

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся из малоимущих, многодетных малоимущих семей, получающих начальное общее образование, детей с ограниченными возможностями здоровья

г. Чайковский

«01» мая 2021г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4» (далее МАОУ СОШ № 4), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Зориной Ольги Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Батуев Николай Михайлович (далее ИП Батуев Н.М.), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Батуева Николая Михайловича, действующего от своего имени на основании свидетельства ОГРНИП № 318595800065087 от 11.05.2018, с другой стороны (далее именуемые - Стороны), заключили настоящий договор (далее - договор), о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство **оказать услуги по организации питания обучающихся: из малоимущих, многодетных малоимущих семей, получающих начальное общее образование, детей с ограниченными возможностями здоровья** Заказчика в соответствии с условиями настоящего договора и дополнительными требованиями, изложенными в приложениях к настоящему договору, иными условиями настоящего договора, а так же требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН).

2. Срок действия договора

2.1. Срок действия договора с 01.03.2021г. по 30.12.2021г.

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

3. Цена договора и порядок расчетов

3.1. Цена договора составляет **6 976 596 (Шесть миллионов девятьсот семьдесят шесть тысяч пятьсот девяносто шесть) рублей 26 копеек**, в т.ч. НДС (без НДС).

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

- стоимость лабораторных исследований проб готовых блюд;
- расходы на содержание поварского и вспомогательного персонала;
- стоимость продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), включая их доставку, складирование, хранение;
- расходы на приготовление готовых к употреблению блюд;
- расходы на содержание и обслуживание технологического оборудования;
- расходы на страхование, налоги, взносы и другие обязательные платежи;
- иные затраты Исполнителя, связанные с исполнением договора в полном объеме, в том числе страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

3.3. Расчеты за оказанные услуги осуществляются безналичным путем. Ежемесячно, в 1 декаде каждого месяца Исполнителю перечисляется аванс в размере не более 30% от среднего месячного объема предоставляемых услуг на основании предоставленного счета, при условии финансирования субсидии Учредителем. Последующие расчеты за фактически оказанные услуги производятся за отчетный месяц в течение 10 рабочих дней с момента предъявления Исполнителем счета, счета-фактуры, подписанных сторонами акта об оказанных услугах.

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

3.5. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора, за исключением случая, установленного в 3.6 настоящего договора.

3.6. В ходе исполнения договора Стороны вправе увеличить или уменьшить предусмотренный договором объем услуг по соглашению сторон.

3.6.1. При уменьшении (увеличении) предусмотренного договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить (увеличить) цену договора исходя из цены единицы услуги.

3.6.2. В случае увеличения стоимости питания на 1 ребенка, стороны вправе внести изменения в договор, путем заключения соглашения об изменении цены договора.

3.6.3. Заказчик вправе уменьшить сумму, подлежащую уплате исполнителю на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора.

4. Место, срок и условия оказания услуг

4.1. Место приготовления блюд – производственные помещения столовой, находящееся в здании образовательного учреждения Заказчика, расположенного по адресу: Пермский край, г. Чайковский, ул. Карла Маркса, д.16/1

Место приема пищи - помещение столовой МАОУ СОШ № 4.

4.2. Производство питания осуществляется непосредственно в производственном помещении столовой Заказчика, указанного в п. 4.1. настоящего договора.

4.3. Срок оказания услуг: с 01.03.2021г. по 30.12.2021 г.

4.4. Горячее питание детей должно осуществляться ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, каникулярного периода в соответствии с меню и графиком выдачи пищи, который утверждается Заказчиком.

Услуги по предоставлению бесплатного питания обучающихся детей из малоимущих и многодетных малоимущих семей должны быть организованы в соответствии с п.5.5 Постановления Пермского края № 130-п от 06 июля 2007 г.

4.5. Помещение пищеблока, находящееся на балансе Заказчика, передаются Исполнителю во временное пользование в соответствии с договором аренды по акту, составленному Сторонами. Стоимость аренды определяется на основании справки Автономной некоммерческой организации «Центр оценки и экспертиз» об определении средней рыночной стоимости аренды от 28.11.2016 № 324-16.

4.6. Арендодатель передает Арендатору во временное безвозмездное пользование технологическое оборудование столовой в соответствии с договором аренды движимого и недвижимого имущества, находящегося в собственности Чайковского муниципального района на основании справки Автономной некоммерческой организации «Центр оценки и экспертиз» об определении средней рыночной стоимости аренды от 28.11.2016 № 325-16.

4.7. Порядок возмещения затрат по коммунальным услугам в соответствии с договором на возмещение коммунальных услуг в арендуемом помещении.

4.8. Стороны не вправе передавать свои права и обязательства по настоящему договору третьей стороне без письменного согласия другой Стороны.

5. Обязанности Сторон

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. обеспечивать полноценным горячим питанием учащихся в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН) и Техническим заданием (Приложение №1);

5.1.2. Обеспечить работников, оказывающих услуги, специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;

5.1.3. Обеспечивать столовую образовательного учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

5.1.4. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления горячего питания обучающихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей, в соответствии с действующим законодательством.

5.1.5. Выполнять действующие требования СанПин по оснащенности и состоянию столовой и оборудования (поточность линий, наличие и качественное состояние технологического оборудования);

5.1.6. Исполнитель обязуется согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 организовать доставку в пищеблок МАОУ СОШ № 4 мясных, овощных полуфабрикатов высокой степени готовности:

- осуществлять приготовление мясных, овощных полуфабрикатов высокой степени готовности на базе Исполнителя;
- осуществлять доставку мясных и овощных полуфабрикатов высокой степени готовности – ежедневно;
- осуществлять доставку мясных полуфабрикатов в специально оборудованном изотерическом автотранспорте, в лотках с крышками, со всеми сопроводительными документами;
- осуществлять доставку овощных полуфабрикатов в специальной упаковке со всеми сопроводительными документами;
- осуществлять доставку мясных и овощных полуфабрикатов высокой степени готовности по 10-дневному примерному меню, утвержденному ЮТО Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.1.7. Исполнитель обязуется согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (для исключения встречных потоков) проводить работы с овощами в пищеблоке МАОУ СОШ № 4 ежедневно согласно графику режима: с 6.00ч до 9.00ч.

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

5.1.9. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлять примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

5.1.10. Предоставлять на утверждение Заказчику ежедневное меню-раскладку на следующий день не позднее 15-00 ч текущего дня, а на следующую неделю не позднее 15-00 пятницы текущей недели.

5.1.11. Организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

5.1.12. Ежедневно обеспечивать столовую продуктами питания (товарами, полуфабрикатами, сырьем) в необходимом количестве и ассортименте, включая их доставку до столовой собственными силами, средствами и за свой счет;

5.1.13. Осуществлять доставку пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. В случае использования одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов, проводить между рейсами санитарную обработку транспорта с применением дезинфицирующих средств.

5.1.14. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.1.15. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и зарегистрированной в Журнале бракеража; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партииготавливаемых блюд;

5.1.16. С учетом возраста обучающихся соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

5.1.17. Обеспечить Заказчику возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность) над:

- качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;
- правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;
- санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;
- выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;

5.1.18. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставляет дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора;

5.1.19. Своевременно проводить необходимый косметический ремонт переданных помещений столовой, готовить данные помещения к приемке учреждения к новому учебному году, производить техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования;

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

5.1.21. В случае выхода из строя санитарно-технического оборудования (приборов) (засор раковины, мойки, слива и т.п.), электрических приборов (перегоревшие лампы, светильники и т.п.) произвести ремонт и замену данных приборов и оборудования в производственных помещениях столовой;

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

5.1.23. Обеспечить систему технического обслуживания лифта МАОУ СОШ № 4.

Система технического обслуживания лифта включает в себя: периодические осмотры лифтового оборудования, текущий ремонт, аварийно-техническое обслуживание;

5.1.24. Обеспечить соблюдение правил безопасности оказания услуг, не нанося вред жизни и здоровью потребителей;

5.1.25. В случае ненадлежащего исполнения своих обязательств и получения акта-предписания о выявленных нарушениях, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений.

5.2. Заказчик обязуется:

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

5.2.2. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по договору или отступления от требований, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Техническим заданием, составить акт-предписание с указанием нарушения, в течение одного календарного дня направить Исполнителю путем факсимильной или иной связи и требованием устранить недостатки.

5.2.3. Принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

5.2.4. Информировать Исполнителя по количеству питающихся детей;

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

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями договора;

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

5.4. Заказчик вправе:

5.4.1. В любое время контролировать санитарное состояние, противопожарную безопасность, правильность эксплуатации инженерных сетей и используемого Исполнителем оборудования и имущества;

5.4.2. Привлекать для оценки качества выполнения условий договора экспертов, экспертных организаций, родителей, коллегиальные органы управления школой.

5.4.3. Требовать от Исполнителя выполнения условий договора;

5.4.4. Отказаться от оплаты невыполненных (некачественно выполненных) услуг по договору;

5.4.5. Рассматривать иные вопросы, возникающие при выполнении настоящего договора.

6. Требования к качеству приема готовой продукции, оказываемых услуг и порядок приемки оказанных услуг

6.1. Исполнитель гарантирует оказывать услуги качественно и в сроки, установленные условиями настоящего договора, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Техническим заданием.

6.2. Проверка качества оказываемых услуг производится в присутствии уполномоченного представителя Исполнителя и Заказчика.

6.3. Все обоснованные претензии и замечания по качеству оказанных услуг в обязательном порядке подлежат устранению Исполнителем за его счет в порядке и сроке, оговоренном в Предписании, подписанном уполномоченными представителями Сторон.

6.4. Приемка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией. Бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания производится по необходимости. Состав бракеражной комиссии определяется Заказчиком.

6.5. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих в производственную столовую продуктов питания. При бракераже продуктов питания, поступающих в столовую, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения, стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, а также наличие деклараций о соответствии (или сертификата соответствия), оформленными в соответствии с действующими нормативными актами, документов от государственной ветеринарной службы. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего в столовую. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с требованиями настоящего договора. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.6. По окончании каждого календарного месяца, на основании Журнала бракеража готовой продукции, Исполнителем составляется акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет - фактура) предоставляется Заказчику в течение 5-и рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик в течение 10 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

6.7. Повторная приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком в порядке, установленном п. 6.1.-6.5. настоящего договора. В случае если по результатам рассмотрения повторно представленных документов Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков услуг в надлежащем порядке и в установленные сроки Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра акта оказанных услуг, один из которых направляет Исполнителю.

6.8. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

7. Ответственность Сторон

7.1. Ответственность Сторон за неисполнение или ненадлежащее исполнение договора определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Положением о закупке товаров, работ, услуг МАОУ СОШ № 4.

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. Пеня начисляется за каждый день просрочки Заказчиком исполнения 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 ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4. В случае просрочки выполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

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

7.6. 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. Заказчик освобождается от уплаты

неустойки(пени) в случае отсутствия, либо несвоевременного финансирования субсидии Учредителем.

7.7. Уплата неустойки (пеней) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему договору.

7.8. Исполнитель несет полную ответственность за качество оказания услуги.

8. Действие обстоятельств непреодолимой силы

8.1. Ни одна из Сторон не несет ответственность перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, наводнения и другие природные стихийные бедствия, а также издание актов государственных органов.

8.2. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

8.3. Сторона, которая не исполняет обязательств по настоящему договору вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по договору.

9. Порядок изменения и расторжения договора

9.1. В ходе исполнения договора Стороны вправе увеличить или уменьшить предусмотренный договором объем услуг по соглашению сторон. При уменьшении (увеличении) предусмотренного договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить (увеличить) цену договора исходя из цены единицы услуги.

9.1.1. в случае уменьшения (увеличения) предусмотренного договором объема услуги стороны обязаны уменьшить (увеличить) цену договора исходя из цены единицы услуги, путем заключения соглашения об изменении цены договора;

9.1.2. в случае увеличения стоимости питания на 1 ребенка, стороны вправе внести изменения в договор, путем заключения соглашения об изменении цены договора.

9.2. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению Сторон; по решению суда: в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора.

9.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по следующим основаниям:

- выданные Исполнителю более 5 актов - предписаний за нарушения условий договора, требований технического задания.

9.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в течение трех рабочих дней, следующих за датой принятия указанного решения, размещается на официальном сайте РФ для размещения информации о размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг и направляется Исполнителю договора по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя договора, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю договора.

9.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя договор об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления исполнителя договора о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения исполнителем договора условий договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения договора.

9.7. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в ходе исполнения договора установлено, что исполнитель договора не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям.

9.8. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в ходе исполнения договора установлено, что исполнитель договора не выполняет условия оказания услуг.

9.9. 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. Заключительные положения

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

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

10.3. В части, не предусмотренной настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации и Положением о закупке.

10.4. Настоящий договор составлен на бумажном носителе в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из Сторон.

10.5. К договору прилагается и является его неотъемлемой частью Техническое задание.

Приложения к договору:

Приложение № 1 Техническое задание;

Приложение № 2 Форма акта об оказанных услугах;

Приложение № 3 Форма Акта-предписания.

11. Адреса и реквизиты Сторон

Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 4»

Юридический адрес: 617760, Пермский край
г. Чайковский, ул. Карла Маркса, д.16/1

Банковские реквизиты:

Отделение Пермь Банка России //УФК по
Пермскому краю г. Пермь

Единый казначейский счет

40102810145370000048

Казначейский счет 03234643577350005600

БИК ТОФК 015773997

ИНН 5920011203

КПП 592001001

Контактная информация 8 (34241) 3-49-32

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Батуев Николай Михайлович

Юридический адрес: 617760, Пермский край,
г. Чайковский, ул. Ленина, д. 49, кв. 54

ИНН 592009787806

ОГРНИП 318595800065087

р/с 40802810449770028485

к/с 30101810900000000603

БИК 042202603

Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк

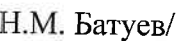
г. Нижний Новгород

тел. (34241) 6-28-30

Директор

Индивидуальный предприниматель

 /О.М.Зорина/

 /Н.М. Батуев/

«» 2021г.

«» 2021г.

М.П.

М.П.

1. Объем и стоимость оказываемых услуг:

1. По организации питания обучающихся из многодетных малоимущих семей

Классы	Количество учащихся	Количество дето-дней	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
5-11 классы	38	5 282	84,66	447 174,12
Всего				447 174,12

2. По организации питания обучающихся из малоимущих семей

Классы	Количество учащихся	Количество дето-дней	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
5-11 классы	136	18 904	84,66	1 600 412,64
Всего				1 600 412,64

3. По организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование

Классы	Количество учащихся	Количество дето-дней	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
1-4 классы	418	58 102	75,50	4 386 701,00
Всего				4 386 701,00

4. По организации питания детей с ограниченными возможностями здоровья

Классы	Количество учащихся	Количество дето-дней	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
1-4 классы	26	3 614	35,00	126 490,00
5-11 классы	25	3 475	35,00	121 625,00
5-11 классы	25	3 475	84,66	294 193,50
Всего				542 308,50
Цена договора				6 976 596,26

Цена договора всего: **6 976 596** (Шесть миллионов девятьсот семьдесят шесть тысяч пятьсот девяносто шесть) рублей **26** копеек.

Цена договора является твердой и может изменяться только в следующих случаях:

- может быть увеличена (уменьшена) в случаях, если во время исполнения договора у Заказчика появится (выявится) необходимость увеличения или уменьшения объема услуг, закупаемых по договору;
- может быть увеличена (уменьшена) в случаях, если во время исполнения договора будет установлена иная стоимость питания.

2. Срок оказываемых услуг:

2.1. Срок оказания услуг: с 01.03.2021г. по 30.12.2021г.

2.2 Горячее питание детей должно осуществляться ежедневно, кроме воскресенья, праздничных дней, каникулярного периода, в соответствии с меню и графиком выдачи пищи, который утверждается руководителем учреждения.

3. Требования к качеству оказываемых услуг:

Каждый обучающийся Заказчика обеспечивается в течение дня полноценным горячим питанием в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При оказании услуг по предоставлению полноценным горячим питанием учащихся Исполнитель также руководствуется:

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля с соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г."
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Условия оказания услуг:

При оказании услуг Исполнитель обязан:

1. Осуществлять организацию питания обучающихся Заказчика в соответствии с действующими нормативными актами;

- для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывать рацион питания;
- на основании сформированного рациона питания составлять меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин);
- для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения Исполнитель обязан составлять примерное меню на период не менее двух недель, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 санитарных правил 2.3/2.4.3590-20);
- с учетом возраста обучающихся в примерном соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования;

2. Представлять на утверждение Заказчику ежедневное меню, не менее чем за сутки;

- Ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

3. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями;

- Соблюдать принципы щадящего питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами;
- Соблюдать требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности установленные СанПиН 2.3/2.4.3590.

Использовать продукты, предназначенные для организации питания обучающихся в соответствии с действующими нормативами (СанПиН, ГОСТ);

- Обеспечить перевозку продуктов питания, предназначенных для организации питания обучающихся, автотранспортным средством, отвечающим требованиям действующих СанПин;
- Обеспечить постоянное наличие бутилированной питьевой воды в столовой учреждения Заказчика отвечающим требованиям по качеству и безопасности;

- Обеспечить наличие документов, подтверждающих качество используемых продуктов питания;
- При осуществлении деятельности по оказанию услуги соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;
- Обеспечивать в соответствии с меню снабжение необходимыми продуктами питания, соответствующих действующим нормативам;
- Обеспечить организацию приготовления пищи и питания, обучающихся Заказчика, непосредственно в помещениях пищеблока Заказчика, силами квалифицированного персонала, прошедшего необходимую подготовку, обучение, инструктажи и не имеющего противопоказаний для работы в общеобразовательном учреждении;
- Мыть столовую посуду и производить уборку пищеблока и обеденного зала в соответствии с санитарными нормами;
- Осуществлять полную закладку продуктов согласно ежедневному утверждённому меню-раскладке;
- Выдавать готовую пищу после снятия пробы представителем Заказчика и его записи о разрешении к выдаче в бракеражном журнале;
- Выполнять натуральные нормы питания и требования по составу меню (калорийность питания и соответствующий набор продуктов) в соответствии с действующими нормативами;
- Выполнять действующие требования СанПиН по оснащённости и состоянию пищеблоков и оборудования (необходимый набор помещений пищеблоков, поточность линий, наличие и состояние технологического оборудования);
- Обеспечить своими силами наличие всего необходимого технологического оборудования и столового инвентаря, в том числе столовых приборов и предметов сервировки (наборы для специй, салфетки) в соответствии с действующими требованиями СанПиН;
- Обеспечить возможность отбора готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности) учреждениями Роспотребнадзора, оплачивать проведенные анализы;
- В течение срока действия договора обладать всеми необходимыми для исполнения договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;
- Относить стоимость недоброкачественного приготовления продукции за свой счет в случае выбраковки;
- Обеспечить за свой счёт необходимое обслуживание помещений и всего оборудования пищеблоков Заказчика, используемых при организации питания, включая грузовой лифт.

5. Дополнительные условия

Имеющиеся помещения пищеблока Заказчика передается на период действия договора в аренду Исполнителю на возмездной основе в соответствии с законодательством. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Заказчик:

Директор

М.П.

/О.М.Зорина/

Исполнитель:

М.П.

/Н.М. Батуев/

Акт об оказанных услугах

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Зориной Ольги Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны,

и Индивидуальный предприниматель Батуев Николай Михайлович, именуемый в дальнейшем Исполнитель, в лице Батуева Николая Михайловича, действующего на основании свидетельства ОГРНИП № 318595800065087 от 11.05.2018 с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с Договором № _____ от _____ Исполнитель выполнил обязательства

1.1. По организации питания обучающихся из многодетных малоимущих семей

Классы	Количество учащихся	Количество дето-дней	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
5-11 классы				
Всего				

1.2 По организации питания, обучающихся из малоимущих семей

Классы	Количество учащихся	Количество дето-дней	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
5-11 классы				
Всего				

1.3. По организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование

Классы	Количество учащихся	Количество дето-дней	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
1-4 классы				
Всего				

1.4. По организации питания детей с ограниченными возможностями здоровья

Классы	Количество учащихся	Количество дето-дней	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
1-4 классы				
5-11 классы				
5-11 классы				
Всего				
Цена договора				

2. Недостатки оказанных услуг (выявлены/не выявлены)

Заказчик:

Директор

М.П.

 / О.М.Зорина/



Исполнитель:

М.П.

Н.М. Батуев/



АКТ-ПРЕДПИСАНИЕ
От _____

Кому _____
Представитель Заказчика: _____
На основании _____

Предлагаю устранить выявленные нарушения:

№ п.п.	Предписание	Срок выполнения

По истечении указанного срока сообщить о выполнении Предписания.

Предписание выдал представитель Заказчика: _____ Ф.И.О. _____ «__»
_____ 20__ г.

Предписание получил представитель исполнителя _____ Ф.И.О. _____ «__»
_____ 20__ г.