

ДОГОВОР № 1
на «Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательных учреждениях городского округа Красноуфимск в 2020-2022 годах»

г. Красноуфимск

«09» января 2020 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 3», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Дубовской Ирины Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Гончарова Андрея Николаевича, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федеральным законом от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 3» и на основании протокола рассмотрения заявок на участие в конкурсе от «26» декабря 2019 г. №31908626801-2 заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору) оказать услуги по организации питания детей в МАОУ СШ 3 городского округа Красноуфимск в 2020-2022 годах (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептов и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным Исполнителем с проведенной экспертизой Роспотребнадзора, в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется Заданием Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору), расчетом стоимости услуг (приложение № 2 к настоящему Договору).

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена договора составляет **15 304 849 рублей 00 копеек** (Пятнадцать миллионов триста четыре тысячи восемьсот сорок девять рублей 00 копеек), без НДС

2.2. Аванс не предусмотрен.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.4, п. 2.5. Договора.

2.2. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- Оплата Услуг производится ежемесячно (в месяц следующим за отчетным) в безналичной форме на расчетный счет Исполнителя, за фактически оказанные Услуги за каждый месяц по фактическому количеству учащихся, питавшихся в учреждении, на основании акта сдачи-приемки оказанных Услуг, в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней со дня подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг за предыдущий месяц, на основании выставленного Исполнителем счета (счета-фактуры) для оплаты услуг.

2.3. Датой (днем) оплаты Договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.4. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Договором объема услуг и иных условий исполнения Договора.

2.5. Цена Договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Договором объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Договора осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренного Договором объема услуги Стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора, исходя из цены единицы услуги.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг: Услуги по организации питания детей в общеобразовательных учреждениях городского округа Красноуфимск должны быть оказаны со дня заключения договора по «31» декабря 2022 года.

3.2. Место оказания услуг: 623300, Свердловская обл., г. Красноуфимск, ул. Советская, д.56.

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Договору вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Договора, а также поименованных в Задании Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для

подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. При направлении в суд искового заявления с требованием о расторжении договора, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями Договора, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была удержана в соответствии с п. 9.11. Договора.

4.2. Исполнитель по Договору вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Договору обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и всей документацией согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Договора.

5.1.5. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды или безвозмездного пользования.

5.2.6. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую обязательно должны быть включены:

- руководитель учреждения (или иное уполномоченное лицо заказчика), директор производством (шеф-повар) пищеблока, медицинский работник.

5.1.7. Назначить в день заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице, письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица: директор Ирина Александровна Дубовская, 8 (343) 94 5-14-84, 5231021@mail.ru

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Договору обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору).

5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком меню, которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства в следующем порядке:

- в течении 70 (семидесяти) дней со дня начала оказания услуг предоставить Заказчику согласованное с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор), примерное меню на период 14 (четырнадцать) дней в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 2 к Санитарным правилам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 (далее по тексту в настоящем пункте – Правила, СанПиН 2.4.5.2409-08)), а также технологических карт, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08);

- примерное двух недельное меню для организации питания обучающихся с 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях должно быть разработано на основе Методических рекомендаций «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г., с учетом указанных выше Правил;

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет);

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (п. 6.13 Правил);

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.
- 5.2.3. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.
- 5.2.4. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы.
- 5.2.5. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд с этой целью выполнить следующее.
 - 5.2.5.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.
 - 5.2.5.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).
 - 5.2.5.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.
 - 5.2.5.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.
 - 5.2.6. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.
 - 5.2.7. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.
 - 5.2.8. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.
 - 5.2.9. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях. Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.
 - 5.2.10. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.
 - 5.2.11. Своими силами осуществлять сервировку столов.
 - 5.2.12. Осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008, а также организовать платное питание учащихся Заказчика. Предельный размер наценки на покупные товары должен быть 20% (согласно постановлению Региональной энергетической комиссии от 10.12.2008 № 158-ПК с изменениями и дополнениями). Надбавка на буфетную продукцию и организованное платное питание учащихся Заказчика не должна превышать 60 % от цен региона на дату приобретения продуктов питания.
 - 5.2.13. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.
 - 5.2.14. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.
 - 5.2.15. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору).
 - 5.2.16. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.
 - 5.2.17. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.
 - 5.2.18. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:
 - органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
 - нормы закладки и выход готовой продукции;
 - оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).
 - 5.2.19. Вести:
 - бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
 - журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
 - журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал проведения витаминизации.

5.2.20. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.21. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 2 (два) рабочих дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.22. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Договора.

5.2.23. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.24. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.5. Договора, только для предоставления услуги по организации питания по данному Договору.

5.2.25. Предоставлять Заказчику по запросу документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Договора, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.26. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.27. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору.

5.2.28. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.29. Назначить в день заключения договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика.

Должность, ФИО, телефон, адрес электронная почта ответственного лица со стороны Исполнителя: заместитель директора Малова Светлана Николаевна, 8 904 168 34 84, malovasn.polevs@gmail.com.

5.2.30. Осуществлять ежемесячно возмещение Заказчику за свой счет расходов на коммунальные услуги, затраченные на оказание услуг по организации питания детей (на основании отдельного договора на возмещении стоимости коммунальных услуг, заключаемого Сторонами на период действия настоящего Договора).

6. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

6.1. По завершении оказания услуг (завершению отдельного этапа оказания услуг) Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет (счет-фактуру).

6.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 6.1. Договора, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре и Задании Заказчика (приложение № 1 и приложение № 2 к настоящему Договору), и оформить ее результат в течение 5 (пяти) рабочих дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

6.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Договора может создать приемочную комиссию.

6.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору).

6.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 1 (одного) рабочего дня;

- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

6.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик может провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании отдельных Договоров.

6.7. Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора.

6.8. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.6.1. - 6.5. Договора.

7. Ответственность сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

7.3. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в виде фиксированной суммы, в размере:

- 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
 - 5000 рублей, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 10000 рублей, если цена Договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
 - 100000 рублей, если цена Договора превышает 100 млн. рублей.
- что составляет 5 000,00 руб.

7.5. 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 Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.6. Пени 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, определенном в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042, но не менее чем одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.7. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается договором в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042, в размере:

- 10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
 - 5 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 1 процент цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
 - 0,5 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
 - 0,4 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
 - 0,3 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
 - 0,25 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
 - 0,2 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
 - 0,1 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) превышает 10 млрд. рублей.
- что составляет 765 242, 45 руб.

7.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.9. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения Договора, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

7.10. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителем в соответствии с правилами п.1 ст. 313 и ст. 403 Гражданского кодекса Российской Федерации.

7.11. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или не получения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из цены Договора, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);
- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

7.12. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по Договору.

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

7.14. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

8. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Договора обстоятельства.

8.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Договору, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

8.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

8.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Договор. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

8.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Договора, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

9.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

9.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десять) рабочих дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 договора, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами ситуации утраты контроля над электронным адресом.

9.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

10. Условия и порядок расторжения договора

10.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения Договора в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

10.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Если Заказчиком проведена экспертиза поставленного товара, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Договора может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы поставленного товара, оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Договора, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

10.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документации о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

10.4. При расторжении Договора в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора другая Сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

10.5. Расторжение Договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме.

10.6. Требование о расторжении Договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Договора.

11. Срок действия Договора, прочие условия

11.1. Договор вступает в силу с момента его заключения (подписания) Сторонами и действует по «31» декабря 2022 г., а в части оплаты (выплаты неустойки (штрафа), возмещения убытков) – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Договору.

11.2. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

11.3. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в договоре.

11.4. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

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

11.6. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Договоре.

11.7. При исполнении своих обязательств по Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплачивать и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

11.8. Изменения Договора по соглашению Сторон оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Договору.

11.9. Во всем остальном, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.10. К Договору прилагаются:

1. Приложение № 1. Задание заказчика
2. Приложение № 2. Расчет стоимости услуг

12. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 3»

Адрес местонахождения: 623300, Свердловская обл., г. Красноуфимск, ул. Советская, д.56
Почтовый адрес: 623300, Свердловская обл., г. Красноуфимск, ул. Советская, д.56
Тел.: +7(34394) 5-14-84
Эл. Почта: 5231021@mail.ru
ИНН 6619006263
КПП 6619011001
ОГРН 1026601230149

Банковские реквизиты:

УФК по Свердловской области (Финансовое управление администрации городского округа Красноуфимск, МАОУ СШ 3)
л/с 31906170080,
р/с 40701810165771176219
УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ Г.ЕКАТЕРИНБУРГ
БИК 046577001

Директор МАОУ СШ 3

Дубовская И.А.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью "Комбинат общественного питания"

Адрес местонахождения: 623380, Свердловская обл., г. Полевской, ул. Трубников, д. 10, оф. 208
Почтовый адрес: 623380, Свердловская обл., г. Полевской, ул. Трубников, д. 10, оф. 208
Тел.: 8 (34350) 4-16-15
Эл. Почта: office.polevs@gmail.com
ИНН 6679003789
КПП 667901001
ОГРН 1116679005156

Банковские реквизиты:

Уральский филиал АО «Райффайзенбанк»
БИК 046577906
Расчетный счет 40702810604000011227
Корреспондентский счет 30101810100000000906

Директор ООО «Комбинат общественного питания»

Гончаров А.Н.



ЗАДАНИЕ ЗАКАЗЧИКА
на Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательных учреждениях городского округа Красноуфимск в 2020-2022 годах.

1. Наименование услуг:

«Оказание услуг по организации питания детей в МАОУ СШ 3 городского округа Красноуфимск в 2020-2022 годах».

2. Место оказания услуг: 623300, Свердловская обл., г. Красноуфимск, ул. Советская, д.56

3. Сроки оказания услуг.

Услуги по организации питания детей в общеобразовательных учреждениях городского округа Красноуфимск должны быть оказаны со дня заключения договора по «31» декабря 2022 года.

Периодичность оказания услуг: Ежедневно за исключением выходных, каникулярных, праздничных и нерабочих (по иным обстоятельствам) дней.

4. Объем оказываемых услуг.

Объем услуг по организации питания детей определяется исходя из количества дней питания каждого ребенка в образовательном учреждении (также – детодень). Количество детодней определяющее общий объем услуг по Договору указано в расчете стоимости услуг (приложение № 2 к Договору №1 от 09 января 2020 г.).

5. Функциональные характеристики (потребительские свойства), технические и качественные характеристики, а также эксплуатационные характеристики (при необходимости) предмета закупки. Требования к безопасности.

5.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству.

5.1.1. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями);
- Федеральный закон от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- 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 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СП 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 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности упаковки», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности пищевой продукции», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. «Технический регламент на масложировую продукцию», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.

- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции.

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

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

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;

- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;

- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;

- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, утвержденные Приказом Министерства торговли СССР от 26.12.1985 г. № 315;

- Методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018;

- Методические Указания МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»;

- Методические Указания МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции».

5.1.2. Исполнитель разрабатывает и согласовывает с Заказчиком меню, которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства в следующем порядке:

- в течении 70 (семидесяти) дней со дня начала оказания услуг предоставить Заказчику согласованное с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор), примерное меню на период 14 (четырнадцать) дней в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 2 к Санитарным правилам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 (далее по тексту в настоящем пункте – Правила, СанПиН 2.4.5.2409-08)), а также технологических карт, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08);

- примерное двух недельное меню для организации питания обучающихся с 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях должно быть разработано на основе Методических рекомендаций «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г., с учетом указанных выше Правил;

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет);

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (п. 6.13 Правил);

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.1.3. Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.

5.1.4. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование).

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

5.1.5. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

5.1.6. Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество для целей выполнения данного договора, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

5.1.7. Исполнитель обязан организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принадлежащего Заказчику и переданному Исполнителю по договору безвозмездной аренды на период оказания услуги питания, за счет собственных средств. В случае пользования лифтами образовательных учреждений работниками Исполнителя при оказании услуг по Договору, Исполнитель обязуется организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту лифтов, принадлежащих образовательным учреждениям, за счет собственных средств, путем заключения договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ, а также нести расходы, связанные с эксплуатацией лифтов Исполнителем.

5.1.8. Исполнитель обязан проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (настольные весы), являющегося собственностью Исполнителя, или арендуемого у образовательного учреждения.

5.1.9. Исполнитель обязан обеспечивать производственный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания детей в полном объеме, в соответствии с программами производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. Обеспечить основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

5.1.10. Исполнитель обязан содействовать осуществлению контроля за организацией питания совместно с медицинскими работниками ГБУЗ СО «Красноуфимская РБ»

5.1.11. Исполнитель обязан обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал столовой по требованию Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимске, Красноуфимском районе, Ачитском и Артинском районах.

5.1.12. Исполнитель обязан выполнять витаминизацию блюд под контролем медицинского работника, закрепленного за образовательным учреждением.

5.1.13. Исполнитель обязан при подвозе продукции автотранспортом соблюдать правила движения, обеспечивающие безопасность учащихся на территории образовательных учреждений.

5.1.14. Исполнитель обязан обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора со службой ТО ТУ Роспотребнадзор.

5.2. Требования к безопасности оказываемых услуг.

5.2.1. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

5.2.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

5.2.3. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

5.2.4. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно п.9.1 СП 2.3.6.1079-01.

5.2.5. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб, в соответствии с требованиями п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01.

5.2.6. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

5.2.7. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

5.2.8. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

5.2.9. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

5.2.10. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

5.2.11. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

5.3. Требования к транспортировке продуктов.

5.3.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов Продуктов. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания, должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

5.3.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

5.3.3. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

5.3.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.3.5. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

5.4. Требования к персоналу пищеблока.

5.4.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

5.4.2. Исполнитель обязан обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедшего обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, обучение и инструктаж по правилам устройства и безопасной эксплуатации лифтов (в случае пользования ими работниками Исполнителя при оказании услуг по Договору).

5.4.3. Исполнитель обязан допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством, в том числе своевременное обследование на стафилококк, рота- и норовирусы, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих медицинские книжки. Оплачивать расходы по проведению медицинских обследований работников Исполнителя. Обеспечивать проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания. Обеспечить привитость персонала пищеблоков против гепатита А, дизентерии Зонне.

5.4.4. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по договору, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Договора.

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное автономное общеобразовательное

учреждение «Средняя школа № 3»

Директор

Дубовская И.А.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью

«Комбинат общественного питания»

Директор

Юнcharов А.Н.



РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГ
на «Оказание услуг по организации питания детей в общеобразовательных учреждениях городского округа Красноуфимск в 2020-2022 годах»

№ п/п	Категории обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Красноуфимск обеспечиваемых горячим питанием	Количество детодней в период оказания услуги, детодень			Цена за единицу услуги (один детодень питания), руб.			Сумма, руб.		
		2020 год	2021 год	2022 год	2020 год	2021 год	2022 год	2020 год	2021 год	2022 год
1	Обучающиеся 1-4 классов (завтрак)	57	59	61	56 842	56 986	57 204	3 239 994,00	3 362 174,00	3 489 444,00
2	Обучающиеся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды (завтрак и обед)	86	89	93	2 774	2 774	2 774	238 564,00	246 886,00	257 982,00
3	Обучающиеся 5-11 классов, относящиеся к следующим категориям (завтрак): – дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; – дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; – дети из многодетных семей.	64	67	70	19 257	19 257	19 257	1 232 448,00	1 290 219,00	1 347 990,00
4	Обучающиеся 5-11 классов, относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды (завтрак и обед)	98	102	106	1 958	1 958	1 958	191 884,00	199 716,00	207 548,00
5							ИТОГО:	4 902 890,00	5 098 995,00	5 302 964,00

3.1. Цена договора составляет 15 304 849 рублей 00 копеек (Пятнадцать миллионов триста четыре тысячи восемьсот сорок девять рублей 00 копеек), без НДС

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 3»

Директор _____ / Дубовская И.А.

Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания»

Директор _____ / Гончаров А.Н.

