|  |  |
| --- | --- |
| **Данные электронной подписи**  Владелец: Воловик Андрей  Организация: ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ", 3914021753 391401001  Подписано: 26.01.2021 10:31 (МСК)  **Данные сертификата**  Серийный номер: 01872B9800B3ABBD9943010EA6616814E8  Срок действия: 06.05.2020 12:04 (МСК) - 06.05.2021 12:14 (МСК) | **Данные электронной подписи**  Владелец: Пикалова Елена  Организация: МАОУ "Доваторовская СОШ", 3914011226 391401001  Подписано: 01.02.2021 10:42 (МСК)  **Данные сертификата**  Серийный номер: 67195591095FBDAFECF448EB72468D6F4174E974  Срок действия: 05.06.2020 16:34 (МСК) - 05.09.2021 16:34 (МСК) |
| **Документ подписан электронной подписью** | **Документ подписан электронной подписью** |

**Договор на оказание услуг № 2021.5890**

**по организации питания обучающихся в 2021 г.**

г. Черняховск «01» февраля 2021 г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Доваторовская средняя общеобразовательная школа», в лице директора Пикаловой Елены Ивановны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и ООО «Комбинат питания», в лице генерального директора Воловика Андрея Ивановича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор, далее именуемый Договор, о нижеследующем:

Основания заключения договора

Основанием для заключения настоящего договора является протокол подведения итогов конкурса в электронной форме, (протокол рассмотрения заявки единственного участника конкурса в электронной форме) от «21» января 2021 года № 1949995, согласно которому Исполнитель признан победителем конкурса в электронной форме (участником, подавшим единственную заявку на участие в конкурсе в электронной форме) на право заключения договора **на оказание услуг по организации питания обучающихся в 2021г**.

**1.Предмет Договора**

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания обучающихся (далее - Услуги) в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Доваторовская средняя общеобразовательная школа», в соответствии с цикличным меню, согласованным в Управлении федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Калининградской области, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги.

Место оказания услуг: 238175, 238175, Калининградская область, Черняховский район, пос. Доваторовка, ул. Мира, д. 8а;

238176, Калининградская область, Черняховский район, пос. Каменское, ул. Центральная, д, 14.

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

1.3.Заказчик обязуется принять оказанные Исполнителем Услуги, при условии соответствия настоящему Договору, техническому заданию (Приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора).

1.4. Заказчик оплачивает оказываемые Исполнителем Услуги, в порядке и сроки, установленные настоящим Договором, в пределах утвержденных бюджетных ассигнований, при условии выделения соответствующих лимитов бюджетных обязательств.

1.5. В течение срока действия настоящего Договора Стороны не вправе вносить изменения в существенные условия Договора за исключением случаев, предусмотренных законодательством и настоящим Договором. Под существенными условиями Договора понимаются: предмет Договора, цена Договора, сроки оказания Услуг.

1.6.Источник финансирования:

1.7. Качество оказываемых услуг (в том числе и приготовляемой продукции) должно соответствовать требованиям п. 7 настоящего Договора.

**2.Цена договора и порядок расчетов**

2.1. Цена договора составляет: **1 758 369 (Один миллион семьсот пятьдесят восемь тысяч триста шестьдесят девять) рублей 60 копеек, НДС не предусмотрен,** и включает все расходы на услуги по организации питания, в том числе расходы на продукты питания, а также все предусмотренные действующим законодательством России налоги и сборы.

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

- для обучающихся 1-4 классов - 69 (шестьдесят девять) рублей 45 копеек,

- для обучающихся 5-11 классов - 74 (семьдесят четыре) рубля 83 копейки,

- для обучающихся кадетских классов- 74 (семьдесят четыре) рубля 83 копейки.

- двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья посещающих образовательное учреждение, а в случае получения образования на дому – сухим пайком по программам начального общего образования – 138 (сто тридцать восемь) рублей 90 копеек,

- двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья посещающих образовательное учреждение, а в случае получения образования на дому – сухим пайком по программам основного общего, среднего общего образования – 149 (сто сорок девять) рублей 66 копеек,

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

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

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

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

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

2.7. При уклонении Заказчика от подписания акта либо при необоснованном отказе Заказчика от подписания такой акт считается подписанным Заказчиком в последний день срока, установленного п. 2.6. настоящего Контракта, а услуги оказанными Исполнителем надлежащим образом.

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

Оплата услуг, оказанных в декабре 2021 года, производится Заказчиком не позднее 28 декабря 2021 года после представления не позднее 25 декабря 2021 года Исполнителем подписанных Сторонами счета и акта приёмки оказанных услуг по состоянию на 25 декабря 2020 года и счета на предварительную оплату за период с 25 декабря 2021 года по 31 декабря 2021 года.

2.9. Платежи по настоящему Контракту осуществляются в рублях Российской Федерации.

**3.Срок действия Договора и оказания Услуги**

3.1. Договор вступает в силу со дня его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств по Договору.

3.2. Начало оказания Услуг: с «01» февраля 2021 года.

3.3. Срок окончания оказания Услуг: «31» декабря 2021 года.

3.4. Даты, указанные в пунктах 3.2. и 3.3. настоящего Договора, являются исходными для взыскания неустойки в случаях нарушения сроков оказания Услуг.

3.5. Окончание срока действия Договора влечет за собой прекращение обязательств Сторон по-настоящему Договора, но не освобождает Стороны от ответственности за нарушения в ходе его исполнения.

4. Права и обязанности Заказчика

4.1. 3аказчик вправе:

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

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации, установленной действующим законодательством, подтверждающей исполнение обязательств по настоящему Договору.

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

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

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

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

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

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять контроль за соблюдением условий настоящего Договора.

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

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

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

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

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

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

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

5. Права и обязанности Исполнителя

5.1. Исполнитель вправе:

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

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

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

5.2. Исполнитель обязан:

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

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

5.2.3. По первому требованию органа, осуществляющего контроль использования средств муниципального бюджета, а также лиц, участвующих в контроле (определённых Заказчиком в соответствии с п. 4.1.3), предоставить финансово-хозяйственные документы, связанные с оказанием Услуг по договору.

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

5.2.5. При обеспечении пожарной безопасности Исполнитель должен руководствоваться техническими регламентами, стандартами, нормами и правилами пожарной безопасности, утвержденными нормативными документами, регламентирующими требования пожарной безопасности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.11. Исполнитель заключает договоры с соответствующими организациями на технический надзор за торгово-технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием.

5.12. Исполнитель оосуществляет оплату потребленных коммунальных услуг на основании отдельно заключенного договора.

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

**6. Порядок приема и передачи услуг**

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

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

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

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

6.5. Приемка результатов оказанных услуг с устраненными недостатками осуществляется в порядке, предусмотренном п. 6.1- 6.5 настоящего договора.

**7. Качество оказываемых услуг.**

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

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

[- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»;](consultantplus://offline/ref=7B1ADFA086FEA9A92C6FEFCA5D33989D9C6722AB058998AAAA40BD0B803F26165C1B5665A719978BS7WEP)

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

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006 № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;

- [Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»)](consultantplus://offline/ref=5BDABB4862C13EFFDF7DE73401C2B07D541A5438821E607BD688B452DB9A2169806940F72A59EB1DN9O) ;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 №59 (ред. от 23.12.2010) «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.2003);

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

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

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

8. Изменение, расторжение договора, порядок разрешения споров

8.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- в судебном порядке.

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

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

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

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

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

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

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

8.6. До передачи спора на разрешение в суд Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке. При этом претензия должна быть направлена в письменном виде. На полученную претензию Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок до 5 (пяти) дней с даты её получения.

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

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

**9. Ответственность сторон**

9.1. Ответственность Заказчика:

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

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

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

9.2. Ответственность Исполнителя:

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

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

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

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

9.3. Условия освобождения Сторон от ответственности:

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

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

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

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

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

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

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

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

**10.Разрешение споров**

10.1. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами в процессе исполнения настоящего Договора, разрешаются путем переговоров на основании действующего законодательства и обычаев делового оборота.

10.2. Споры, не урегулированные путем переговоров, разрешаются в Арбитражном суде Калининградской области в порядке, установленном действующим законодательством. До передачи спора на разрешение в суд Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. При этом претензия должна быть направлена в письменном виде. На полученную претензию Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок до 10 (десяти) календарных дней с даты её получения.

**11. Заключительные положения**

11.1. Все сообщения, уведомления и извещения по настоящему Договору осуществляются в письменной форме и направляются сторонами друг другу заказной почтой либо по факсу.

11.2. В случае изменения адреса или платежных реквизитов стороны обязаны проинформировать об этом друг друга в течение 10 дней с момента наступления изменений, в противном случае негативные последствия возлагаются на участника Договора, не известившего об этих изменениях.

11.3. Настоящий Договор составлен в двух подлинных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

Приложения:

Приложения:

1. Техническое задание.

2. Примерное цикличное меню.

3. Акт приемки оказанных услуг.

12. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик  МАОУ «Доваторовская СОШ»  238176, Калининградская обл., Черняховский р-н, пос. Доваторовка, ул. Мира, д. 8А  ИНН/КПП 3914011226/391401001  ОГРН 1023902148357  ОТДЕЛЕНИЕ КАЛИНИНГРАД// УФК по Калининградской области г. Калининград  л/с 30356Э48960  р/с 03234643277390003500  БИК 012748051  к/с 40102810545370000028  Директор Пикалова Е.И. | Исполнитель  ООО «Комбинат питания»  238151, Калининградская обл., г. Черняховск, ул. Пионерская, д. 9, кабинет 8  ИНН/КПП 3914021753/391401001  ОГРН 1163926054203  ОКПМО 441811095, ОКАТО 27239501000  ОКТМО 27639101001, ОКОПФ 12300  р/с 40702810720000002884  КАЛИНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ № 8626 ПАО СБЕРБАНК  г. Калининград, Московский пр-т, д.24  к/с 30101810100000000634  БИК 042748634  Ген. директор Воловик А.И. |

Приложение № 1 к договору

**Техническое задание**

**на оказание услуг по организации питания обучающихся в 2021 г.**

1. **Оказание услуг по организации питания для обучающихся в 2021 году:**

Сроки оказания услуг: **с 01.02.2021 г. по 31.12.2021 г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| наименование учреждения | кол-во дней питания с 01 февраля 2021 по 31 декабря 2021 | **количество обучающихся** | | | | **Кол-во дето/дней** | | | |
|  | 1-4 классы (1-я смена, ЗАВТРАК) | 1-4 классы (2-я смена, ОБЕД) | 5-11 классы (ОБЕД) | кадеты (5-11 классы) ОБЕД | 1-4 классы (1-я смена, ЗАВТРАК) | 1-4 классы (2-я смена, ОБЕД) | 5-11 классы (ОБЕД) | кадеты (5-11 классы) ОБЕД |
| МАОУ  Доваторовская СОШ | 155 | 69 |  | 49 |  | 10695 |  | 7595 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| наименование учреждения | кол-во дней питания с 01 февраля 2021 по 31 декабря 2021 | **количество обучающихся** | | | | **Кол-во дето/дней** | | | |
|  | 1-4 классы ОВЗ школа завтрак+обед | 1-4 классы ОВЗ НА ДОМУ сух.паёк | 5-11 классы ОВЗ школа завтрак+обед | 5-11 классы ОВЗ НА ДОМУ сух.паёк | 1-4 классы ОВЗ школа завтрак+обед | 1-4 классы ОВЗ НА ДОМУ сух.паёк | 5-11 классы ОВЗ школа завтрак+обед | 5-11 классы ОВЗ НА ДОМУ сух.паёк |
| МАОУ  Доваторовская СОШ | 155 | 9 | 1 | 9 | 1 | 1395 | 155 | 1395 | 155 |

В соответствии с настоящим Техническим заданием Исполнитель обязан выполнить следующие требования:

Питание в должно быть организовано в соответствии с требованиями Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45), СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов и продовольственногосырья», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (вместе с "СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"), условиями проекта гражданско-правового договора, настоящим техническим заданием и на основе примерного двухнедельного рациона питания обучающихся общеобразовательных школ .

Формирование штата работников квалифицированными кадрами, знающими вопросы питания учащихся.

Соблюдение рациона питания двухнедельного меню, разработанного Исполнителем и согласованного с Заказчиком и Территориальным органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно- эпидемиологический надзор.

4. Обеспечение технологического контроля лабораторией за безопасностью и качеством закупаемого продовольственного сырья и выпускаемой готовой продукции.

5. Обеспечение школьных столовых необходимыми полуфабрикатами и другими продуктами в соответствии с меню.

6. Обеспечение строгого соблюдения правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

7. Обеспечение надлежащего санитарного состояния производственных помещений школьных столовых, оборудования и инвентаря.

8. Наличие собственной или арендованной аккредитованной производственной пищевой лаборатории, осуществляющей трехступенчатый контроль продукции.

9. Своевременное и обязательное прохождение работниками Исполнителя медицинских профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на предприятия общественного питания.

10. Наличие программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-профилактических мероприятий. Обеспечение производственного контроля.

11. Обеспечение школьных столовых недостающим кухонным инвентарем и оборудованием.

12. Количество обедов – в соответствии с заявками образовательных учреждений.

13. Исполнитель должен:

- обеспечивать в меню процентное отношение потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся, рекомендуемые массы порции;

- обеспечить наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептур;

- обеспечивать разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений;

- обеспечивать бесперебойное питание;

- организовать диетпитание.

14. Исполнитель осуществляет доставку продуктов питания специализированным транспортом, обеспечивает сотрудников спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, оказывает услуги в соответствии с установленным получателем услуг режимом работы столовой, обеспечивает работу буфетов.

15. Исполнитель обеспечивает раздачу пищи, при этом осуществляет доставку готовых завтраков и обедов в буфеты школ, не имеющих своего варочного цеха специализированным транспортом (наличие санпаспортов на автотранспорт обязательно) для развоза пищи.

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

Требования к поставке продуктов:

- поставка масложировой, молочной и кисломолочной продукции только заводского производства в заводской упаковке;

- всю продукцию поставлять не менее чем с 70% запасом срока годности;

- допоставку или замену продукции ввиду ее ненадлежащего качества осуществлять немедленно с момента уведомления;

- Не допускается: генетически модифицированная продукция.

- Продукты должны быть сертифицированы и соответствовать требованиям ГОСТ, поставляться с качественными характеристиками, упаковка должна соответствовать государственным Стандартам.

- В соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2008 № 33 «О производстве и обороте мяса птицы» от 04.12.2008 № 66 «Об использовании для обработки тушек птицы растворов, содержащих хлор» запрещено использование для обработки тушек растворов, содержащих хлор установленных требований, (0,3-0,5 мг/л). Не допускается использование для производства продуктов питания мяса птицы (кроме охлажденного), мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы.

Перечень основных продуктов питания (поставляемые продукты питания должны соответствовать требованиям ГОСТ, ТУ, СанПиН):

- мясо говядина (мясо1 категории бескостное)

- колбасные изделия: колбаса, сосиски молочные (высший сорт)

- рыба свежая: минтай (без головы, потрошеный), горбуша (потрошеная без головы)

- мясо птицы 1 категории потрошеные

- молоко коровье пастеризованное М.Д.Ж. 2,5 %-3,2 %

- масло сливочное (сладкосливочное фасованное 180г.)

-сыр твердый сычужный

- творог полужирный (фасованный М.Д.Ж. не более 9 %)

- яйцо (куриное диетическое 1 категории)

- сметана не более 15 % жирности

-масло растительное (подсолнечное, рафинированное, дезодорированное)

- крупа: гречневая, рис, манная (марки «М»), перловая (перловая № 1), ячневая, овсяная, кукурузная, пшенная

- макаронные изделия (высший сорт)

- мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, 1 сорт

- сахар – песок

- соль йодированная

- фрукты (плоды) свежие

- соки плодоовощные в упаковке из полимерных комбинированных материалов, напитки витаминизированные (в т.ч. инстантные)

- чай черный байховый листовой

- какао – порошок

- сухофрукты (смесь сушеных фруктов: яблоки, груши, абрикосы, виноград) и др.

- овощи свежие: картофель, капуста, лук, свекла, морковь, огурцы, помидоры (стандартные)

- дрожжи хлебопекарные

- хлеб пшеничный обогащенный

- хлеб ржано- пшеничный.

\*Примерное двухнедельное меню для организации горячего питания для льготной категории учащихся – приложено отдельным файлом.

Приложение № 3 к договору

Акт приема-передачи оказанных услуг

г. Черняховск «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_ , в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующей (его) на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем Стороны, составили настоящий акт приема-передачи оказанных услуг о нижеследующем:

1. Исполнитель в соответствии с договором № \_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. оказал Заказчику, а Заказчик принял от Исполнителя следующие услуги:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Количество детей | Количество  д/дней | Стоимость питания 1-  го ребенка в день  (руб.) | Сумма (руб.) |

Общая стоимость оказанных услуг составляет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (включая НДС/НДС не предусмотрен)

2. Услуги оказаны \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(своевременно / не своевременно) (в полном / не в полном объеме)

Качество услуг \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ требованиям, установленным техническим заданием (приложение № 1 к договору) (соответствует / не соответствует).

3. Заказчик подтверждает, что оказанные услуги и стоимость \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ условиям договора. (соответствует / не соответствует).

4. Настоящий Акт приема-передачи оказанных услуг составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

Подписи сторон:

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик | Исполнитель |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пикалова Е.И.  М.П. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Воловик А.И.  М.П. |