

3.1.5. Обеспечить беспрепятственный доступ работников Исполнителя к месту оказания услуг, которые осуществляют контроль качества, норм выхода и ассортимента готовых блюд в соответствии с меню, при условии соблюдения работниками Исполнителя правил пропускного режима, действующего у Заказчика.

3.1.6. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

3.1.7. Предоставлять в пользование производственные, складские, административно-бытовые и другие помещения на основании Договора между Заказчиком, Исполнителем и Комитетом по управлению собственности Министерства земельных и имущественных отношений Республики Башкортостан по Стерлитамакскому району.

3.1.8. Ежедневно проводить бракераж продукции с участием представителя Заказчика и Исполнителя в соответствии с действующим у Заказчика «Положением о бракераже». В случае отсутствия представителей Исполнителя бракераж продукции производится Заказчиком самостоятельно.

3.1.9. Разработать и утвердить программу производственного контроля.

3.1.10. Осуществлять контроль за организацией питания обучающихся соответственно программе производственного контроля, утвержденной руководителем Заказчика.

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

3.1.12. Организовать контроль:

- качества пищи, путем снятия проб ответственным лицом с внесением записи в журнал снятия проб;

- за снятием суточных проб и их хранением;

- за правильностью поступления блюд согласно меню и раздаточной ведомости.

3.1.13. Производить ежемесячно до 5 числа сверхку документов бухгалтерского учета (акты оказанных услуг, счет-фактура), отчет по выполнению натуральных норм питания.

3.1.14. Не реже 1 раза в полгода проводить инвентаризацию имущества переданному исполнителю.

3.1.15. Осуществлять контроль за оказанием услуг, на любом этапе исполнения услуги;

3.1.16. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.1.17. Заказчик своими силами реализует пищевые отходы.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Вносить изменения в меню в соответствии с нормативной базой для обеспечения питания, уведомив письменно об изменениях Исполнителя в течение семи дней со дня принятия решения об изменении.

По согласованию с Исполнителем изменить объем услуг;

3.2.2. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям задания, в соответствии с настоящим Контрактом;

3.2.3. Контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Контракта;

3.2.4. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;

3.2.5. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.2.6. Привлекать для проверки предоставленных Поставщиком результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, экспертов, экспертные организации;

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Разработать цикличное меню в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, с учетом сезонности и суточной нормой потребления.

(для воспитанников детских садов 10 - дневное меню).

3.3.2. Выполнить обязательства предусмотренные настоящим Контрактом и передать Заказчику результаты, в предусмотренный настоящим Контрактом срок;

3.3.3. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 часа с момента его устного уведомления, при этом расходы по продуктам и по приготовлению готовой пищи осуществляется за счет Исполнителя.

3.3.4. Исполнитель не вправе передавать информацию, полученную в результате исполнения обязательств по настоящему Контракту (документы, материалы) третьим лицам без письменного согласия Заказчика;

3.3.5. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта;

3.3.6. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности. В случае изменения состава обслуживающих лиц своевременно сообщать Заказчику о данных изменениях;

3.3.7. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.3.8. Обеспечить приготовление блюд, кулинарных изделий с соблюдением технологии приготовления пищи, санитарных норм и правил на производстве, температурного режима, требований к кулинарной обработке сырья и норм закладки;

3.3.9. Осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд;

3.3.10. Производить выдачу готовых рационов только после бракеража готовой пищи, отбора суточных проб;

3.3.11. Ежедневно оставлять суточные пробы и обеспечить им надлежащее хранение в течение 48 часов;

3.3.12. Принимать участие в работе бракеражной комиссии;

3.3.13. Допускать ответственных лиц, определенных Заказчиком для контроля за процессом приготовления блюд;

3.3.14. При каждой выдаче готового блюда обеспечивать наличие трех дополнительных (сверх сводного порционника) порций каждого блюда:

— для бракеража готовой пищи представителям Заказчика и Исполнителя;

- для отбора суточных проб;

3.3.15. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений пищеблока, столовой, овощехранилищ, подсобных и складских помещений, оборудования и инвентаря; Проводит дератизацию помещений, оплачивает расходы по коммунальным услугам (электроэнергия, водоснабжение, водоотведение, теплоэнергия).

3.3.16. Исполнитель привлекает к работе в помещениях столовой работников, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие непосредственный контакт с несовершеннолетними, должны иметь справку об отсутствии судимости согласно ст. 351.1. Трудового кодекса РФ.

3.3.17. Обеспечивать сохранность, правильную эксплуатацию и содержание в исправном состоянии оборудования, инвентаря, мебели, находящегося в пищеблоке и в складских помещениях, переданных Заказчиком;

3.3.18. Исполнитель доставляет продукты в столовую специализированным транспортом, имеющим санитарный документы.

3.3.19. Исполнитель несет расходы по:

— содержанию переданных помещений в надлежащем состоянии, осуществляет текущий ремонт занимаемых помещений;