Договор № 2021.152715

на оказание услуг по организации питания обучающихся в МАОУ «Нестеровская средняя общеобразовательная школа имени В. И. Пацаева»

г. Нестеров

«02» октября 2021г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Нестеровская средняя общеобразовательная школа имени В. И. Пацаева» (МАОУ «Нестеровская средняя общеобразовательная школа имени В. И. Пацаева»), в лице директора Нагаевой Ирины Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью "НЕКТАР"**, в лице генерального директора Злобиной Ольги Викторовны, действующего на основании Устава, именуемый(ое) в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий договор, далее именуемый «Договор», о нижеследующем:

Основания заключения договора

Основанием для заключения настоящего Договора является Протокол подведения итогов конкурса в электронной форме (223ФЗ) №32110626033-03 от «21» сентября 2021 года.

1.Предмет Договора

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания обучающихся (далее - Услуги) в МАОУ «Нестеровская средняя общеобразовательная школа имени В. И. Пацаева», в соответствии с цикличным меню, согласованным с Заказчиком, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги.

Место оказания услуг:

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.

Объём 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.

1.5. Источник финансирования: средства федерального, областного и местного бюджетов.

Коды субсидий:

2. Сроки оказания Услуг

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

- дата начала – 01 октября 2021 года

- дата завершения – 31 мая 2022 года.

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, соблюдением Исполнителем Методических рекомендациях МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.) в помещении пищеблока, зале приёма пищи, входе в помещение столовой.

3.1.6. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленным настоящим Договором, Методическим рекомендациям МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.), 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, Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.) и предоставить Заказчику отчётную документацию.

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 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. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию 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, Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

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 Заказчиком. 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.

4.4. Исполнитель обеспечивает приготовление пищи соответствующего качества с проведением ежедневного бракеража пищи при участии ответственных работников, определённых 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 (заведующий производством, повара), организует повышение их квалификации, исполнение Методических рекомендациях МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.), мест дезинфекции рук для сотрудников и посетителей.

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: 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.

4.12. Исполнитель оосуществляет 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 (безналичный) расчет, реализуя питание через буфет, с соблюдением установленных норм и правил питания, в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

5. Цена и порядок расчетов

5.1. Цена договора составляет: **4 519 131 (четыре миллиона пятьсот девятнадцать тысяч сто тридцать один) рубль 02 копейки, НДС не облагается** и включает в себя стоимость оказания услуг, все расходы на оказание услуг, расходы на транспортировку, перевозку, погрузо-разгрузочные работы, страхование, уплату таможенных пошлин, а также все предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации налоги и другие обязательные платежи.

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

- для обучающихся 1-4 классов – 72 рубля 02 копейки за один прием горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;

- для обучающихся 5-11 классов – 77 рублей 60 копеек 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 1-4 класс – 144 рубля 04 копейки 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 5-11 класс – 155 рублей 20 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.

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.

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 уплату 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 «О защите прав потребителей»;

- 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 Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

-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»;

-Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

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.

Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:

Заказчик
МАОУ «Нестеровская средняя общеобразовательная школа имени В. И. Пацаева»

Адрес местонахождения: 238010, Калининградская область, г. Нестеров, ул. Школьная, д. 10
ИНН/КПП 3920004756/392001001
ОГРН 1023900552059
ОКТМО 27715000001
р/сч 03234643277150003500
ОТДЕЛЕНИЕ КАЛИНИНГРАД БАНКА РОССИИ//УФК ПО КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, г.КАЛИНИНГРАД
УПРАВЛЕНИЕ ПО БЮДЖЕТУ И ФИНАНСАМ
(МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И. Пацаева, л/с 30356Ъ34010)
БИК 012748051

Тел/факс: 8(401-44) 2-26-75/2-12-38
nesterov_school@mail.ru

Директор _____/ Нагаева И.В

Исполнитель
Общество с ограниченной ответственностью "Нектар"

Юридический адрес: 236022, Калининград, пр-кт Мира, д. 14-16, лит. V из лит. А
ИНН 3906350063, КПП 390601001
р/с 40702810910500000482
Филиал Точка Публичного акционерного общества Банка «Финансовая Корпорация Открытие», г. Калининград
к/с 30101810845250000999
БИК 044525999

Тел.: +7 (952) 119 19 99
email: 936121@mail.ru

Директор _____/ Злобина О.В

Приложение № 1 к Договору № 2021.152715
на оказание услуг по организации питания
обучающихся в МАОУ
«Нестеровская средняя общеобразовательная школа имени В. И. Пацаева»
от 02 .10 .2021 года

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Место оказания услуг:
2. Сроки (периоды) оказания услуг: с 01 октября 2021г. по 31 мая 2022 г.
3 Требования к оказанию услуг:
3.1. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:
3.1.1. Организовать ежедневное рациональное питание в соответствии 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.
3.1.2. Соблюдать установленные государственные стандарты, санитарные, противопожарные правила и требования, технологические нормативы и предусмотренные нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.
3.1.3. Разработать, утвердить с Заказчиком 2-х недельное меню в соответствии с установленными требованиями (обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, йодированной соли). Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям ГОСТ РФ, санитарным нормам и правилам.
3.1.4. 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 ГОСТу, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
3.1.5. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания силами Исполнителя, доставку специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющих санитарные паспорта.
3.1.6. Укомплектовать пищеблок кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).
3.1.7. Принять по акту приема-передачи во временное безвозмездное пользование на срок действия договора помещение пищеблока, материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование и т.д.).
3.1.8. 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.
3.1.9. 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.

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

3.1.11. Обеспечивать функционирование столовой силами работников Исполнителя.

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.

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

3.1.13. 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), книги жалоб и предложений, журнала здоровья и осмотра работников, информации об Исполнителе и услугах.

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

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

3.1.16. 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.

3.1.17. Организовать дополнительное обслуживание обучающихся и сотрудников образовательного учреждения (буфет).

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

3.1.19. При расчете (калькуляции) стоимости питания соблюдать уровень торговой наценки.

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

4. Требования к качеству услуг:

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- 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 Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

-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»;

-Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

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

-гигиенические сертификаты на всю предполагаемую к поставке продукцию;

-ветеринарные свидетельства (при необходимости).

4.3. 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.

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

5. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	Категории обучающихся	Количество детей	Кол-во д/дней
1	обучающиеся 1-4 классов	231	34881
2	обучающиеся 5-11 классов	132	19932
3	обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 класс	5	755
4	обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 класс	15	2265

6. Требования к безопасности оказываемых услуг:

6.1. Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

Заказчик

Директор _____ / Нагаева И.В

Исполнитель

Директор _____ / Злобина О.В

Приложение:
1.Примерное цикличное двухнедельное меню питания учащихся.