

Договор № 32009769793
на оказание услуг по организации питания воспитанников
дошкольного отделения МАОУ «СОШ №2 г. Немана»

г. Неман

« ____ » _____ 20 ____ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Немана», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Павленко Светланы Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **ООО «БалтСервис»,** именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Яковенко Александра Сергеевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, а вместе именуемые в дальнейшем Стороны, заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем Договор, о нижеследующем:

Основания заключения договора

Основанием для заключения настоящего Договора является Протокол рассмотрения и оценки заявок от 23.12.2020 № 32009769793-01, согласно которому Исполнитель признан победителем открытого конкурса на право заключения договора на оказание услуг по организации питания воспитанников дошкольного отделения МАОУ «СОШ №2 г. Немана» (единственным участником) и определена стоимость услуг, оказываемых Исполнителем в рамках настоящего Договора.

1. Предмет Договора

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания воспитанников (далее - Услуги) за счет средств областного бюджета, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги.

1.2. Объём и содержание Услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.3. Качество оказанной Услуги (в том числе и приготовляемой продукции) должно соответствовать требованиям, установленным в разделе 7 настоящего Договора.

2. Цена и порядок расчетов

2.1. Цена настоящего Договора составляет **7 046 540,00 (семь миллионов сорок шесть тысяч пятьсот сорок) рублей 00 копеек** и включает в себя стоимость услуг, в т.ч. стоимость продуктов, торговую наценку на оказание услуг, транспортные расходы, уплату налогов и других обязательных платежей, стоимость моющих и дезинфицирующих средств, выплату заработной платы работникам пищеблока и другие расходы Исполнителя на оказание услуг по настоящему Договору. Указанная стоимость настоящего Договора является твёрдой и не может изменяться в процессе его исполнения.

Цена единицы услуги в день на одного воспитанника составляет **143 (сто сорок три) рубля 00 копеек.**

2.2. Цена настоящего Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим Договором объёма оказанных Услуг и иных условий исполнения настоящего Договора.

2.3. Оплата Услуг по настоящему Договору осуществляется ежемесячно после подписания Сторонами акта приёма оказанных услуг путём перечисления Заказчиком денежных средств на расчётный счёт Исполнителя в течение 15 банковских дней после подписания Сторонами акта приёма оказанных услуг в пределах доведённых до Заказчика лимитов бюджетных обязательств.

При уменьшении в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств и необеспеченности доведённого до Заказчика лимита финансирования по настоящему Договору, Стороны должны согласовать новые условия оплаты и при необходимости другие условия настоящего Договора путём заключения дополнительного соглашения.

2.4. Платежи по настоящему Договору осуществляются в рублях Российской Федерации.

3. Сроки оказания Услуг.

3.1. Услуги оказываются Исполнителем с 11 января 2021 г. по 30 декабря 2021 года.

4. Качество и условия оказания услуг

4.1. Объем и качество оказываемых услуг определяются согласно Разделу 9 и Приложению №1 к настоящему Договору, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

4.2. Исполнитель гарантирует соответствие качества предоставляемых услуг всем условиям и требованиям, установленным настоящим Договором.

5. Права и обязанности Заказчика

5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения обязательств по настоящему Договору, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчётной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему Договору, предусмотренных законодательством России.

5.1.3. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями в области сертификации, стандартизации, безопасности, оценки качества и т.п. для участия в проведении экспертизы оказанных Услуг по настоящему Договору и предоставленной Исполнителем отчётной документации. Оплата услуг специалистов, привлечённых для проведения экспертизы, выданных заключений осуществляется Стороной, признанной виновной в ненадлежащем исполнении обязательств по настоящему Договору.

5.1.4. Определять лиц, непосредственно участвующих и ответственных в контроле за ходом оказания Исполнителем Услуги и участвующих в сдаче-приёмке исполненных обязательств по настоящему Договору - бракераже блюд.

5.1.5. Осуществлять контроль за процессом оказания Услуги Исполнителем по настоящему Договору без вмешательства в его оперативно-хозяйственную деятельность.

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Предоставлять Исполнителю заявку о количестве питающихся, вести учет и расчеты потребления питания.

5.2.2. Предоставлять имущество, включая производственные помещения, инвентарь и оборудование во временное безвозмездное пользование для оказания услуг по организации питания с оформлением в установленном порядке актов приема-передачи имущества.

5.2.3. Осуществлять самостоятельно или с привлечением специализированных предприятий техническое обслуживание и ремонт холодильного, технологического и иного оборудования, используемого для целей предусмотренных пунктом 1.1. Договора.

5.2.4. Ежедневно осуществлять приёмку оказываемой по настоящему Договору Услуги на соответствие объёма и качества условиям настоящего Договора.

5.2.5. Своевременно, не позднее одного дня, сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуги или приёмки исполненных обязательств.

5.2.6. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим Договором.

6. Права и обязанности Исполнителя

6.1. Исполнитель вправе:

6.1.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта приема-передачи оказанных услуг по настоящему Договору на основании предоставленных Исполнителем отчётных документов и материалов, в том числе и при условии истечения срока проведения экспертизы.

6.1.2. Требовать своевременной оплаты, в соответствии с подписанными Сторонами Актами приема-передачи оказанных услуг по настоящему Договору.

6.2. Исполнитель обязан:

6.2.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги и предоставить Заказчику отчетную документацию, предусмотренную законодательством России.

6.2.2. За свой счёт устранять выявленные недостатки в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 3 (трех) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

6.2.3. По первому требованию органа, осуществляющего контроль за использованием бюджетных средств, а также лиц, участвующих в контроле (определённых Заказчиком в соответствии с п. 4.1.4), предоставить финансово-хозяйственные документы, связанные с оказанием Услуг по настоящему Договору.

6.2.4. Исполнитель обеспечивает оказание Услуги по настоящему Договору в соответствии с разработанным примерным циклическим меню, согласованным с Заказчиком. Организует работу столовой в соответствии с установленным режимом работы и требованиями настоящего Договора. Обеспечивает в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами. Меню вывешивается в местах отпуска питания.

6.2.5. Исполнитель обеспечивает приготовление пищи соответствующего качества с проведением ежедневного бракеража пищи при участии ответственных работников, определённых Заказчиком, в соответствии с действующим положением о бракераже.

6.2.6. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

6.2.7. Исполнитель обеспечивает содержание в чистоте производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

6.2.8. Исполнитель укомплектовывает столовую квалифицированным персоналом.

6.2.9. Исполнитель следит за своевременным прохождением работниками столовой, медицинских профилактических осмотров, в соответствии с инструкциями по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, согласно Приказу МЗ и СР РФ №302н от 12 апреля 2011 года, зарегистрированного в Минюсте РФ 21 октября 2011 года №22111.

6.2.10. Исполнитель обеспечивает сохранность предоставленных для столовой и буфета оборудования, мебели и другого имущества, правильно эксплуатирует холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, подтвержденное актом передачи оборудования для оказания услуги по организации питания (Приложение №3). Принимает меры по максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи, внедряя новые формы обслуживания.

6.2.11. Исполнитель обеспечивает столовую в необходимом для работы количестве: посудой, столовыми приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой и т.п. в соответствии с установленными нормами и требованиями и в надлежащем санитарном, техническом состоянии использует оборудование и помещение.

6.2.12. Исполнитель обеспечивает своевременное и в полном объеме поступление в адрес Заказчика, предусмотренных законодательством России, отчетных документов по выполнению настоящего Договора, несет ответственность за их достоверность.

6.2.13. Заключение с Заказчиком два договора - на безвозмездное пользование имуществом и на возмещение затрат за коммунальные услуги.

6.2.14. Принять у Заказчика по акту приемки-передачи, во временное безвозмездное пользование, на срок действия договора помещения пищеблока Заказчика, материально-техническое оборудование (мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование), размещенное в помещениях пищеблока, кухонный инвентарь и посуду, необходимые для организации питания, с указанием износа.

6.2.15. Исполнитель возмещает затраты по оплате коммунальных услуг, связанных с оказанием услуг по организации питания воспитанников, расчетным методом, пропорционально занимаемым Исполнителем площадям, на основании показаний приборов учета, согласно цен и тарифов, установленных ресурсоснабжающими организациями.

7. Порядок приема и передачи услуг

7.1. По окончании оказания услуг Исполнитель составляет и направляет Заказчику акт приема-передачи оказанных услуг, являющийся неотъемлемой частью настоящего договора, в котором указываются содержание оказанных услуг, их результат, стоимость и другие необходимые сведения и счет-фактуру.

7.2. Заказчик в течение 3-х (три) рабочих дней с момента получения акта приема-передачи оказанных услуг, обязан направить Исполнителю подписанный акт приема-передачи оказанных услуг или мотивированный отказ от их приемки.

7.3. Услуги считаются оказанными Исполнителем и принятыми Заказчиком с момента подписания Сторонами акта приема-передачи оказанных услуг или по истечению трех рабочих дней с момента получения Заказчиком акта приема-передачи оказанных услуг при отсутствии письменного мотивированного отказа от их приемки.

7.4. В случае мотивированного отказа Заказчика от подписания акта приема-передачи оказанных услуг, Сторонами составляется двухсторонний акт с перечнем недостатков оказанных услуг и сроков их устранения. Исполнитель обязан своими силами и за свой счет, в сроки, установленные в акте, устранить допущенные в оказанных услугах недостатки.

7.5. Приемка результатов оказанных услуг с устраненными недостатками осуществляется в порядке, предусмотренном п. 7.1- 7.5 настоящего договора.

7.6. При уклонении Заказчика от подписания акта приема-передачи оказанных Услуг либо при необоснованном отказе Заказчика от подписания такой акт считается подписанным Заказчиком в последний день срока, установленного п. 7.2. настоящего Договора, а услуги оказанными Исполнителем надлежащим образом.

8. Ответственность Сторон

8.1. Ответственность Заказчика:

8.1.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Заказчик несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.1.2. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком по настоящему Договору Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ за каждый день просрочки исполнения обязательства по настоящему Договору, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Договором срока исполнения обязательства.

8.1.3. Уплата Заказчиком неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору.

8.2. Ответственность Исполнителя:

8.2.1. Исполнитель несёт ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2.2. Исполнитель несет ответственность за своевременное приготовление пищи, её качество, соблюдение согласованного меню, за технологию приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил, полноту и достоверность предоставляемой Заказчику отчётности.

8.2.3. В случае несоответствия оказанных Услуг их качеству и объёму, предусмотренному настоящим Договором, Заказчик вправе применить к Исполнителю неустойку в размере не менее чем 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ, от стоимости не надлежаще оказанных услуг, за каждый случай нарушения качества и объема оказания услуг.

8.2.4. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору.

8.3. Условия освобождения Сторон от ответственности:

8.3.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору в случае наступления форс-мажорных обстоятельств.

Под форс-мажорными обстоятельствами понимается наступление таких обстоятельств, при которых Стороны, действующие с разумной осмотрительностью, по независящим от них причинам не могут исполнить обязательства надлежащим образом: в частности, к таким обстоятельствам относятся военные действия, стихийные бедствия, решения органов исполнительной власти, обязательные для выполнения Заказчиком и Исполнителем, делающие невозможным надлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору.

При наступлении форс-мажорных обстоятельств, Стороны обязаны известить друг друга о наступлении указанных обстоятельств в трехдневный срок с подтверждением их факта актами компетентных органов. В случае невыполнения настоящего условия виновная Сторона не имеет права ссылаться на любое из вышеуказанных обстоятельств, и обязана возместить все убытки, вызванные неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Договору.

8.3.2. Форс-мажором не являются события, вызванные небрежностью или преднамеренным действием Стороны или соисполнителей, агентов или сотрудников Стороны, события, которые Сторона могла бы предусмотреть при должном прилежании, чтобы учесть их при выполнении обязательств по настоящему Договору.

8.3.3. Форс-мажором не является отсутствие достаточных средств или невыполнение каких-либо платежей, предусмотренных настоящим Договором.

8.3.4. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора обязана незамедлительно уведомить другую Сторону о возникновении такого события, виде и возможности продолжительности действия форс-мажора. Факт форс-мажора должен быть подтвержден актом соответствующих компетентных органов.

8.3.5. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна предпринять все разумные меры, чтобы в кратчайшие сроки преодолеть невозможность выполнения своих обязательств по настоящему Договору, а также уведомить другую Сторону о восстановлении нормальных условий.

8.3.6. Стороны должны принять все разумные меры для сведения к минимуму последствий любого события форс-мажора.

9. Качество оказываемой услуги

9.1. Качество предоставляемой Услуги должно соответствовать требованиям следующих правовых актов и документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 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 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»;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;
- «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» № 1100/904-99-115, утвержденный 4 апреля 1999г. Начальником Департамента Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации А.А.Монисовым;
- Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006 № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 №59 (ред. от 23.12.2010) «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.2003);
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036.

10. Изменение, расторжение договора, порядок разрешения споров

10.1 Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;
- в связи с односторонним отказом Заказчика или Исполнителя от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.2. Решение об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления другой стороны об одностороннем отказе от исполнения договора. Заказчик/Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения.

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в следующих случаях:

10.2.1. При существенном нарушении условий договора Исполнителем:

10.2.1.1. В случае просрочки оказания Услуг более чем на 10 дней.

10.2.1.2. В случае проведения процедуры ликвидации Исполнителя- юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Исполнителя банкротом и об открытии конкурсного производства.

10.2.1.3. В случае установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

10.2.1.4. Если у Исполнителя имеется задолженность по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25% (двадцать пять процентов) балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период, при условии, что Исполнитель не обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10.2.3. В иных случаях, предусмотренных действующим законодательством.

10.3. Расторжение договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. В случае расторжения настоящего Договора по соглашению Сторон Стороны подписывают акт сверки расчётов, отображающий расчеты Сторон за период исполнения Договора до момента его расторжения, а также объём Услуг, фактически оказанных Исполнителем Заказчику.

10.4. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров.

10.5. До передачи спора на разрешение в суд Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. При этом претензия должна быть направлена в письменном виде. На полученную претензию Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок до 10 (десяти) календарных дней с даты её получения.

10.6. В случае если спор не будет урегулирован Сторонами, то такой спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Калининградской области.

10.7. Изменение условий Договора при его исполнении допускается в случаях, предусмотренных Положением о закупке, с учётом требований Федерального закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

11. Прочие условия

11.1. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон, имеющих равную юридическую силу.

11.2. В случае изменения адреса или платёжных реквизитов Стороны обязаны письменно проинформировать об этом друг друга в течение 3-х дней с момента наступления изменений, в противном случае риск негативных последствий возлагается на Сторону, не известившую об этих изменениях.

Приложение № 2. Форма акта об исполнении обязательств по договору
Приложение № 3. Акт приема-передачи оборудования
Приложение № 4. График предоставления питания воспитанникам.

Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:

Заказчик

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа №2 г. Немана»
(МАОУ «СОШ №2 г Немана»)
238725, Калининградская область,
г. Неман, ул. Октябрьская, д.17
ИНН/КПП 3909026072/390901001
ОГРН 102301955395
УФК по Калининградской обл.
(л/с30356Ю17640)
Отделение Калининград
г. Калининград БИК 042748001
р/с 40701810040301027044

Директор _____ Павленко С.Е.

Исполнитель

ООО «БалтСервис»
Юридический адрес:
238150, Калининградская обл., Черняховский
район, г. Черняховск, ул. Садовая, д. 5А,
помещение 8
Тел./факс: 8(4012) 611-552
ИНН/КПП 3906272440/391401001
ОГРН 1123926048146
р/с 40702810720000002619
КАЛИНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8626 ПАО
СБЕРБАНК
к/с 30101810100000000634
БИК 042748634

Генеральный директор
_____ Яковенко А. С.

к договору № 32009769793 от _____ 20__ г

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания воспитанников
дошкольного отделения МАОУ «СОШ №2 г. Немана»**

1. Место оказания услуг: 238710, Калининградская область, г. Неман, ул. Вокзальная, д.7а

2. Сроки (периоды) оказания услуг: с 11 января 2021 года по 30 декабря 2021 года.

3. Источник финансирования: Средства муниципального бюджета, родительская плата.

4. Порядок формирования цены договора: цена с учетом НДС/НДС не предусмотрен, расходов на хранение, перевозку, расчета стоимости набора продуктов, приготовление, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и всех других расходов Исполнителя, связанных с выполнением своих функций по оказанию услуг.

№ п/п	Наименование услуг	Категория детей	Количество детей, чел.	Кол-во дней питания	Цена одного чел. в день, руб.	Коэффициент посещаемости	Сумма, руб.
1	организация питания воспитанников в дошкольного отделения	От 1,5 до 7 лет	285	247	143	0,7	7 046 540,00

5. Условия и требования на оказание услуг:

1. Организация питания детей, в соответствии с меню, утвержденным Заказчиком, с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

2. Питание основывается на 2-х недельном перспективном меню комплексных рационов с расчетом калькуляции, согласованном с Заказчиком.

Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям ГОСТов РФ, санитарным нормам и правилам.

3. Организатор питания обязан обеспечить:

- питание по утвержденному Заказчиком графику (Приложение № 4 к Договору на оказание услуг по организации питания воспитанников дошкольного отделения МАОУ «СОШ №2 г. Немана»);
- выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;
- строгое соответствие правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья;
- соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений столовой: пищеблока, обеденного зала, оборудования и инвентаря;

- укомплектование столовой квалифицированными кадрами и прохождение ими периодических медицинских осмотров.
- осуществление доставки продуктов питания специализированным транспортом, обеспечивать сотрудников спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, оказывать услуги в соответствии с установленным заказчиком режимом работы столовой.
- обеспечение приготовленной пищи на оборудовании и в помещениях Заказчика, обеспечивать раздачу пищи.
- нахождение готовых для выдачи Потребителям услуг первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Организатор питания самостоятельно обеспечивает учреждение столовой посудой, в случаях острой необходимости допускается использование одноразовой посуды.

Организатор питания несет ответственность за поставку качественных продуктов питания на пищеблок и своевременную их реализацию, а также материальную ответственность за ущерб, причиненный оборудованию заказчика в результате небрежных действий работников пищеблока.

Организатор питания несет материальную ответственность за обслуживание и работу оборудования.

При составлении меню с учетом фактического наличия продуктов допускается замена блюд (кулинарных изделий) при условии эквивалентности их пищевой и энергетической ценности.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

Фактический рацион питания должен соответствовать действующему 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. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика, с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

Организатор питания ежедневно в обеденном зале вывешивает утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Организатор питания проводит ежедневно бракераж готовой продукции с участием представителей администрации образовательного учреждения и медицинского работника.

Уборка помещений пищеблока проводится силами работников Исполнителя за счет собственных средств.

Организатор питания следит за экономным расходом силовой электроэнергии, освещения, горячей и холодной воды.

- накрытие (сервировку) столов в обеденном зале образовательного учреждения перед началом приема пищи обучающимися силами работников Исполнителя

Организатор питания организует деятельность столовых в соответствии с режимом (графиком) питания воспитанников и режимом работы образовательного учреждения, и временем перемен, предусмотренных для приема пищи. Предупреждает Заказчика о необходимости изменения утвержденного режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы столовой (для проведения

плановых санитарных дней, ремонта, осуществляемого, как правило, во время каникул), за два дня предоставляет Заказчику информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

Организатор питания организует обеспечение беспрепятственного доступа заказчика и Управления Роспотребнадзора для проведения проверок производственного процесса и соблюдение санитарных правил и норм участником размещения заказа;

Организатор питания заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в течение действия Договора

- соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

Исполнитель обеспечивает полную замену некачественных продуктов питания.

В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для детей и сотрудников учреждения

Требование к доставке продуктов:

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается. Доставка продуктов осуществляется транспортом Исполнителя в условиях, полностью исключающих возможность их порчи и загрязнения, обеспечивающие сохранение качества продуктов и безопасность. Тара для перевозки продуктов должна быть чистая, промаркированная и отвечать санитарным требованиям.

Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой; иметь личные медицинские книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

Приложение №2
к договору № 32009769793 от _____ 20__ г

**Акт
об исполнении обязательств по договору**

«___» _____ 202__ г.

г. Неман

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Немана», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Павленко Светланы Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «БалтСервис», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Яковенко Александра Сергеевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, а вместе именуемые в дальнейшем Стороны, составили настоящий акт о том, что:

1. В соответствии с Договором № _____ от «___» _____ 202__ года. Исполнитель (Поставщик, Подрядчик) выполнил свои обязательства по договору в полном объеме.
 2. Объем и качество поставленной продукции (выполненных работ, оказанных услуг) соответствует требованиям Заказчика. Претензий по качеству у Заказчика к Исполнителю (Поставщику, Подрядчику) не имеется.
 3. Общая стоимость поставленной продукции (выполненных работ, оказанных услуг) по Договору составляет _____ (_____) рублей.
 4. Настоящий акт является неотъемлемой частью договора №__ _ от «___» _____ 202__ года.
 5. Настоящий акт составлен в двух аутентичных экземплярах, по одному для каждой Стороны, имеющих одинаковую юридическую силу.

Заказчик:

_____/Павленко С.Е. /
М.П.

Исполнитель

_____/Яковенко А. С./
М.П.

Приложение №3
к договору № 32009769793 от _____ 20__ г

**Акт приема - передачи
оборудования для оказания услуг по организации питания воспитанников.**

г. Неман

_____ 20__ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Немана», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Павленко Светланы Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «БалтСервис», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Яковенко Александра Сергеевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, а вместе именуемые в дальнейшем Стороны, составили настоящий Акт о том, что Заказчик передает, а Исполнитель принимает для оказания услуг по организации питания следующее оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Год выпуска	Количество	Стоимость	Остаточная стоимость	% Износа
1							

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, один из которых находится у Исполнителя, второй у Заказчика.

Сдал:
Заказчик:

Принял:
Исполнитель:

Директор _____ /Павленко С.Е./ _____ /Яковенко А. С./

М.П.

М.П.

Приложение №4
к договору № 32009769793 от _____ 20__ г.

График предоставления питания воспитанникам
дошкольного отделения МАОУ «СОШ № 2 г. Немана»

№ группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
11,12,13	8-10	10-00	11-30	15-10
1,2,3	8-15	10-00	11-50	15-20
4,5	8-20	10-00	12-10	15-20
6,7	8-25	10-00	12-20	15-25
8,9,10	8-30	10-00	15-25	15-25

Договор подписан электронными подписями на <http://estp.ru>

Исполнитель:

Дата подписания: 23 декабря 2020 17:21 (МСК)

Организация: ООО "БАЛТСЕРВИС"

ФИО: Яковенко Александр Сергеевич

Должность: Генеральный директор

Сертификат ЭП
действителен с: 20 октября 2020 11:06 (МСК)

действителен до: 20 октября 2021 11:16 (МСК)

Серийный номер
сертификата ЭП: 01D56188005AACCC7B4449380EAD20AFB47

Заказчик:

Дата подписания: 20 января 2021 10:54 (МСК)

Организация: MAOY "COII №2 Г. HEMAHA"

ФИО: Павленко Светлана Евгеньевна

Должность: ДИРЕКТОР

Сертификат ЭП
действителен с: 03 сентября 2020 10:27 (МСК)

действителен до: 03 сентября 2021 10:37 (МСК)

Серийный номер
сертификата ЭП: 01B8877D002BACD786407E53A850A03113