитель**», с другой стороны, вместе именуемые «**Стороны**», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее – договор) о следующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство на **оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся** в столовой МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида (далее – «услуги») в соответствии с условиями настоящего договора и дополнительными требованиями, изложенными в Техническом задании (Приложение № 1), иными условиями настоящего договора, а так же требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН), а Заказчик обязуется оплатить оказанные услуги.

1.2. Место для приготовления блюд – помещение пищеблока, находящееся в здании МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида, расположенного по адресу: Пермский край, г. Чайковский, ул. Приморский бульвар, д. 24.

1.3. Место приема пищи – помещение столовой МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида.

2. Срок действия договора

2.1. Договор вступает в силу со дня подписания его Сторонами и до полного исполнения Сторонами всех обязательств, а именно до 31 декабря 2015 года.

2.2. Окончание срока действия настоящего договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение и не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по договору в полном объеме.

3. Цена договора и порядок расчетов

3.1. Цена договора является твердой, не может изменяться в ходе заключения и исполнения договора, за исключением случаев, установленных договором и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

3.2. Общая цена договора составляет 326 946 (Триста двадцать шесть тысяч девятьсот сорок шесть) рублей 00 копеек, без НДС.

3.3. Цена договора включает в себя все накладные расходы Исполнителя, связанные с выполнением условий настоящего договора, в том числе:

- расходы на содержание поварского и вспомогательного персонала;
- стоимость лабораторных исследований проб готовых блюд;
- стоимость продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), включая их доставку, складирование, хранение;
- расходы на приготовление готовых к употреблению блюд;
- расходы на содержание и обслуживание технологического оборудования;
- расходы на страхование, налоги, взносы и другие обязательные платежи.

3.4. Расчеты Заказчика с Исполнителем по договору осуществляются за счет средств краевого бюджета.

3.5. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком

денежных средств на указанный в договоре расчетный счет Исполнителя.

3.6. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

3.7. Оплата по договору производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней на основании подписанного сторонами Акта об оказанных услугах и представленного Исполнителем счета и счета-фактуры.

Ежемесячная стоимость оказанных услуг рассчитывается как сумма стоимостей оказанных услуг за каждый день оказания услуг в отчетном месяце.

Отчетным считается календарный месяц. Стоимость услуг за один день рассчитывается как произведение стоимости продуктов питания, необходимых для приготовления блюд, указанных в меню, и количества питающихся, указанных в заявке Заказчика.

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

3.9. Стороны вправе производить сверку взаимных расчетов по настоящему договору, результаты которой оформляются актом сверки.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказывать услуги по настоящему договору лично. Привлечение третьих лиц для оказания услуг по настоящему договору не допускается.

4.1.2. Обеспечивать полноценным горячим питанием учащихся в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08», Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства №1036 от 15 августа 1997 года и Техническим заданием на оказание услуг (Приложение № 1).

4.1.3. Ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, два раза в день, осуществлять двухразовое горячее питание детей:

Завтрак: 1 ступень обучения (1-4 класс) с 9 час 45 мин до 10 час 05 мин;

2 ступень обучения (5-9 класс) с 10 час 50 мин до 11 час 10 мин;

Обед: 1 ступень обучения (1-4 класс) с 13 час 00 мин до 13 час 20 мин;

2 ступень обучения (5-9 класс) с 14 час 05 мин до 14 час 25 мин.

4.1.4. Разработать рацион питания для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания.

4.1.5. Разработать меню на основании сформированного рациона питания, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

4.1.6. Составить примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней) при согласовании с директором школы, для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся.

4.1.7. Разработать с учетом сезонности примерное меню, с необходимым количеством основных пищевых веществ и требуемой калорийностью суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

4.1.8. Соблюдать требования в примерном меню «Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08» по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся с учетом их возраста.

4.1.9. Включить информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде в примерное меню. Привести ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

4.1.10. Осуществить производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

4.1.11. Отдать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд при разработке меню для питания учащихся.

4.1.12. Не допускать в один и тот же день или последующие 2-3 дня, в примерном меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий.

4.1.13. Учитывать в примерном меню рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

4.1.14. Соблюдать в суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, как 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

4.1.15. Следовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

4.1.16. Включать ежедневно с каждым приемом пищи в рацион питания мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включать 1 раз в 2-3 дня.

4.1.17. В завтрак включать закуску, горячее блюдо и горячий напиток, периодически овощи и фрукты.

В обед - закуску, первое и второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени.

Также допускается использование порционированных овощей (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

4.1.18. Контролировать соответствие фактического рациона питания утвержденному 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.

4.1.19. Не использовать пищевые продукты, не изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с «Перечнем продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений» (СанПиН 2.4.5.2409-08) для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания.

4.1.20. Поставлять на пищеблок пищевые продукты, соответствующие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.1.21. Осуществлять доставку пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных

пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

4.1.22. Обеспечить использование санитарной одеждой (халат, рукавицы), лицами, сопровождающими продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющими их погрузку и выгрузку, а также наличие у них личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.1.23. Обеспечить обучающихся набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп в течение двух недель (10-14 дней).

4.1.24. Обеспечить работающих лиц на базе пищеблока школы специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

4.1.25. Допустить к работе на пищеблоке только лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

4.1.26. Обеспечить у каждого работника пищеблока наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.1.27. Использовать на пищеблоке фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуду для приготовления и хранения готовых блюд использовать из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

4.1.28. Не использовать деформированную кухонную и столовую посуду, посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

4.1.29. Использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.1.30. Оборудовать складские помещения для хранения продуктов приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Использование ртутных термометров не допускается.

4.1.31. Использовать для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения, разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

4.1.32. Провести с работниками инструктажи по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности и по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

4.1.33. Нести ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками пищеблока, находить компромиссное решение с Заказчиком по вопросу экономии энергоресурсов.

4.1.34. Обеспечивать соблюдение правил безопасности оказания услуги, не нанося вред жизни и здоровью потребителей.

4.1.35. В случае поломки или выхода из строя кухонного технологического оборудования произвести его ремонт или полную замену оборудования за счет собственных средств.

4.1.36. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка,

правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим.

4.1.37. 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.

4.1.38. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия договора.

4.1.39. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять контроль над исполнением Исполнителем своих обязательств по настоящему договору, в том числе качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения; правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления; санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта; выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;

4.2.2. Производить своевременную оплату за оказанные услуги согласно разделу 3 настоящего договора;

4.2.3. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения договора, а также письменную заявку с указанием количества питающихся;

4.2.4. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по договору или отступления от требований, установленных СанПиН 2.4.5.2409-08 и Техническим заданием, составить акт-предписание с указанием нарушения, в течение одного календарного дня направить Исполнителю путем факсимильной или иной связи и требованием устранить недостатки;

4.2.5. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На оплату оказываемых им услуг, согласно разделу 3 настоящего договора;

4.3.2. Оказывать услуги в помещении пищеблока школы на переданном в безвозмездное пользование технологическом оборудовании Заказчика;

4.3.3. Требовать от Заказчика приемки оказанных услуг;

4.3.4. Требовать от Заказчика исполнения обязательств, предусмотренных условиями настоящего договора.

4.3.5. На иные права, предусмотренные законодательством Российской Федерации, договором.

4.4. Заказчик имеет право:

4.4.1. На получение качественной услуги по организации горячего питания в МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида;

4.4.2. По согласованию с Исполнителем проверять готовые блюда согласно примерному меню на соответствие их качеству, калорийности, массе порций;

4.4.3. В случае приготовления Исполнителем некачественных блюд с искаженными вкусовыми качествами или с наличием в приготовленных блюдах посторонних запахов, не соответствующих технологии приготовления пищи, потребовать замены некачественно приготовленных блюд на блюда надлежащего качества;

4.4.4. Не производить оплату до устранения некачественно оказанных услуг;

4.4.5. В ходе исполнения договора по согласованию с Исполнителем уменьшить цену договора без изменения предусмотренных договором объема услуг и иных условий исполнения договора;

4.4.6. Привлекать экспертов, экспертные организации, родителей для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным договором;

- 4.4.7. Требовать от Исполнителя выполнения условий договора;
- 4.4.8. на иные права, предусмотренные законодательством Российской Федерации, договором.

5. Срок и место оказания услуг

5.1. Срок оказания услуг: Горячее питание детей осуществляется ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, в период с 01.09.2015 г. по 31.12.2015 г.

5.2. Место оказания услуг: Оказание услуг осуществляется на базе пищеблока МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида, расположенного по адресу – Пермский край, г. Чайковский, Приморский бульвар, д. 24.

6. Порядок приемки оказанных услуг

6.1. Ответственное лицо Заказчика проверяет ежедневно готовые блюда, согласно примерному меню на неделю, на соответствие их качеству, калорийности и массе порций.

6.2. При оказании услуг ненадлежащего качества, а именно с понижением калорийности блюд, уменьшением массы выхода готовых блюд, несоблюдением технологического процесса приготовления блюд, составляется акт о выявленных дефектах, подтверждающий данный факт, который служит основанием для освобождения Заказчика от оплаты данных услуг.

6.3. Приемка оказанных услуг производится согласно табелю учета посещаемости детей, недельному меню, факта подтверждения калорийности завтраков и обедов.

6.4. Исполнитель в период приемки предоставляет представителю Заказчика документы подтверждающие факт исполнения (недельное меню с указанием калорийности блюд, массы выхода порций и т.д., акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет, счет-фактуру)

7. Гарантии и безопасность оказания услуг

7.1. В целях осуществления качественного и безопасного оказания услуг, Исполнитель гарантирует:

7.1.1. производить оказание услуг в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, разработанными Федеральным центром Госсанэпиднадзора Минздрава РФ и утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем министра здравоохранения РФ от 22 июля 2010 года;

7.1.2. соблюдать калорийность блюд и массу порций, согласно условиям договора;

7.1.3. соблюдать технологию приготовления блюд;

7.1.4. безопасность оказания услуг в части недопущения пищевых отравлений и недопущения применения в приготовлении блюд некачественных продуктов питания.

8. Ответственность сторон

8.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 № 1063, законодательством Пермского края и настоящим договором.

8.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустойки (пеней, штрафов).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем и определяется по формуле:

$P = (C - B) * S$, где C – цена договора, B – фактическая стоимость исполненных обязательств (на основании документов), S – размер ставки. $S = S_k * ДП$, где $ДП$ – количество дней просрочки, S_k – размер ставки рефинансирования на дату уплаты пени, определяемой с учётом коэффициента K . $K = ДП / ДК * 100 \%$, где $ДК$ – срок исполнения обязательства. При $K =$

0-50 % ставка за каждый день просрочки принимается 0,01 ставки рефинансирования ЦБ РФ на дату уплаты пени, при 50-100 % - 0,02, при 100 % и выше – 0,03 ставки рефинансирования.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, (поставка товара, качество которого не соответствует требованиям к качеству, установленным настоящим договором), предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, в размере 10 % цены договора, а именно 32 694 рублей 60 копеек.

8.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (пеней, штрафов).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка РФ от не уплаченной в срок суммы.

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, в размере 2,5 % цены договора, а именно 8 173 рубля 65 копеек.

8.4. Сторона освобождается от уплаты неустойки (пени, штрафа), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Стороны.

8.5. В случае просрочки исполнения и (или) неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, при расчетах по договору Заказчик вправе уменьшить подлежащую сумму к оплате на размер встречного требования в сумме начисленной неустойки (пени, штрафа).

8.6. Уплата неустоек (пеней, штрафов) не освобождает Стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

9. Форс-мажорные обстоятельства

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы: стихийные бедствия, забастовки, военные действия, гражданские волнения, эпидемии, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и вновь принятые нормативные акты РФ.

9.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства, должна в течение 3 (трех) рабочих дней с момента наступления обстоятельств, указанных в пункте 9.1 дать извещение другой Стороне о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по договору.

10. Дополнительные условия

10.1. При исполнении настоящего договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.2. В случае перемены Заказчика по настоящему договору права и обязанности Заказчика переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

11. Условия изменения и расторжения договора

11.1. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующем случае:

11.1.1. при снижении цены договора без изменения, предусмотренных настоящим договором объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий договора;

11.2. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством, где расторжение настоящего договора в

одностороннем порядке осуществляется в соответствии с требованиями статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

11.3. Заказчик вправе потребовать расторжение договора у Исполнителя в случае:

11.3.1. Неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему договору;

11.3.2. Отсутствие потребности Заказчика в дальнейшем оказании услуг.

12. Заключительные положения

12.1. Все споры и разногласия по настоящему договору, возникающие между Сторонами при заключении, изменении и расторжении настоящего договора, рассматриваются в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

12.2. Споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение, разрешаются арбитражным судом Пермского края.

12.3. В части, не предусмотренной настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.4. Настоящий договор составлен на бумажном носителе на 15 (пятнадцати) листах в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

12.5. К договору прилагается Техническое задание на оказание услуг и является его неотъемлемой частью.

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

12.7. По согласованию Сторон в ходе исполнения договора допускается снижение цены договора без изменения предусмотренных договором объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий договора.

13. Адреса и реквизиты сторон

Заказчик:

Муниципальное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 5 VIII вида»

617760, Пермский край, г. Чайковский,

ул. Приморский бульвар, д. 24

ИНН/КПП: 5920012006/592001001

ОГРН: 1025902032496

ОКПО 24072688

ОКВЭД 80.21.1

Банковские реквизиты:

РКЦ Чайковский г Чайковский

Р/с: 40701810000003000001

Лицевой счет: 2090300073

БИК: 045763000

Телефон: 8(34241) 3-49-10, 4-14-47 (бух.)

Факс: 8(34241) 3-49-10

E-mail: mkos5chaik@mail.ru

Исполнитель:

Муниципальное унитарное предприятие «Оскар»

617760, Пермский край, г. Чайковский,

ул. Карла Маркса, д. 51

ИНН/КПП 5920001090/592001001

ОГРН: 1025902031825

ОКПО 24055017

ОКВЭД 5551

Банковские реквизиты:

Нижегородский филиал ОАО

«Банк Москвы» г. Нижний Новгород

р/с: 40702810900490013153

к/с: 30101810100000000832

БИК: 042282832

Телефон: 8(34241) 4-26-42, 4-23-94 (бух.)

E-mail: chaikoskar@mail.ru



Техническое задание на оказание услуг

1. Объем и стоимость оказываемых услуг

Месяц	Количество дней учебной нагрузки		Количество детей		Стоимость питания в день на 1 учащегося на 01.01.2015 г.		Всего стоимость питания в месяц по ступеням		Итого стоимость питания в месяц
	1 ступень	2 ступень	1 ступень	2 ступень	1 ступень	2 ступень	1 ступень	2 ступень	
1	2	3	4	5	6	7	8=2*4*6	9=3*5*7	10=8+9
Сентябрь	22	22	30	41	53,31	59,76	35185	53904	89089,0
Октябрь	22	22	29	43	53,31	59,76	34012	56533	90545,0
Ноябрь	16	16	28	43	53,31	59,76	23883	41115	64998,0
Декабрь	20	20	29	43	53,31	59,76	30920	51394	82314,0
Итого	80,00	80,00	116,00	170,00	213,24	239,04	124000,00	202946,00	326946,00

Организация горячего питания осуществляется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08» и Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства № 1036 от 15 августа 1997 года.

2. Горячее питание детей осуществляется ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, два раза в день:

- Завтрак: 1 ступень обучения (1-4 класс) с 9 час 45 мин до 10 час 05 мин;
 2 ступень обучения (5-9 класс) с 10 час 50 мин до 11 час 10 мин;
 Обед: 1 ступень обучения (1-4 класс) с 13 час 00 мин до 13 час 20 мин;
 2 ступень обучения (5-9 класс) с 14 час 05 мин до 14 час 25 мин.

3. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

4. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

5. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, при согласовании с директором школы, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней).

6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

7. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования «Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08» по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150

Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток.экв.)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25%
Обед в школе	30-35%
Полдник в школе	10%
Итого	60-70%

8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

10. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

11. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

12. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

13. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

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

15. Ежедневно в рацион следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

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

17. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

18. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному 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.

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<i>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</i>					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
<i>Замена картофеля (по углеводам)</i>					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
<i>Замена свежих яблок (по углеводам)</i>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
<i>Замена молока (по белку)</i>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	

Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
<i>Замена мяса (по белку)</i>					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
<i>Замена рыбы (по белку)</i>					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
<i>Замена творога</i>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
<i>Замена яйца (по белку)</i>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями «Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08»:

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации:

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9

24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

33. Карамель, в том числе леденцовая.

34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

20. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

21. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

22. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

23. В течение двух недель (10-14 дней) обучающихся рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250	250	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280	320
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185	185

Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40(51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

24. Работающие лица на базе пищеблока школы должны быть обеспечены специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

25. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с [национальным календарем](#) прививок.

26. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

27. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

28. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

29. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающим требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

30. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

31. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

32. С работниками Исполнителем проводится инструктажи по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности и по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

33. Исполнитель несет ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками пищеблока, находит компромиссное решение с Заказчиком по вопросу экономии энергоресурсов.

34. Исполнитель обеспечивает соблюдение правил безопасности оказания услуги, не нанося вред жизни и здоровью потребителей.

35. В случае поломки или выхода из строя кухонного технологического оборудования Исполнитель производит его ремонт или полную замену оборудования за счет собственных средств.

36. Исполнитель соблюдает действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим.

37. Исполнитель обеспечивает чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществляет уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержит помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

38. Исполнитель участвует при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия договора.

39. Исполнитель обеспечивает сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг.

Заказчик:

 А.С. Лундина/
«31» августа 2015 г.



М.П.

Исполнитель:

 И.П. Смирнов/
«31» августа 2015 г.



М.П.