

Договор № 45

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся и воспитанников

с. Фролы

«31» август 2023г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Фроловская средняя школа «Навигатор», в лице директора Чернякевич Елены Загидуловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Свидетельства ОГРНИП 30459032500066 от «06» сентября 2004г., с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц п.п. 20 п. 3.2.2 Положения о закупках Заказчика и договора аренды № 8 от 31.08.2023г. заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется:

1.1.1. обеспечить горячим питанием, обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных нуждающихся и нуждающихся семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» по ценам, установленным нормативными правовыми актами Пермского края и Пермского муниципального района (далее – услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Срок оказания услуг: с 01 сентября 2023г. по 31 октября 2023 г.

Место оказания услуг: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с. Фролы, ул.Светлая, дом 2.

1.1.2. обеспечить горячим питанием, обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных нуждающихся и нуждающихся семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи по ценам, установленным нормативными правовыми актами Пермского края и Пермского муниципального района (далее – услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Срок оказания услуг: с 01 сентября 2023г. по 31 октября 2023 г.

Место оказания услуг: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, Фроловское с/п, д. Жебреи, улица Советская, д.6А.

1.1.3. оказать услугу по организации питания воспитанников структурного подразделения детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи, а Заказчик обязуется принять у Исполнителя и оплатить услугу по организации питания воспитанников.

Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Срок оказания услуг: с 01 сентября 2023г. по 31 октября 2023 г.

Место оказания услуг: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Жебреи, улица Советская, д.6А.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

2.1. Заказчик обязан:

2.1.1. Создать необходимые условия для организации Исполнителем питания категорий обучающихся и воспитанников, указанных в п. 1.1 настоящего Договора.

2.1.2. Предоставлять Исполнителю тепловую энергию для отопления, холодную воду, освещение для приготовления и отпуска горячего питания.

2.1.3. Назначить своего представителя для осуществления контроля и учета фактического количества обучающихся по категориям для составления ежедневных заявок на следующий день и предоставления их Исполнителю не позднее, чем за 2 часа до окончания работы пищеблока Исполнителя.

2.1.4. Разработать и согласовать совместно с Исполнителем график питания.

2.1.5. Обеспечить осуществление контроля за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на цели, определённые настоящим Договором.

2.1.6. Создать с обязательным участием представителя Исполнителя и своего представителя (медицинского работника при его наличии) бракеражную комиссию для проведения ежедневных проверок приготовленных блюд, соблюдения утверждённого меню.

2.1.7. Производить оплату за оказанную услугу в соответствии с пунктами 4.1-4.2.

2.2. Заказчик вправе:

2.2.1. Контролировать соблюдение Исполнителем своих обязательств, в том числе за обоснованностью расчета цен на питание.

2.2.2. При обнаружении недостатков оказанной услуги вправе по своему выбору потребовать:

безвозмездного устранения недостатков оказанной услуги, включая продукцию общественного питания;

соответствующего уменьшения цены оказанной услуги, включая продукцию общественного питания;

безвозмездного повторного изготовления продукции общественного питания надлежащего качества.

2.2.3. Отказаться от исполнения Договора и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный Заказчиком срок недостатки оказанной услуги не устранены Исполнителем.

2.2.4. Отказаться от исполнения Договора, если обнаружены существенные недостатки оказанной услуги или иные существенные отступления от условий Договора.

2.2.5. Потребовать от Исполнителя полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с недостатками оказанной услуги.

2.2.6. Не осуществлять выборку всего объема услуг, предусмотренный договором.

2.2.7. В одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора, по причинам:

- неоказания услуг по вине Исполнителя по истечению 1 календарного дня после установленного срока оказания услуг;

- оказания услуг ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в установленный Заказчиком срок;

- необоснованного изменения Исполнителем цены Договора;

- систематического (более 2-х раз) нарушения условий настоящего Договора Исполнителем.

2.2.8. Заказчик передает:

2.2.8.1. по договору аренды № 8 от 31.08.2023г. в аренду исполнителю Договора:

- минимально необходимое оборудование, а также: нежилые помещения пищеблока общей площадью 372,4 кв.м.(номера на поэтажном плане №№110-135, 137), обеденный зал общей площадью 506 кв.м. (номера на поэтажном плане №136, 147), буфет общей площадью (номер на поэтажном плане №146) и оборудование пищеблока (285 ед.), на 1 этаже в здании Арендодателя по адресу: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая,д.2 на период оказания услуг, после заключения Договора в соответствии с условиями заключённого договора аренды.

- минимально необходимое оборудование, а также: нежилые помещения пищеблока площадью 62,2 кв.м. (позиции №№ 40-43, 47, 48), обеденный зал площадью 31,22 кв.м. (часть позиции №46), движимое имущество (34 позиции), расположенные на 1 этаже в здании Арендодателя по адресу: Пермский край, Пермский муниципальный округ, д.Жебреи, ул.Советская, д.6а на период оказания услуг, после заключения Договора в соответствии с условиями заключённого договора аренды.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

3.1. Исполнитель принимает на себя следующие обязательства по обеспечению горячим питанием обучающихся:

3.1.1. Организовать согласно графику питания, в соответствии с требованиями нормативных документов и условиями Заказчика питание категорий обучающихся, указанных в п.1.1.1., п.1.1.2. Договора.

3.1.2. Обеспечить наличие на весь период действия настоящего Договора действующих сертификатов соответствия на услуги общественного питания.

3.1.3. Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», требования к помещениям и оборудованию, требованию к отоплению, водоснабжению и канализации,

требованию к оборудованию столовой, требования к условиям хранения и приготовления пищевых продуктов, требования к организации питания детей.

3.1.4. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего питания, сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

3.1.5. Производить входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки, приготовления и подготовки к реализации.

Использовать при оказании услуг по настоящему Договору передовые технологии по приготовлению и организации питания.

3.1.6. Обеспечить соответствие приготавливаемых блюд, включенных в меню, установленным параметрам: качества, стоимости, веса, калорийности, питательности, состава блюд и рациональности (совместимости продуктов).

3.1.7. Проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг, включая продукцию общественного питания, в соответствии с требованиями нормативных документов.

3.1.8. Обеспечивать наличие в установленном месте контрольных блюд.

3.1.9. Осуществлять горячее питание категорий обучающихся образовательного учреждения по дням недели в соответствии с требованиями нормативных документов, в соответствии с Примерным 10-дневным меню, согласованным директором школы.

3.1.10. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающие безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

3.1.11. В Примерном 10-дневном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня.

3.1.12. Своевременно производить за свой счет в достаточном количестве закупку продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами, при наличии документов удостоверяющих качество и безопасность продуктов.

3.1.13. При доставке готовой пищи (в исключительных случаях) использовать термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов.

3.1.14. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.1.15. Оснащать за счет собственных средств пищеблок и столовую дополнительным технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами и обеспечивать функционирование пищеблоков.

3.1.16. Организовать питьевой режим обеспечивающий качество и безопасность.

3.1.17. Обеспечить оказание услуг по настоящему Договору кадрами необходимой квалификации.

3.1.18. Обеспечивать строгое соблюдение установленных в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах требований к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья детей, окружающей среды и имущества.

3.1.19. Назначить своего представителя для участия в бракеражной комиссии.

3.1.20. Обеспечить документальное сопровождение оказываемых услуг по следующему перечню документов, которое должно находиться непосредственно в пищеблоке в специально отведённых для них местах: заявки на питание; табель учета фактического количества питающихся категорий обучающихся; инструкции по технике безопасности; бракеражный журнал; Примерное 10 дневное меню и наличие ежедневного меню; технологические карты на блюда и изделия по меню; калькуляции цен на блюда, включённые в меню; приходные документы на поставленные продукты и материалы; документы, удостоверяющие качество поступающих продуктов, сырья, полуфабрикатов и др., сертификаты соответствия и (или) декларации о соответствии, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции; информация об Исполнителе и оказываемых им услугах; санитарно-эпидемиологическое заключение; книга отзывов и предложений.

3.1.21. Обеспечивать контроль за сохранностью и правильностью эксплуатации технологического, холодильного и иного оборудования и помещений пищеблока.

В период действия настоящего Договора, за свой счет производить техническое обслуживание, а в случае необходимости ремонт холодильного и технологического оборудования. Производить текущий ремонт помещений и поддерживать в надлежащем техническом состоянии.

3.1.22. Обеспечивать проведение проверок и наличие клеймения весового измерительного оборудования пищеблока. На период действия настоящего Договора обеспечить прохождение всеми работниками пищеблоков инструктажа по электробезопасности.

3.1.23. Своими силами и за свой счёт обеспечивать своевременную и качественную уборку помещений пищеблока, производить вывоз (утилизацию) бытовых отходов, а также работы по дератизации, дезинсекции и дезинфекции пищеблока (либо возмещать стоимость выполненных услуг образовательному учреждению).

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие, которое легко моется, устойчиво к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств.

Уборку столовой проводить после каждого приема пищи. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированные емкости.

3.1.24. Самостоятельно обеспечивать сохранность имущества пищеблоков, закрывать и опечатывать используемые помещения, а при необходимости и холодильное оборудование.

3.1.25. Исполнитель обязан обеспечить хранение пищевых продуктов, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

3.1.26. Исполнитель для транспортировки пищевых продуктов обязан использовать транспортные средства, предназначенные для осуществления перевозок пищевых продуктов, в соответствии с пунктом 4 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

3.1.27. Для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов Исполнитель обязан использовать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

3.1.28. Исполнитель гарантирует надлежащее качество предоставляемых услуг с соблюдением санитарных норм, установленных для организаций общественного и школьного питания в течение всего срока оказания услуг.

3.1.29. Обеспечивать подготовку столовой и пищеблока к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания обучающихся.

3.2. Исполнитель принимает на себя следующие обязательства по обеспечению горячим питанием воспитанников:

3.2.1. Организовать согласно графику питания, в соответствии с требованиями нормативных документов и условиями Заказчика питание воспитанников, указанных в п.1.1.3 Договора.

3.2.2. организовать питание воспитанников учреждения в соответствии:

а) со всеми приложениями к настоящему договору, являющимися его неотъемлемыми частями.

б) следующими нормативно-правовыми документами:

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

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

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

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

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР.

3.2.3. предоставить воспитанникам структурного подразделения – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи четырех - разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (Приложение № 1 к договору);

3.2.4. организовать питание в соответствии с примерным 20-дневным меню для двух возрастов на 2 сезона, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденным руководителем МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»;

3.2.5. обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения не менее 98%;

3.2.6. организовать работу пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения);

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

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

3.2.9. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и т.д.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р и ТУ согласно перечня.

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

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

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

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

3.2.14. возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги;

3.2.15. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика;

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

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

ежедневные меню-раскладки,

ведомость контроля за рационом питания детей,

бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),

бракеражный журнал готовой продукции,

журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,

журнал учета температурного режима холодильного оборудования,

журнал витаминизации пищи,

журнал учета мероприятий по контролю,

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

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

сопроводительные документы на поступающие продукты,
медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

3.2.18. обеспечить наличие на пищеблоке:

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

3.2.19. ежемесячно в течение срока действия договора подписывать акт приема оказанной услуги по организации питания (Приложение № 2) и акт о качестве оказанной услуги по организации питания (Приложение № 3).

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

3.2.21. не привлекать к исполнению Договора третьих лиц.

3.3. Исполнитель имеет право:

3.3.1. Получать имеющиеся у Заказчика необходимые сведения для оказания услуг по настоящему Договору.

4. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЁТОВ

4.1. Цена Договора составляет **6 132 062,37 (Шесть миллионов сто тридцать две тысячи шестьдесят два рубля 37 копеек), без НДС.**

4.2. Стоимость питания в день:

- для обучающихся первой ступени (1-4 классов) составляет - 91 руб. 76 коп.
- для обучающихся льготной категории (нуждающиеся 2,3 ступень, 5-11 классы) составляет - 102 руб.89 коп.;

- для обучающихся льготной категории (нуждающиеся многодетные 2,3 ступень, 5-11 класс) составляет – 102 руб.89 коп.;

- для обучающихся льготной категории (обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды) первой ступени:

136 руб. 18 коп. (завтрак 44 руб. 42 коп., обед 91 руб. 76 коп.);

115 руб. 20 коп. (обед 91 руб. 76 коп., полдник 23 руб. 44 коп.).

- для обучающихся льготной категории (обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды) второй ступени:

157 руб. 18 коп. (завтрак – 54,29 руб., обед – 102,89 руб.);

129 руб. 97 коп. (обед – 102,89 руб., полдник – 27,08 руб.).

- стоимость услуги питания в день на одного воспитанника в возрасте: в возрасте от 3 до 7 лет (сад) 145 руб. 11 коп.

4.3. Цена договора включает все расходы на выполнение условий договора в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанные с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), страхование, расходы по содержанию технологического оборудования, стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймение весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы по оплате коммунальных платежей, расходы, связанные с арендой имущества, расходы по уплате налога на имущество, расходы связанные со страховкой имущества, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, связанные с выполнением Технического задания (Приложение №1).

4.4. Заказчик производит оплату оказанных услуг ежемесячно в сумме, указанной в акте об оказании услуг по предоставлению горячего питания категориям обучающихся и воспитанников (Приложение №2), являющимся неотъемлемой частью Договора, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета, счета-фактуры (при наличии) Заказчику. Количество отпущенного питания за день определяется по данным табеля учета фактического количества питающихся категорий обучающихся.

4.5 Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

5. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

5.1. По окончании оказания услуг, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания оказания услуг. Заказчик обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

5.2. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг.

5.3. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям настоящего Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Договором, Поставщик уплачивает пеню, которая начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере не менее 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 поставщиком, и определяется в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063.

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

6.4. Сторона, которая не исполняет своего обязательства по причине наступления обстоятельств непреодолимой силы, должна незамедлительно дать письменное извещение другим сторонам о препятствии его выполнения на исполнение обязательств по Договору и подтвердить наличие указанных обстоятельств документом компетентного органа.

6.5. Применение мер гражданско-правовой ответственности не освобождает стороны от исполнения принятых на себя обязательств по настоящему Договору.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством, а также в случаях, предусмотренных Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд Заказчика.

7.2. Договор расторгается в обязательном порядке при выявлении фактов отравления, а также иных недостатков (нарушений) в организации питания Исполнителем.

7.3. При исполнении Договор может быть изменен по соглашению сторон. Договор может быть изменен в случаях, предусмотренных Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд Заказчика.

7.4. Вносимые дополнения и изменения к Договору оформляются дополнительными соглашениями к настоящему Договору.

7.5. Все приложения, дополнения к настоящему Договору составляют его неотъемлемую часть, подписываются уполномоченными представителями Сторон.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

8.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

8.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

9.1. Срок действия договора: договор вступает в силу с момента его подписания, распространяется на правоотношения, возникшие между сторонами с даты начала оказания услуг, и действует до полного исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.

9.2. Окончание срока действия Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Договору.

10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Договору, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

10.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Договора, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Стороны имеют право обмениваться документами в рамках исполнения обязательств по настоящему Договору посредством электронного документооборота (далее – «ЭДО»). Обмен документами в электронном виде осуществляется по телекоммуникационным каналам связи через систему электронного документооборота, с использованием электронно-цифровой подписи и соблюдением требований российского законодательства, действующих на дату отправки документа.

11.3. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Договора.

Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Договора, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

11.4. Настоящий Договор составлен в 2-х идентичных экземплярах на русском языке, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

11.5. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

11.5.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

11.5.2. Приложение № 2 - Акт об оказании услуг по предоставлению горячего питания категориям обучающихся и воспитанников МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор".

11.5.3. Приложение № 3 – Акт о качестве оказанной услуги по организации питания воспитанников за период.

12. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»
Юридический/почтовый адрес:
614530, Пермский край, Пермский муниципальный округ,
с.Фролы, ул.Светлая, 2
ОГРН 1025902396937
ИНН 5948002664 КПП 594801001
ОКПО 31552957 Код по ОКВЭД 80 21 2
ФЭУ Пермского муниципального округа
(МАОУ Фроловская средняя школа «Навигатор»)
казначейский счет № 03234643575460005600
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ/УФК по
Пермскому краю г.Пермь
БИК 015773997
с/ч. № 40102810145370000048
ОК ТОС 51546000224

От Заказчика:
Директор

/Чернякевич Е.З./

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Банникова Татьяна Нурулловна
Адрес: 614532, Пермский край, с.Лобаново, ул.
Центральная, дом 24/1, кв.221
ОГРНИП 304590325000066 от 06.09.2004г.
ИНН 590301578967
ВОЛГО-ВЯТСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК
БИК 042202603
кор.сч.: 30101810900000000603
рас.сч.: 40802810749770062264

От Исполнителя:
ИП Банникова Т.Н.

/Банникова Т.Н./



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: обеспечение горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных нуждающихся и нуждающихся семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов по ценам, установленным нормативными правовыми актами Пермского края и Пермского муниципального района в МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор».

1.1.1. Объем оказания услуг:

№ п/п	Наименование услуги:	Единица измерения	Количество детодней в период оказания услуги, детодень
1.	Оказание услуги по организации питания обучающихся (на уровне начального общего образования, 1-4 классы)	Обед	48934
2.	Оказание услуги по организации питания обучающихся льготных категорий (нуждающиеся, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы)	Обед	3 139
3.	Оказание услуги по организации питания обучающихся льготных категорий (многодетные нуждающиеся, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы)	Обед	3 311
4.	Оказание услуги по организации питания обучающихся льготных категорий (ОВЗ), на уровне начального общего образования, 1-4 кл.	Завтрак	1270
		Обед	2180
		Полдник	910
5.	Оказание услуги по организации питания обучающихся льготных категорий (ОВЗ) на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы	Завтрак	817
		Обед	3913
		Полдник	3096
6.	Оказание услуги по организации питания обучающихся льготных категорий (дети-инвалиды, на уровне начального общего образования, 1-4 кл.)	Завтрак	108
		Обед	148
		Полдник	40
7.	Оказание услуги по организации питания обучающихся льготных категорий (дети-инвалиды, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы)	Завтрак	86
		Обед	301
		Полдник	215

1.1.2. Место оказания услуг: 614530, Пермский край, Пермский муниципальный округ, с.Фролы, ул.Светлая, 2 (помещение столовой).

1.1.3. Режим питания: услуги по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных нуждающихся и нуждающихся семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов обеспечивается из расчета 5-дневной недели, обучающихся 4 классов, 9-11 классов - 6-дневной недели.

Горячее питание предоставляется в режиме одноразового горячего питания в одну смену. Количество смен в учреждении - две смены.

1.2. Наименование объекта закупки: обеспечение горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных нуждающихся и нуждающихся семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов по ценам, установленным нормативными правовыми актами Пермского края и Пермского муниципального района в филиале МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи.

1.2.1. Объем оказания услуг:

№ п/п	Наименование услуги:	Единица измерения	Количество детодней в период оказания услуги, детодень
1.	Оказание услуги по организации питания обучающихся (на уровне начального общего образования, 1-4 классы)	Обед	731
2.	Оказание услуги по организации питания обучающихся льготных категорий (многодетные нуждающиеся, на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы)	Обед	43
3.	Оказание услуги по организации питания обучающихся льготных категорий (ОВЗ) на уровне основного общего, среднего общего образования, 5-11 классы	Завтрак	43
		Обед	43

1.2.2. Место оказания услуг: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, Фроловское с/п, д. Жебреи, улица Советская, д.6А.

1.2.3. Режим питания: услуги по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся из многодетных нуждающихся и нуждающихся семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов обеспечивается из расчета 5-дневной недели.

Горячее питание предоставляется в режиме одноразового горячего питания в одну смену. Количество смен в учреждении - одна смена.

1.3. Наименование объекта закупки: организация питания воспитанников структурного подразделения детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи.

1.3.1. Объем оказания услуг:

№ п/п	Наименование услуги:	Кол-во	Ед.
1.	организация питания воспитанников структурного подразделения детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи.	211	детодни

1.3.2. Место оказания услуг: 614530, Россия, Пермский край, Пермский муниципальный округ, Фроловское с/п, д. Жебреи, улица Советская, д.6А.

1.3.3. График предоставления питания воспитанникам структурное подразделение – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в д. Жебреи:

№	Название	возраст	завтрак	2 завтрак	обед	упл. полдник
1.	структурное подразделение – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в д. Жебреи	от 3 до 7 лет	8:00	9:00	11:20	15:50

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями на 06.07.2011;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями на 27.03.2007;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказ № 29н от 28.01.2021 Министерства Здравоохранения РФ «об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 ТК РФ, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденные приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007г. № 340
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

2.2. Перечень требований к качеству поступающих в учреждение продуктов питания

Наименование продукта	Соответствие
Хлопья овсяные	ГОСТ 21149-2022

крупа гречневая ядрица	ГОСТ 5550-74
крупа манная	ГОСТ 7022-2019
Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»).	ГОСТ 276-2021
макаронные изделия в/с	ГОСТ 31743-2017
крупа рисовая в/с	ГОСТ 6292-93
молоко цельное (жирность 2,5%, п/эт.уп. 1л.)	ГОСТ 31450-2013
молоко цельное (жирность 3,2% %, п/эт.уп. 1л.)	ГОСТ 31450-2013
кефир (2,5 % жирности п/эт. уп. 1 л.)	ГОСТ 31454-2012
йогурт молочный (питьевой, п/эт.уп. 0,5 л.)	ГОСТ 31981-2013
ряженка (п/эт. уп. 0.5л.)	ГОСТ 31455-2012
сметана (15% жир., весовая)	ГОСТ 31452-2012;
творог (весовой жир.5%)	ГОСТ 31453-2013
масло сливочное (жирность 72,5%)	ГОСТ 32261-2013
Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания	ГОСТ Р 54754-2021
печень (говяжья)	ГОСТ Р 54366-2011; ГОСТ 32244-2013
куры потрошенные бройлер	ГОСТ 31962-2013, Р 52702-2006
яйцо 1 категории, шт	ГОСТ 31654-2012
рыба мороженная (горбуша с/г)	ГОСТ 1168-86
сельдь соленая (400-600+)	ГОСТ 815-2019
картофель	ГОСТ 7176-2017
капуста свежая белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001;
свекла столовая	ГОСТ 32285-2013; ГОСТ 1722-85
морковь столовая	ГОСТ 32284-2013;
чеснок	ГОСТ Р 55909-2013;
капуста квашеная	ГОСТ Р 55463-2013
бананы	ГОСТ Р 51603-2000
виноград сушеный (изюм б/к)	ГОСТ 6882-88
фрукты сушеные (компотная смесь)	ГОСТ 32896-2014
фрукты косточковые сушеные (курага)	ГОСТ 32896-2014
повидло фруктово-ягодное (до 1 кг)	ГОСТ 32099-2013;
масло подсолнечное рафинированное (бут. до 1 литр)	ГОСТ 1129-2013
молоко сгущенное (до 400гр.)	ГОСТ 31688-2012
соки фруктовые	ГОСТ 32103-2013

3. Требования к сотрудникам Исполнителя

3.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

3.2. Каждый сотрудник 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.

3.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

3.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

3.5. Каждый сотрудник должен иметь справку об отсутствии судимости за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконного помещения в психиатрический стационар, клеветы и оскорбления), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, а также против общественной безопасности, в соответствии со статьёй 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

4. Транспортирование

4.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

4.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной 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.

4.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

4.4. 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 том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Порядок оказания услуг

5.1. Для организации питания обучающихся и воспитанников должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

5.2. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

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

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

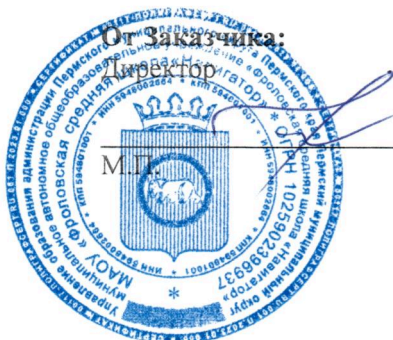
5.5. Ежедневное меню должно полностью соответствовать примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5.6. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

5.7. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.

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

5.9. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.



/Чернякевич Е.З./



/Банникова Т.Н./

Акт № _____ от _____ 20__ г.
об оказании услуг по предоставлению горячего питания категориям обучающихся и воспитанников МАОУ "Фроловская средняя школа "Навигатор",

Исполнитель: ИП Банникова Т.Н.

Заказчик: МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор».

№ п/п	Наименование услуги	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
	ИТОГО				

Всего: _____ руб. (сумма прописью)

Услуги оказаны полностью и в срок, стороны претензий друг к другу не имеют.



/Чернякевич Е.З./



/Банникова Т.Н./

Акт
о качестве оказанной услуги по организации питания воспитанников
за период с _____.2023г. по _____.2023г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Фроловская средняя школа «Навигатор», в лице директора Чернякевич Елены Загидуловны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны,

и ИП Банникова Татьяна Нурулловна, именуемый в дальнейшем Исполнитель, действующий на основании Свидетельства ОГРНИП 30459032500066 от «06» сентября 2004г.,

составили настоящий акт о том, что за период с _____.2023г. по _____.2023г. со стороны _____ (наименование организации-исполнителя услуги организации питания)

допущены / не допущены нарушения обязательств по муниципальному Договору:

1. нарушен график предоставления питания: _____,
(даты)

2. натуральные нормы выполнены менее чем на 98% по следующим продуктам питания:

3. в акте Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____ зафиксированы нарушения по вопросам организации питания: _____.

4. в результате осуществления контроля организации питания за период с _____.20 по _____.20 Заказчиком выявлены нарушения: _____.

5. подтвердились жалобы со стороны родителей на качество и организацию питания в структурном подразделении – детский сад «Лучики» филиала МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» в деревне Жебреи.

Приложения:

Копия накопительной ведомости за период с _____.20 по _____.20.

Копия акта Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____

Жалоба от родителя _____



/Чернякевич Е.З./



От Исполнителя:
ИП Банникова Т.Н.
Татьяна Нурулловна Банникова Т.Н./

М.П.