

КОНТРАКТ № 12
на оказание услуги по организации
горячего питания для обучающихся

г.Гремячинск

«10» марта 2023г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3» (МБОУ «СОШ № 3»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Тереховой Ольги Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Соболева Наталья Николаевна (ИП Соболева Н.Н.)**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Соболевой Натальи Николаевны, действующей на основании свидетельства о гос. регистрации №306592104800012 от 17.02.2006г., с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), на основании п.5 части 1 ст.93 Закона о контрактной системе заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется выполнить **работы по организации горячего питания для обучающихся, получающих начальное общее образование** (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим контрактом.

1.2. Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), иными приложениями к настоящему Контракту, являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.3. Срок оказания услуг: с **01.09.2023г. по 30.11.2023г.**, исключая дни каникул, праздничные и выходные дни.

1.4. Место оказания услуг 618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135.

Идентификационный код закупки: 233591200185059210100100020000000000

1.5. Источники финансирования: Федеральный бюджет, Краевой бюджет.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Контракта составляет **550560 (Пятьсот пятьдесят тысяч пятьсот шестьдесят) рублей 00 копеек**, НДС не облагается в соответствии с применяемой Исполнителем системой налогообложения.

2.2. Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.

2.4.Цена контракта включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.5. Оплата аванса производится безналичным расчетом до 15 числа ежемесячно в сумме 30000 (Тридцать тысяч) рублей 00 копеек на расчетный счет Исполнителя.

2.6. Окончательный расчет за месяц Заказчик производит безналичным расчетом на расчетный счет Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

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

2.8. По согласованию с Исполнителем цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема Услуги, качества услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.9. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов.

При этом по соглашению Сторон допускается изменение, с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации, цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги, исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

2.10. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств в ходе исполнения Контракта Заказчик обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема услуги, предусмотренных Контрактом.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 1 (одного) рабочего дня с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику не позднее 5-го числа месяца, следующего за расчетным месяцем. Заказчик обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о контрактной системе.

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

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

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом;

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Контракта и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

4.2.6. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

4.2.7. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством обучающихся. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня;

4.2.8. Проверка готовой продукции осуществляется ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы комиссией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.2.9. Состав комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

4.2.10. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту;

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и предоставить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта;

4.4.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Контракта и приложений к нему;

4.4.3. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;

4.4.4. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

4.4.5. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

4.4.6. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;

4.4.7. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Контракта и направить на согласование Заказчику.

4.4.8. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования заказчиком.

4.4.9. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании меню.

4.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.4.11. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

4.4.12. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

4.4.13. Обеспечивать обслуживание обучающихся общеобразовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания обучающимся;

4.4.14. Согласовать с Заказчиком список работников, оказывающих услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

4.4.15. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

4.4.16. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

4.4.17. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептур блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

4.4.18. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

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

4.4.20. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

4.4.21. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

4.4.22. Заключить договоры эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг на используемые помещения пищеблоков и оборудование, используемое для организации питания. Имеющееся оборудование Заказчика, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование.

4.4.23. Осуществлять перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, специально предназначенного или специально оборудованного для таких целей. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении.

4.4.24. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - HazardAnalysisandCriticalControlPoints), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Исполнителем.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пенья устанавливается в размере одной

трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в сумме 1000 (Одна тысяча) рублей 00 копеек.

5.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов цены контракта.

5.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.8. Сторона настоящего Контракта освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что неисполнения или ненадлежащее исполнение соответствующего обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

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

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение существенных условий Контракта возможно по соглашению Сторон в случаях, установленных Законом о контрактной системе. Все изменения и дополнения оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к настоящему Контракту. Дополнительные соглашения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

6.2. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном частями 9-23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

6.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

6.3.1. в случае неустранения Исполнителем нарушений, зафиксированных в акте-предписании либо повторном выявлении указанных нарушений;

6.3.2. в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

6.4. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

6.4.1. неоднократное нарушение срока оплаты или снижение цены Контракта без согласования;

6.4.2. в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

7.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

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

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Контракт вступает в силу с 01.09.2023 г. и действует до 30.11.2023 г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

8.2. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

10.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Контракта.

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

10.3. Контракт имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.3.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

«Заказчик»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 3»

618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135

тел/факс 8 (34250) 2-41-44

ИНН/КПП 5912001850/592101001, ОКТМО 57516000006

УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Губахинского муниципального округа Пермского края (МБОУ "СОШ N 3")) л/сч 215120058

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ/УФК по Пермскому краю г. Пермь

Единый расчетный счет 40102810145370000048

БИК: 015773997

Казначейский счет 01234643575160005600

Директор  О.В. Терехова

М.П.

«Исполнитель»

Индивидуальный предприниматель Соболева Наталья Николаевна

618270 Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина 123-50

ИНН 591200614378, КПП 0

Р/с 40802810649540130316 в Волго-Вятском банке ПАО Сбербанк

БИК 042202603, к/с 30101810900000000603

ИП  Н.Н. Соболева

М.П.

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: **организация горячего питания для обучающихся, получающих начальное общее образование.**
- 1.2. Объем оказания услуг: 6000 дето-дней (согласно Приложению 1 к Техническому заданию).
- 1.3. Место оказания услуг: 618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135.
- 1.4. Срок оказания услуг: с 01.09.2023г по 30.11.2023г, исключая дни каникул, праздничные и выходные дни.
- 1.5. График приема пищи: согласно Приложению 2 к Техническому заданию.
- 1.6. Норматив бюджетного финансирования, выделяемого на питание 1 (одного) обучающегося в день – 91,76 руб.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

- 2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:
 - Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
 - Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Трудовым кодексом Российской Федерации;
 - Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
 - Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТРТС 027/2012);
 - Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
 - Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
 - Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТРТС 005/2011);
 - Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
 - СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
 - Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
 - Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.

3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.

3.6. Меню разрабатываются на период **10 (десять)** рабочих дней.

3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период **10 (десять)** рабочих дней.

3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение **1 (одного)** рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.12. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.13. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии

алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.14. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.15. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится медицинским работником или назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.16. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.17. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.18. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.19. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

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

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

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

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

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

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

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

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

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

- 6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.
- 6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.
- 6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.
- 6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
- 6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- 6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.
- 6.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
- 6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, 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.
- 6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.
- 6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.
- 6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.
- 6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).
- 6.13. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 6.14. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Перечень объектов закупки

№ п-п	Наименование услуги	Кол-во питающихся дето-дни	Стоимость порции, руб.	Итого, руб.
1	Организация питания для обучающихся, получающих начальное общее образование (возраст 7-11 лет)	6000	91,76	550560,00
	Итого:			550560,00

550560 (Пятьсот пятьдесят тысяч пятьсот шестьдесят) рублей 00 копеек

График приема пищи

Прием пищи	Часы приема
1, 2а класс	09.15 – 09.25
4а, 4б классы	10.10 – 10.25
2б класс	11.10 – 11.30

Подписи сторон

Заказчик:

Директор МБОУ «СОШ № 3»
М.П.



Терехова О.В. Терехова О.В.

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
М.П.



Соболева Н.Н. Соболева Н.Н.

КОНТРАКТ № 23
на оказание услуги по организации
горячего питания для обучающихся

г.Гремячинск

«18» апреля 2023г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3» (МБОУ «СОШ № 3»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Тереховой Ольги Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Соболева Наталья Николаевна (ИП Соболева Н.Н.)**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Соболевой Натальи Николаевны, действующей на основании свидетельства о гос. регистрации №306592104800012 от 17.02.2006г., с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), на основании п.5 части 1 ст.93 Закона о контрактной системе заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется выполнить **работы по организации горячего питания для обучающихся, получающих начальное общее образование** (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим контрактом.

1.2. Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), иными приложениями к настоящему Контракту, являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.3. Срок оказания услуг: с **01.12.2023г. по 31.12.2023г.**, исключая дни каникул, праздничные и выходные дни.

1.4. Место оказания услуг 618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135.

Идентификационный код закупки: 233591200185059210100100020000000000

1.5. Источники финансирования: Федеральный бюджет, Краевой бюджет.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Контракта составляет **276564 (Двести семьдесят шесть тысяч пятьсот шестьдесят четыре) рубля 64 копейки**, НДС не облагается в соответствии с применяемой Исполнителем системой налогообложения.

2.2. Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.

2.4. Цена контракта включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.5. Оплата аванса производится безналичным расчетом до 15.12.2023г. в сумме 30000 (Тридцать тысяч) рублей 00 копеек на расчетный счет Исполнителя.

2.6. Окончательный расчет Заказчик производит безналичным расчетом на расчетный счет Исполнителя не позднее чем за 1 рабочий день до окончания года в пределах лимитов на текущий год.

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

2.8. По согласованию с Исполнителем цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема Услуги, качества услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.9. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов.

При этом по соглашению Сторон допускается изменение, с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации, цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги, исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

2.10. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств в ходе исполнения Контракта Заказчик обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема услуги, предусмотренных Контрактом.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 1 (одного) рабочего дня с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику не позднее 5-го числа месяца, следующего за расчетным месяцем. Заказчик обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о контрактной системе.

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

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

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом;

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Контракта и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

4.2.6. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

4.2.7. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством обучающихся. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня;

4.2.8. Проверка готовой продукции осуществляется ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы комиссией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.2.9. Состав комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

4.2.10. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту;

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и предоставить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта;

4.4.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Контракта и приложений к нему;

4.4.3. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;

4.4.4. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

4.4.5. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

4.4.6. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;

4.4.7. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Контракта и направить на согласование Заказчику.

4.4.8. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования заказчиком.

4.4.9. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании меню.

4.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.4.11. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

4.4.12. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

4.4.13. Обеспечивать обслуживание обучающихся общеобразовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания обучающимся;

4.4.14. Согласовать с Заказчиком список работников, оказывающих услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

4.4.15. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

4.4.16. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

4.4.17. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептур блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

4.4.18. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

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

4.4.20. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

4.4.21. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

4.4.22. Заключить договоры эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг на используемые помещения пищеблоков и оборудование, используемое для организации питания. Имеющееся оборудование Заказчика, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование.

4.4.23. Осуществлять перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, специально предназначенного или специально оборудованного для таких целей. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении.

4.4.24. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Исполнителем.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной

трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в сумме 1000 (Одна тысяча) рублей 00 копеек.

5.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов цены контракта.

5.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.8. Сторона настоящего Контракта освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что неисполнения или ненадлежащее исполнение соответствующего обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

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

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение существенных условий Контракта возможно по соглашению Сторон в случаях, установленных Законом о контрактной системе. Все изменения и дополнения оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к настоящему Контракту. Дополнительные соглашения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

6.2. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном частями 9-23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

6.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

6.3.1. в случае неустранения Исполнителем нарушений, зафиксированных в акте-предписании либо повторном выявлении указанных нарушений;

6.3.2. в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

6.4. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

6.4.1. неоднократное нарушение срока оплаты или снижение цены Контракта без согласования;

6.4.2. в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

7.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

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

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Контракт вступает в силу с 01.12.2023 г. и действует до 31.12.2023 г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

8.2. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

10.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Контракта.

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

10.3. Контракт имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.3.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

«Заказчик»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 3»

618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135

тел/факс 8 (34250) 2-41-44

ИНН/КПП 5912001850/592101001, ОКТМО 57516000006

УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Губахинского муниципального округа Пермского края (МБОУ "СОШ N 3")) л/сч 215120058

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ/УФК по Пермскому краю г. Пермь

Единый расчетный счет 40102810145370000048

БИК 045773997

Калининский счет 05234643575160005600

Директор  О.В. Терехова

«Исполнитель»

Индивидуальный предприниматель Соболева Наталья Николаевна

618270 Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина 123-50

ИНН 591200614378, КПП 0

Р/с 40802810649540130316 в Волго-Вятском банке ПАО Сбербанк

БИК 042202603, к/с 30101810900000000603

ИП  Н.Н. Соболева

М.П.

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: **организация горячего питания для обучающихся, получающих начальное общее образование.**
- 1.2. Объем оказания услуг: 3014 дето-дней (согласно Приложению 1 к Техническому заданию).
- 1.3. Место оказания услуг: 618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135.
- 1.4. Срок оказания услуг: с 01.12.2023г по 31.12.2023г, исключая дни каникул, праздничные и выходные дни.
- 1.5. График приема пищи: согласно Приложению 2 к Техническому заданию.
- 1.6. Норматив бюджетного финансирования, выделяемого на питание 1 (одного) обучающегося в день – 91,76 руб.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

- 2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:
 - Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
 - Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Трудовым кодексом Российской Федерации;
 - Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
 - Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
 - Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
 - Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
 - Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
 - Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
 - СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
 - Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
 - Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.

3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.

3.6. Меню разрабатываются на период **10 (десять)** рабочих дней.

3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период **10 (десять)** рабочих дней.

3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение **1 (одного)** рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.12. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.13. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии

алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.14. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.15. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится медицинским работником или назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.16. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.17. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.18. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.19. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

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

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

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

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

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

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

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

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

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

- 6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.
- 6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.
- 6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.
- 6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
- 6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- 6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
- 6.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
- 6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, 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.
- 6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.
- 6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.
- 6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.
- 6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).
- 6.13. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 6.14. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

**Приложение 1
к Техническому заданию**

Перечень объектов закупки

№ п-п	Наименование услуги	Кол-во питающихся дето-дни	Стоимость порции, руб.	Итого, руб.
1	Организация питания для обучающихся, получающих начальное общее образование (возраст 7-11 лет)	3014	91,76	276564,64
	Итого:			276564,64

276564 (Двести семьдесят шесть тысяч пятьсот шестьдесят четыре) рубля 64 копейки

**Приложение 2
к Техническому заданию**

График приема пищи

Прием пищи	Часы приема
1, 2а класс	09.15 – 09.25
4а, 4б классы	10.10 – 10.25
2б класс	11.10 – 11.30

Подписи сторон

Заказчик:

Директор МБОУ «СОШ № 3»
М.П.



Терехова О.В.

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
М.П.



Соболева Н. Н.

КОНТРАКТ № 3
на оказание услуги по организации
горячего питания для обучающихся

г.Гремячинск

«07» февраля 2023г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3» (МБОУ «СОШ № 3»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Тереховой Ольги Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Соболева Наталья Николаевна**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Соболевой Натальи Николаевны, действующей на основании свидетельства о гос. регистрации №306592104800012 от 17.02.2006г., с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), на основании п.5 части 1 ст.93 Закона о контрактной системе заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется выполнить **работы по организации горячего питания для обучающихся из многодетных малоимущих семей и малоимущих семей** (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим контрактом.

1.2. Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), иными приложениями к настоящему Контракту, являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.3. Срок оказания услуг: с **12.01.2023г. по 31.12.2023г.**, исключая дни каникул, праздничные и выходные дни.

1.4. Место оказания услуг 618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135.

Идентификационный код закупки: 233591200185059210100100020000000000

1.5. Источник финансирования: Краевой бюджет.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Контракта составляет **596762 (Пятьсот девяносто шесть тысяч семьсот шестьдесят два) рубля 00 копеек**, НДС не облагается в соответствии с применяемой Исполнителем системой налогообложения.

2.2. Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.

2.4. Цена контракта включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.5. Оплата аванса производится безналичным расчетом до 15 числа ежемесячно в сумме 34000 (Тридцать четыре тысячи) рублей 00 копеек на расчетный счет Исполнителя.

2.6. Окончательный расчет за месяц Заказчик производит безналичным расчетом на расчетный счет Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

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

2.8. По согласованию с Исполнителем цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема Услуги, качества услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.9. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов.

При этом по соглашению Сторон допускается изменение, с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации, цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги, исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

2.10. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств в ходе исполнения Контракта Заказчик обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема услуги, предусмотренных Контрактом.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 1 (одного) рабочего дня с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику не позднее 5-го числа месяца, следующего за расчетным месяцем. Заказчик обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о контрактной системе.

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

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

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом;

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Контракта и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

4.2.6. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

4.2.7. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством обучающихся. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня;

4.2.8. Проверка готовой продукции осуществляется ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы комиссией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.2.9. Состав комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

4.2.10. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту;

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и предоставить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта;

4.4.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Контракта и приложений к нему;

4.4.3. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;

4.4.4. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

4.4.5. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

4.4.6. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;

4.4.7. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Контракта и направить на согласование Заказчику.

4.4.8. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования заказчиком.

4.4.9. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании меню.

4.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.4.11. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

4.4.12. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

4.4.13. Обеспечивать обслуживание обучающихся общеобразовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания обучающимся;

4.4.14. Согласовать с Заказчиком список работников, оказывающих услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

4.4.15. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

4.4.16. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

4.4.17. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептур блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

4.4.18. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

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

4.4.20. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

4.4.21. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

4.4.22. Заключить договоры эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг на используемые помещения пищеблоков и оборудование, используемое для организации питания. Имеющееся оборудование Заказчика, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование.

4.4.23. Осуществлять перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, специально предназначенного или специально оборудованного для таких целей. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении.

4.4.24. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Исполнителем.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пенья устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в сумме 1000 (Одна тысяча) рублей 00 копеек.

5.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, и устанавливается Contractом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Contractом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов цены контракта.

5.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

5.8. Сторона настоящего Contractа освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что неисполнения или ненадлежащее исполнение соответствующего обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

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

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение существенных условий Contractа возможно по соглашению Сторон в случаях, установленных Законом о контрактной системе. Все изменения и дополнения оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к настоящему Contractу. Дополнительные соглашения к настоящему Contractу являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

6.2. Настоящий Contract может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Contractа от исполнения Contractа в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном частями 9-23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

6.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа в следующих случаях:

6.3.1. в случае неустранения Исполнителем нарушений, зафиксированных в акте-предписании либо повторном выявлении указанных нарушений;

6.3.2. в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

6.4. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа в следующих случаях:

6.4.1. неоднократное нарушение срока оплаты или снижение цены Contractа без согласования;

6.4.2. в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

7.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Contractу разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

7.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в

письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Contract вступает в силу с 12.01.2023 г. и действует до 31.12.2023 г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

8.2. Окончание срока действия Contracta не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Contractу.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

10.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Contracta.

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

10.3. Contract имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.3.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

«Заказчик»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 3»

618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135

тел/факс 8 (34250) 2-41-44

ИНН/КПП 5912001850/592101001, ОКТМО 57516000006

УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Губахинского муниципального округа Пермского края (МБОУ "СОШ N 3")) *И/СЧ. 215120058*

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ/УФК по Пермскому краю г. Пермь

Единый казначейский счет 40102810145370000048

БИК: 015773997

Казначейский счет 03234643575160005600

Директор  О.В. Терехова

М.П.

«Исполнитель»

Индивидуальный предприниматель Соболева Наталья Николаевна

618270 Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина 123-50

ИНН 591200614378, КПП 0

Р/с 40802810649540130716 в Волго-Вятском банке ПАО Сбербанк

БИК 042202603, к/с 30101810900000000603

ИП  Н.Н. Соболева

М.П.

Соболева
Наталья
Николаевна

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: **организация горячего питания для обучающихся для обучающихся из многодетных малоимущих семей и малоимущих семей.**

1.2. Объем оказания услуг:

-обучающиеся из многодетных малоимущих семей: 2000 дето-дней (согласно Приложению 1 к Техническому заданию);

-обучающиеся из малоимущих семей: 3800 дето-дней (согласно Приложению 1 к Техническому заданию).

1.3. Место оказания услуг: 618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135.

1.4. Срок оказания услуг: с 12.01.2023г по 31.12.2023г, исключая дни каникул, праздничные и выходные дни.

1.5. График приема пищи: согласно Приложению 2 к Техническому заданию.

1.6. Норматив бюджетного финансирования, выделяемого на питание 1 (одного) обучающегося в день – 102,89 руб.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Трудовым кодексом Российской Федерации;

- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;

- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТРТС 027/2012);

- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части еемаркировки» (ТР ТС 022/2011);

- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТРТС 005/2011);

- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

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

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

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

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20«Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;

- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.

3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.

3.6. Меню разрабатываются на период **10 (десять)** рабочих дней.

3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период **10 (десять)** рабочих дней.

3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение **1 (одного)** рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.12. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.13. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.14. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.15. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится медицинским работником или назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.16. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.17. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.18. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.19. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2.,2.3., 2.5.СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

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

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

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

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

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

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

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

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

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

- 6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.
- 6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.
- 6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.
- 6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.
- 6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- 6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.
- 6.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
- 6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, 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.
- 6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.
- 6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.
- 6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.
- 6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).
- 6.13. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 6.14. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Перечень объектов закупки

№ п-п	Наименование услуги	Кол-во питающихся дето-дни	Стоимость порции, руб.	Итого, руб.
1	Организация питания для обучающихся из многодетных малоимущих семей (возраст 11-18 лет)	2000	102,89	205780,00
2	Организация питания для обучающихся из малоимущих семей (возраст 11-18 лет)	3800	102,89	390982,00
	Итого:			596762,00

596762 (Пятьсот девяносто шесть тысяч семьсот шестьдесят два) рубля 00 копеек

График приема пищи

Прием пищи	Часы приема
6а, 6б, 7а, 7б классы	11.10 – 11.30
8а, 8б, 9, 10 классы	12.15 – 12.30

Подписи сторон



Заказчик:
Директор МБОУ «СОШ № 3»
М.П.

 Терехова О.В.

Исполнитель:
Индивидуальный предприниматель
М.П.



Соболева Н. Н.



КОНТРАКТ № 4
на оказание услуги по организации
горячего питания для обучающихся

г.Гремячинск

«07» февраля 2023г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3» (МБОУ «СОШ № 3»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Тереховой Ольги Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Соболева Наталья Николаевна**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Соболевой Натальи Николаевны, действующей на основании свидетельства о гос. регистрации №306592104800012 от 17.02.2006г., с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), на основании п.5 части 1 ст.93 Закона о контрактной системе заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется выполнить **работы по организации горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья** (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим контрактом.

1.2. Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), иными приложениями к настоящему Контракту, являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.3. Срок оказания услуг: с **12.01.2023г. по 31.12.2023г.**, исключая дни каникул, праздничные и выходные дни.

1.4. Место оказания услуг 618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135.

Идентификационный код закупки: 233591200185059210100100020000000000

1.5. Источник финансирования: Местный бюджет.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Контракта составляет **57795 (Пятьдесят семь тысяч семьсот девяносто пять) рублей 06 копеек**, НДС не облагается в соответствии с применяемой Исполнителем системой налогообложения.

2.2. Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.

2.4.Цена контракта включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.5.Аванс не предусмотрен.

2.6.Заказчик производит оплату по Контракту безналичным расчетом, путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

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

2.8. По согласованию с Исполнителем цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема Услуги, качества услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.9. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов.

При этом по соглашению Сторон допускается изменение, с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации, цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги, исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

2.10. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств в ходе исполнения Контракта Заказчик обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема услуги, предусмотренных Контрактом.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 1 (одного) рабочего дня с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику не позднее 5-го числа месяца, следующего за расчетным месяцем. Заказчик обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о контрактной системе.

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

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

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом;

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Контракта и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

4.2.6. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

4.2.7. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством обучающихся. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня;

4.2.8. Проверка готовой продукции осуществляется ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы комиссией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.2.9. Состав комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

4.2.10. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту;

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и предоставить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта;

4.4.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Контракта и приложений к нему;

4.4.3. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;

4.4.4. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

4.4.5. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

4.4.6. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;

4.4.7. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Контракта и направить на согласование Заказчику.

4.4.8. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования заказчиком.

4.4.9. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании меню.

4.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.4.11. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

4.4.12. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

4.4.13. Обеспечивать обслуживание обучающихся общеобразовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания обучающимся;

4.4.14. Согласовать с Заказчиком список работников, оказывающих услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

4.4.15. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

4.4.16. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

4.4.17. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептур блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

4.4.18. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

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

4.4.20. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

4.4.21. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

4.4.22. Заключить договоры эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг на используемые помещения пищеблоков и оборудование, используемое для организации питания. Имеющееся оборудование Заказчика, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование.

4.4.23. Осуществлять перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, специально предназначенного или специально оборудованного для таких целей. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении.

4.4.24. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - HazardAnalysisandCriticalControlPoints), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Исполнителем.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной

трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в сумме 1000 (Одна тысяча) рублей 00 копеек.

5.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов цены контракта.

5.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.8. Сторона настоящего Контракта освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что неисполнения или ненадлежащее исполнение соответствующего обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

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

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение существенных условий Контракта возможно по соглашению Сторон в случаях, установленных Законом о контрактной системе. Все изменения и дополнения оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к настоящему Контракту. Дополнительные соглашения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

6.2. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном частями 9-23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

6.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

6.3.1. в случае неустранения Исполнителем нарушений, зафиксированных в акте-предписании либо повторном выявлении указанных нарушений;

6.3.2. в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

6.4. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

6.4.1. неоднократное нарушение срока оплаты или снижение цены Контракта без согласования;

6.4.2. в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

7.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

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

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Контракт вступает в силу с 12.01.2023 г. и действует до 31.12.2023 г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

8.2. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

10.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Контракта.

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

10.3. Контракт имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.3.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

«Заказчик»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 3»

618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135

тел/факс 8 (34250) 2-41-44

ИНН/КПП 5912001850/592101001, ОКТМО 57516000006

УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Губахинского муниципального округа Пермского края (МБОУ "СОШ N 3")) *И/Ч 215120058*

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ/УФК по Пермскому краю г. Пермь

Единый казначейский счет 40102810145370000048

БИК: 015973997

Казначейский счет 03234643575160005600

Директор  О.В. Терехова

М.П.

«Исполнитель»

Индивидуальный предприниматель Соболева Наталья Николаевна

618270 Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина 123-50

ИНН 591200614378, КПП 0

Р/с 40802810649540130310 в Волго-Вятском банке ПАО Сбербанк

БИК 042202603, к/с 301018109000000000603

ИП  Н.Н. Соболева

М.П.

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: **организация горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (завтрак, обед).**

1.2. Объем оказания услуг:

- завтраки для обучающихся, получающих начальное общее образование (возраст 7-11 лет): 775 дето-дней (согласно Приложению 1 к Техническому заданию);
- завтраки для обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование (возраст 11-18 лет): 256 дето-дней (согласно Приложению 1 к Техническому заданию);
- обеда для обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование (возраст 11-18 лет): 256 дето-дней (согласно Приложению 1 к Техническому заданию).

1.3. Место оказания услуг: 618270, Пермский край, г. Гремячинск, ул. Ленина, 135.

1.4. Срок оказания услуг: с 12.01.2023г по 31.12.2023г, исключая дни каникул, праздничные и выходные дни.

1.5. График приема пищи: согласно Приложению 2 к Техническому заданию.

1.6. Норматив бюджетного финансирования, выделяемого на питание 1 (одного) обучающегося в день:

- завтраки для обучающихся, получающих начальное общее образование (возраст 7-11 лет): 30,06 руб.;
- завтраки для обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование (возраст 11-18 лет): 31,87 руб.;
- обеда для обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование (возраст 11-18 лет): 102,89 руб.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части еемаркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

- 3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.
- 3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.
- 3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)
- 3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.
- 3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.
- 3.6. Меню разрабатываются на период **10 (десять)** рабочих дней.
- 3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период **10 (десять)** рабочих дней.
- 3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
- 3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение **1 (одного)** рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.12. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.13. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.14. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.15. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится медицинским работником или назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.16. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.17. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.18. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.19. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

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

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

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

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

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

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

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается

использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

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

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

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

6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

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

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

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

6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, 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.

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

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

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

6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).

6.13. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Перечень объектов закупки

№ п-п	Наименование услуги	Кол-во питающихся дето-дни	Стоимость порции, руб.	Итого, руб.
1	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (возраст 7-11 лет, завтрак)	775	30,06	23296,50
2	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (возраст 11-18 лет, завтрак)	256	31,87	8158,72
3	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (возраст 11-18 лет, обед)	256	102,89	26339,84
	Итого:			57795,06

57795 (Пятьдесят семь тысяч семьсот девяносто пять) рублей 06 копеек

График приема пищи

Прием пищи	Часы приема
Завтрак	09.15 – 09.25
Обед	11.10 – 11.30

Подписи сторон

Заказчик:
Директор МБОУ «СОШ № 3»
М.П.



Терехова О.В. Терехова О.В.

Исполнитель:
Индивидуальный предприниматель
М.П.



Соболева Н.Н. Соболева Н.Н.