

**Договор № 32009769800
на оказание услуг по организации питания обучающихся
МАОУ «СОШ № 2 г. Немана»**

г. Неман
Калининградская область

« ____ » _____ 20 ____ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Немана», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Павленко Светланы Евгеньевны, действующей 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 № 32009769800-01 согласно которому Исполнитель признан победителем конкурса на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №2 г. Немана» (либо 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 обучающихся (далее - Услуги) в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №2 г. Немана», в соответствии с циклическим меню, согласованным в Управлении федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Калининградской области, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги.

Место оказания услуг: 238710 Калининградская область, г. Неман, ул. Советская, 19;

1.2. Услуга по организации питания обучающихся включает в себя: поставку продуктов питания, приготовление готовых блюд, в том числе организацию продажи буфетной продукции.

На основании обращения Заказчика в период обучения Услуга может быть оказана путем формирования и выдачи продуктовых наборов (пайков).

1.3. Оказание Услуг Заказчику в рамках настоящего Договора осуществляется Исполнителем за счет средств федерального, областного и местного бюджетов для следующих категорий обучающихся:

- обучающихся 1-4 классов;
- обучающихся 5-11 классов;
- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

2. Порядок, условия и сроки оказания Услуг. Срок действия договора

2.1. Сроки оказания Услуги по настоящему Договору (кроме выходных, праздничных, каникулярных и иных нерабочих дней):

- дата начала – 13.01.2021 г.;
- дата завершения – 28.12.2021 г.

2.2. Договор считается исполненным в полном объеме после подписания Сторонами акта об исполнении обязательств по Договору, составленного в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из Сторон.

3. Права и обязанности Заказчика

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения обязательств по договору, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной

документации, установленной действующим законодательством, подтверждающей исполнение обязательств по настоящему Договору.

3.1.3. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями в области сертификации, стандартизации, безопасности, оценки качества и т.п. для участия в проведении экспертизы (контроля) оказанных Услуг по настоящему Договору и предоставленной Исполнителем отчётной документации.

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

3.1.5. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, процессом оказания Услуги Исполнителем по настоящему Договору без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.1.6. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленным настоящим Договором, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

3.1.7. Назначить Исполнителю для устранения недостатков в обязательствах по Договору семидневный срок после предъявления требования Заказчиком.

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Осуществлять контроль за соблюдением условий настоящего Договора.

3.2.2. Назначить представителя из своих сотрудников, ответственного за организацию питания обучающихся. Утвердить приказом образовательного учреждения график питания обучающихся и режим работы столовой и довести его до сведения Исполнителя, обеспечить дежурство сотрудников общеобразовательного учреждения в столовой во время приема пищи обучающихся.

3.2.3. Своевременно предоставлять Исполнителю заявку с указанием количества питающихся детей, вести учёт и расчёты потребления питания.

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

3.2.5. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуги или приёмки исполненных обязательств.

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

3.2.7. Осуществлять контроль за поддержанием порядка в столовой и буфете при оказании Услуги.

3.2.8. Передать необходимое имущество и производственные помещения во временное безвозмездное пользование для оказания услуг по организации питания с оформлением в установленном порядке актов-передачи имущества.

4. Права и обязанности Исполнителя

4.1. Исполнитель вправе:

4.1.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта приёмки оказанных услуг по договору на основании предоставленных Исполнителем отчётных документов и материалов.

4.1.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с подписанным Сторонами Актом приёмки оказанных услуг исполнения обязательств по договору при условии поступления бюджетных средств на расчетный счет Заказчика.

4.1.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Договору других лиц – соисполнителей по видам Услуг, предусмотренным настоящим Договором. Исполнитель несёт ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору соисполнителями. Привлечение соисполнителей не влечёт за собой изменения стоимости и объёмов Услуг по Договору.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.

4.2.2. За свой счёт устранять выявленные недостатки в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 7 (семи) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

4.2.3. По первому требованию органа, осуществляющего контроль использования средств федерального, регионального, муниципального бюджета, а также лиц, участвующих в контроле (определённых Заказчиком в соответствии с п. 3.1.3), предоставить финансово-хозяйственные документы, связанные с оказанием Услуг по договору.

4.2.4. Исполнитель обеспечивает выполнение установленных требований пожарной безопасности в помещениях столовой Заказчика.

4.2.5. При обеспечении пожарной безопасности Исполнитель должен руководствоваться техническими регламентами, стандартами, нормами и правилами пожарной безопасности,

утвержденными нормативными документами, регламентирующими требования пожарной безопасности.

4.2.6. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами- на продукты животноводства, а также копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

4.2.7. Осуществлять производственный контроль при организации питания обучающихся в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.2.8. В случае невозможности выполнения обязательств по Договору, в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления.

4.3. Исполнитель обеспечивает оказание Услуг по договору в соответствии с разработанным примерным двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области. Организует работу столовой и буфета в соответствии с установленными режимом работы столовой и иными обязательствами, установленными в настоящем Договоре. Обеспечивает в соответствии с меню снабжение столовой и буфета необходимыми пищевыми продуктами и продовольственным сырьем. Ассортимент дополнительного питания, реализуемого через буфет, должен быть согласован с Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области.

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

4.5. 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.

4.6. Исполнитель обеспечивает соблюдение в помещениях Заказчика установленные правила и требования санитарной, технической и пожарной безопасности, несет ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

4.7. Исполнитель укомплектовывает школьную столовую квалифицированным персоналом, организует повышение их квалификации.

4.8. 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.

4.9. Исполнитель обеспечивает сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика для оказания услуги по организации питания, оплачивает расходы по содержанию его в исправном состоянии.

4.10. Исполнитель обеспечивает столовую и буфет, в соответствии с положениями раздела 7 настоящего Договора, в необходимом для работы количестве: посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой и т.п. в соответствии с установленными нормами и требованиями.

4.11. Исполнитель заключает договоры с соответствующими организациями на технический надзор за торгово-технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием, дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия.

4.12. Исполнитель осуществляет оплату потребленных коммунальных услуг на основании отдельно заключенного договора.

4.13. Исполнитель предоставляет дополнительный объем услуг по организации питания обучающихся по желанию и за счет средств родителей (законных представителей), а также работников образовательной организации за наличный расчет, реализуя питание через буфет, с соблюдением установленных норм и правил питания, в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

4.14. Обеспечивает своевременное и в полном объеме поступление в адрес Заказчика отчетных документов по выполнению настоящего договора, несет ответственность за их достоверность.

4.15. Оплачивает Заказчику материальный ущерб, причиненный по вине Исполнителя при не соблюдении им правил содержания и эксплуатации инженерных сетей и коммуникаций в предоставленных помещениях.

5. Цена и порядок расчетов

5.1. Цена договора составляет: **4 291 228 (четыре миллиона двести девяносто одна тысяча двести двадцать восемь) рублей 92 копейки**, НДС не предусмотрен, и включает в расходы на услуги по организации питания, в том числе расходы на продукты питания, а также все предусмотренные действующим законодательством России налоги и сборы.

5.2. Цена единицы услуги в день на одного человека составляет:

- для обучающихся 1-4 классов – 69 руб. 45 копеек за один прием горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;

- для обучающихся 5-11 классов – 74 руб. 83 копейки за один прием горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во время второй или третьей перемены, обучающиеся во вторую смену - обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья посещающих 1-4 классы – 138 руб. 90 копеек за двухразовое горячее питание, состоящее из завтрака и обеда, а в случае получения образования на дому – в виде сухого пайка.

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья посещающих 5-11 классы – 149 руб. 66 копеек за двухразовое горячее питание, состоящее из завтрака и обеда, а в случае получения образования на дому – в виде сухого пайка.

5.3. Форма оплаты оказанных Услуг – безналичный расчет, авансирование не предусмотрено. Моментом оплаты считается списание денежных средств с расчетного счета Заказчика.

5.4. В соответствии с п.5 ст. 78.1 БК РФ в случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, в настоящий договор могут быть внесены изменения по соглашению сторон в части изменения размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг.

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

5.6. Ежемесячно не позднее пяти дней с момента оказания Услуг, Исполнитель составляет и представляет Заказчику Акт приёмки оказанных услуг, содержащий сведения об объеме и стоимости оказанных услуг. Заказчик рассматривает и подписывает акт в течение пяти дней с момента его получения от Исполнителя.

При наличии недостатков в оказанных Исполнителем услугах Заказчик указывает об этом в акте. В случае если допущенные Исполнителем недостатки не будут указаны в акте, услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом и подлежащими оплате в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.7. При уклонении Заказчика от подписания акта либо при необоснованном отказе Заказчика от подписания такой акт считается подписанным Заказчиком в последний день срока, установленного п. 5.6. настоящего Договора, а услуги оказанными Исполнителем надлежащим образом.

5.8. Оплата Услуг по настоящему Договору осуществляется ежемесячно без предоплаты, по факту оказания Услуг, путём перечисления Заказчиком денежных средств на банковский расчётный счёт Исполнителя в течение 15 рабочих дней после подписания Сторонами Акта приёмки оказанных услуг в пределах доведённых до Заказчика лимитов бюджетных обязательств.

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

5.10. В соответствии с п.5 ст.78.1 БК РФ в случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, в настоящий Договор могут быть внесены изменения по соглашению сторон в части изменения размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг.

6. Ответственность Сторон

6.1. Ответственность Заказчика:

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

6.1.2. 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. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения обязательства по договору произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.2. Ответственность Исполнителя:

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

6.2.2. Исполнитель несет ответственность за своевременное приготовление пищи, её качество, соблюдение согласованного меню, за технологию приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил.

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

6.2.4. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по договору.

6.3. Условия освобождения Сторон от ответственности:

6.3.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по 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 эпидемии, военные действия, стихийные бедствия, решения органов исполнительной власти, обязательные для выполнения Заказчиком и Исполнителем, делающие невозможным надлежащее исполнение обязательств по 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.

6.3.2. 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.

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

6.3.4. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, обязана незамедлительно уведомить другую Сторону о возникновении такого события. Факт форс-мажора должен быть подтверждён актом соответствующих компетентных органов.

6.3.5. 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.

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

7. Качество предоставляемой Услуги

7.1. 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»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10» (вместе с «СанПиН 2.4.4.2599-10. Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

- 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 29.12.2010 № 189 «Об

утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

- 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 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

- 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»;

- ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;

- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036.

8. Изменение, расторжение договора, порядок разрешения споров

8.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- в судебном порядке.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора в следующих случаях:

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

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

8.2.3. В случае не устранения Исполнителем выявленных недостатков оказанных услуг, в срок, установленный п. 4.2.2 настоящего Договора.

8.3. Исполнитель не вправе принять решение об одностороннем расторжении настоящего Договора, если Заказчиком не нарушаются условия настоящего Договора.

8.4. 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.

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

8.6. До передачи спора на разрешение в суд Стороны принимают 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 5 (пяти) дней с даты её получения.

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

8.8. 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».

9. Прочие условия

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

9.2. 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.

10. Срок действия Договора

Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания обеими Сторонами и действует до момента исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Договору.

Приложения:

1. Техническое задание.
2. Форма расчета цены договора

10. Адреса, банковские реквизиты 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 №8626 ПАО
 СБЕРБАНК
 к/с 30101810100000000634
 БИК 042748634

Генеральный директор
 _____ Яковенко А. С.

Приложение 1
к Договору №
32009769800 от
____.____.20__ г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №2 г. Немана»

1. Место оказания услуг:

238710, Калининградская область, г. Неман, ул. Советская, д.19

2. Исполнитель заказа предоставляет услуги по приготовлению питания в период с 13 января 2021 по 29 декабря 2021 в течение учебного года, организованные в соответствии с нормативно-правовыми актами, указанными в п. 2 настоящего Технического задания.

Количество детей, подлежащих обеспечению питанием – 335, из них:

- обучающиеся 1-4 классов – 199;
- обучающиеся 5-11 классов из малообеспеченных семей – 104;
- обучающиеся 1-4 классов с ОВЗ и на домашнем обучении – 21;
- обучающиеся 5-11 классов с ОВЗ и на домашнем обучении – 11;

Количество дней питания в указанном периоде (за исключением выходных дней и каникул) -164.

3. Источник финансирования: средства областного бюджета, муниципального бюджета.

4. Порядок формирования цены договора: цена с учетом НДС, 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.

Требования к оказанию услуг:

5.1. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:

5.1.1. Организовать ежедневное рациональное питание обучающихся МАОУ «СОШ № 2 г. Немана», относящихся к категории детей указанных в пункте 2.

5.1.2. Дополнительно (за рамками цены договора) обеспечить питанием обучающихся МАОУ «СОШ №1 г. Немана», не относящихся к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, с ОВЗ и обучающихся 1-4 классов, на основании списков, поданных классными руководителями, а также сотрудников МАОУ «СОШ № 2 г. Немана» за наличный расчет.

5.1.3. Организовать отдельный учет и отчетность по категориям питающихся, указанных в пп.5.1.1 и 5.1.2 данного технического задания.

5.1.4. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.

5.1.5. Разработать, утвердить Заказчиком и согласовать с ТУ Роспотребнадзора 2-х недельное перспективное меню в соответствии с установленными требованиями. Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям ГОСТ РФ, санитарным нормам и правилам.

5.1.6. Своевременно осуществлять снабжение необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТ, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.1.7. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в МАОУ «СОШ №2 г. Немана» силами Исполнителя, доставку специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющих санитарные паспорта.

5.1.8. Укомплектовать пищеблок кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).

5.1.9. Принять по акту приема-передачи во временное пользование на срок действия договора помещение пищеблока, материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное и подъемно-транспортное оборудование и т.д.) на период действия договора.

5.1.10. Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное образовательным учреждением, в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и

требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора и организовывать проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также своевременно осуществлять вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

5.1.11. Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию, в том числе гарантийного и текущего ремонта холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принятого по акту приема-передачи во временное пользование, с приобретением комплектующих и запасных частей. Нести расходы, связанные с эксплуатацией указанного оборудования, путем заключения договоров с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ (в случае, если такое требование установлено действующим законодательством), с соблюдением всех мер противопожарной и технической безопасности.

5.1.12. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации и медицинского работника общеобразовательного учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже.

5.1.13. Обеспечивать функционирование столовой силами работников Исполнителя.

5.1.14. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, знающих основы организации и технологию школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора, наличие в штате зав. производством, поваров, накрывальщиков.

5.1.15. Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

5.1.16. Обеспечивать наличие в столовой следующих документов:

- заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;
- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и услугах.

5.1.17. Обеспечить наличие разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания детей в образовательных учреждениях.

5.1.18. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

5.1.19. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников общеобразовательного учреждения необходимую информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга;
- сведения о сертификации услуг.

5.1.20. Обеспечить наличие программного обеспечения по учету питающихся, совместимого с автоматизированной системой безопасности МАОУ «СОШ №2 г. Немана» (в случае наличия такой автоматизированной системы безопасности).

5.1.21. Организация дополнительного обслуживания обучающихся и работников (буфет) и согласовывает режим его работы с директором МАОУ «СОШ №2 г. Немана».

5.1.22. Обеспечить наличие необходимого весоизмерительного оборудования и проводить его поверку.

5.1.23. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблоков в случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников пищеблока.

6. Требования к качеству услуг:

6.1. Качество оказываемой услуги по организации питания должно соответствовать следующим нормативным актам и документам:

- Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ;

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000 г.;
- Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.4.4.2599-10. Утверждены Постановлением Главного санитарного врача РФ 19.04.2010 г №25;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 - «Организация детского питания». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 3;
- СанПиН 2.3.6.1079-01- «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Утверждены постановлением Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45;
- СанПиН 2.3.2.1324-03- «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;
- СанПиН 2.3.2.1078-01— «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 г. (Гигиенические требования по применению пищевых добавок). Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 № 59;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах. Письмо Министерства здравоохранения РФ от 04.04.99г. № 1100/904-99-115;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001 года;
- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ Р 50646-2012 «Услуги населению. Термины и определения».

6.2. Перечень законодательных и нормативных актов, выполнение требований которых обязательно при оказании услуг питания:

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09.01.96 № 2-ФЗ;
- Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ;
- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036.

6.3. Документальное подтверждение о соответствии товаров и услуг должно включать:

- Сертификаты качества на всю предполагаемую к поставке продукцию;
- Гигиенические сертификаты на всю предполагаемую к поставке продукцию;
- Ветеринарные свидетельства (при необходимости).

6.4. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

7. Требования к безопасности оказания услуг: Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

8. Требования по объему гарантий качества услуг: 100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН относящимися для данных видов услуг.

9. Требования к сроку гарантий качества по результатам услуг: Сроки предоставления гарантий качества услуг на весь период действия гражданско-правового договора.

10. Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.

11. В пищеблоке школы должны находиться:

- заявки на питание, журналы учета фактической посещаемости обучающихся из малообеспеченных семей;
- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- журналы бракеража;
- журнал здоровья;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- приходные документы на продукции, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции);
- книга отзывов и предложений;
- информация об исполнителе и услугах.

Заказчик:

Исполнитель:

_____/ Павленко С.Е./

_____/ Яковенко А. С./

М.П.

М.П.

Приложение 2
к Договору №
32009769800 от
____.____.20__ г.

ФОРМА РАСЧЕТА ЦЕНЫ ДОГОВОРА

Наименование услуги	Количество обучающихся	Цена питания одного обучающегося в день, руб.	Количество дней питания	Объем средств, руб.
Питание обучающихся 1-4 классов за счет субсидии из областного бюджета	199	69,45	164	2 266 570,20
Питание обучающихся 5-11 классов из малообеспеченных семей за счет субвенции из областного бюджета	104	74,83	164	1 276 300,48
Питание обучающихся с ОВЗ 1-4 классы за счет субсидии из областного бюджета	16	138,90	164	364 473,60
Питание обучающихся с ОВЗ 5-11 классы за счет субсидии из областного бюджета	9	149,66	164	220 898,16
Домашнее обучение 1-4 классы за счет субсидии из областного бюджета	5	138,90	164	113 898,00
Домашнее обучение 5-11 классы за счет субсидии из областного бюджета	2	149,66	164	49 088,48
Итого	335	X	X	4 291 228,92

ИТОГО цена Договора составляет: 4 291 228 рублей 92 копейки

Заказчик:

Исполнитель:

_____/ Павленко С.Е./

_____/ Яковенко А. С./

М.П.

М.П.

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

Исполнитель:

Дата подписания: 23 декабря 2020 17:28 (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 10:52 (МСК)

Организация: МАОУ "СОШ №2 Г. НЕМАНА"

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