

–вывозу мусора и содержание контейнерной площадки и прилегающей территории;
–по оплате коммунальных услуг в соответствии с показаниями счетчиков (в случае невозможности установки прибора учета оплата проводится пропорционально занимаемой площади), дератизации, дезинфекции;
–эксплуатации переданного оборудования (техническое обслуживание, текущий ремонт, поверка средств измерений, замер сопротивления изоляции и иные технические обслуживания, предусмотренные законодательством);
–оплате услуг связи на переданной площадке;
–снабжению столовой в соответствии с СанПиН хозяйственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии;

–эксплуатации, содержанию и ремонту инженерных коммуникаций на переданной площадке;
–проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;
–проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством;
–стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;
–снабжению сотрудников столовой спецодеждой.

3.3.20. Осуществлять контроль за своевременным прохождением сотрудниками

3.3.21. Укомплектовать столовую, подсобные и складские помещения оборудованием, инвентарем необходимым для надлежащего и своевременного исполнения контракта;

3.3.22. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции и входной контроль качества продуктов питания;

3.3.23. Осуществлять оказание услуг с проведением производственного лабораторного контроля в аккредитованной лаборатории и предоставлять Заказчику копии протоколов лабораторных исследований не реже одного раза в квартал;

3.3.24. При выполнении услуг привлечение соисполнителей не допускается;

3.3.25. Формировать документы бухгалтерского учета (акты оказанных услуг, счета-фактуры и т.д.) и предоставлять ответственному лицу Заказчика до 5 числа каждого месяца;

3.3.26. Обеспечить работников столовой санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технических средств;

3.3.27. Осуществлять приготовление диетических блюд персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию и личные (санитарные) книжки установленного образца.

3.3.28. Ежедневно, перед началом работы персонала, представитель Заказчика проводит осмотр сотрудников пищеблока Исполнителя с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья» (форма №2-ЛП), а также Исполнитель обеспечивает специалистам Заказчика свободный доступ к «Журналу здоровья» для ознакомления.

3.3.29. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

3.3.30. Обеспечить хранение и сохранность продукции в соответствии с температурным режимом, реализацию производить в соответствии со сроками хранения в случае отсутствия у Заказчика соответствующего условия (помещения, оборудования).

3.3.31. Количество проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) составляет не менее 1 раза в квартал, количество проб (образцов) готовой продукции, направляемых для проведения лабораторных испытаний составляет не менее 5 в квартал. Отбор проб, указанных в настоящем пункте, осуществляется в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории. При осуществлении отбора проб, направляемых, для проведения лабораторных испытаний Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории;

3.3.32. Производить ремонт, техническое обслуживание торгово-технологического оборудования, замену оборудования, выслужившего установленные сроки и непригодного к дальнейшей эксплуатации, за счет собственных средств. Проводить ежегодный косметический ремонт кухонного зала.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Требовать приемки услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом;

3.4.2. Требовать от Заказчика своевременной и полной оплаты оказанных в соответствии с настоящим Контрактом услуг;

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

3.5. Исполнитель гарантирует:

3.5.1. Соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, оказывающим услуги, являющиеся объектом закупки.

3.5.2. Обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.5.3. При осуществлении закупок исходных продуктов для организации горячего питания, приоритетное значение уделять поставщикам, зарегистрированным в Республике Башкортостан (местные производители).

4. Сроки оказания услуг

4.1. Сроки оказания услуг по организации питания составляет с 01.01.2020 г. по 31.05.2020 г. включительно. Услуги оказываются на основании заявки Заказчика по количеству питающихся поданной не позднее 09.00 часов текущего дня.

4.1.1. Заказчик направляет заявку одним из следующих способов: по почте, факсу, электронной почте, нарочным либо любым иным способом.

4.2. В п. 10.1 Контракта указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением обязательств по оплате услуг, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафа, пени), Стороны после наступления указанной даты не вправе требовать исполнения Контракта в части оказания услуг и их приемки. При наступлении указанной даты (в случае, если она установлена) Заказчиком в двух экземплярах составляется Акт взаимосверки обязательств по Контракту, в котором указываются сведения о прекращении действия Контракта; сведения о фактически исполненных обязательствах по Контракту; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта.

4.2.1. Исполнитель обязан подписать Акт взаимосверки обязательств. В случае уклонения Исполнителя от подписания данного акта Заказчик проставляет в нем соответствующую отметку. Акт взаимосверки обязательств является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами.

5. Качество услуг. Гарантия качества услуг.

5.1. Качество, результаты услуг, их безопасность должны соответствовать требованиям действующего законодательства, принятых в соответствии с ним нормативных документов и условиям Контракта и гарантировать отсутствие в питании больных субпродуктов, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

5.2. Доставка продуктов питания осуществляется в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и санитарных правил и норм СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.