

ДОГОВОР № 4

на выполнение работ и оказание услуг по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательной организации города Невинномысска Ставропольского края

город Невинномысск

«17» февраля 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 20 города Невинномысска (далее – МБОУ СОШ № 20 г. Невинномысска, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Ткачевой Елены Анатольевны действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Квант-Кафе», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Егоровой Светланы Ивановны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Федеральный закон № 44-ФЗ) (ИКЗ:22326310228102631010010006000000244), заключили настоящий договор на выполнение работ и оказание услуг по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов в общеобразовательной организации города Невинномысска Ставропольского края (далее – договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по выполнению работ и оказанию услуг по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов МБОУ СОШ № 20 г. Невинномысска (далее – услуга) в соответствии с условиями настоящего договора, в период образовательного процесса с 17 февраля 2022 г. по 28 февраля 2022 г., а Заказчик обязуется принять результат работ и оказанных услуг и оплатить его в установленном настоящим договором порядке.

1.2. Под организацией питания в целях настоящего договора понимается обеспечение учащихся горячим питанием (приготовление завтраков, обедов, полдников, свободный выбор блюд), в том числе буфетной продукцией, и его непосредственная реализация Заказчику согласно примерному 10-дневному меню по заявке Заказчика.

1.3. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню).

1.4. Выполнение работ и оказание услуг (приготовление, отпуск питания и буфетной продукции) по настоящему договору оказывается Исполнителем через пищеблок, по месту нахождения Заказчика, указанному в разделе 8 настоящего Договора.

2. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Стоимость работ и услуг, оказанных по настоящему договору (далее - цена договора) рассчитывается Сторонами согласно приложению № 1 к настоящему договору, исходя из объемов, фактически оказанных Исполнителем услуг по настоящему Договору и включает цену таких услуг.

2.2. Цена договора составляет **341 967** (триста сорок одна тысяча девятьсот шестьдесят семь) рублей **36** копеек. НДС не предусмотрен на основании упрощенной системы налогообложения. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.

2.3. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы

Российской Федерации, связанных с оплатой договора, 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.

Цена за единицу услуги устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего договора. Цена договора включает стоимость оказанных услуг и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

2.4. Цена настоящего договора является твердой и определяется на весь срок его исполнения.

Цена настоящего договора может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного договором количества, качества оказываемой услуги и иных условий исполнения договора.

2.5. Цена договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение, с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации, цены договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренного договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

2.6. Расходы, связанные с исполнением настоящего Договора, в том числе расходы на приобретение продуктов питания, несет Исполнитель за счет причитающейся ему цены услуг.

2.7. Все расчеты по Договору производятся в безналичном порядке путем перечисления денежных средств на указанный Исполнителем банковский счет.

Обязательства Заказчика по оплате считаются исполненными на дату зачисления денежных средств на банковский счет Исполнителя.

2.8. В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета.

В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.9. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного договором, Заказчик вправе произвести оплату по договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по договору осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного договора; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по договору.

2.10. Оплата с авансом: - авансовый платеж в размере 30% (тридцати процентов) от цены договора производится заказчиком в течение 10 (десяти) рабочих дней после заключения договора и представления исполнителем счета на авансовый платеж;

- оплата услуг, оказанных исполнителем по договору, осуществляется заказчиком (с учетом выплаченного аванса) по факту оказания услуг в течение 30 (тридцати) дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг, счета и счета-фактуры.

Счет-фактура выставляется исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Заказчик имеет право:

3.1.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от Исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный Заказчиком срок.

3.1.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания Акта приема-передачи оказанных услуг и от оплаты услуг до устранения Исполнителем выявленных нарушений.

3.1.3. В любое время в период действия настоящего договора осуществлять контроль за ходом и качеством оказания Исполнителем услуг, предусмотренных настоящим договором, без вмешательства в деятельность Исполнителя.

3.1.4. Запрашивать у Исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего договора.

3.1.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

3.1.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

3.1.7. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

3.1.8. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

3.1.9. Требовать от исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему договору.

3.1.10. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим договором, привлекать независимых экспертов.

3.1.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

3.1.12. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

3.1.13. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного договором, осуществить оплату выполненных исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего договора.

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном предоставлении Исполнителю сведений о количестве питающихся обучающихся.

Сведения должны предоставляться исполнителю не позднее 16 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен в период с 16.00 до 09.00 и передан исполнителю не позднее 09 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

3.2.2. Оплачивать услуги, оказанные исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим договором.

3.2.3. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты

прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

3.2.4. В случае надлежащего оказания услуг Исполнителем по настоящему договору подписать предоставленный Исполнителем Акт приема-передачи оказанных услуг.

3.2.5. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям договора.

3.3. Исполнитель имеет право:

3.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по договору.

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Обеспечить своевременное выполнение обязательств по настоящему договору в порядке и на условиях, установленных настоящим договором.

3.4.2. Обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований по хранению и первичной (холодной) обработке продуктов.

3.4.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

3.4.4. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.4.5. Исполнитель обязуется вести следующий пакет документов в соответствии с правилами и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08):

журнал учета фактической посещаемости учащихся;

калькуляцию цен на блюда по меню;

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);

ежедневное меню, меню-требования;

технологические карты;

приходные документы на приобретение продуктов;

документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;

журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

журнал учета мероприятий по контролю;

сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;

протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии).

3.4.6. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с примерным меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся и при приготовлении пищи исходить из принципов разнообразия и пищевой ценности блюд.

3.4.7. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

3.4.8. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

3.4.9. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

3.4.10. Ежедневно перед началом работы персонала медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья», в соответствии с утвержденной формой СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.4.11. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.

3.4.12. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

3.4.13. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции.

3.4.14. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

3.4.15. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья обучающихся, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.4.16. Предоставлять заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.4.17. Безвозмездно исправить по требованию заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

3.4.18. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.

3.4.19. Предоставлять по требованию заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего договора.

3.5. Стороны обязуются:

3.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 15 (пятнадцатого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему договору, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 3 (трёх) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой стороне по факсу или по электронной почте с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

4. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ

4.1. Заказчик приказом назначает ответственное лицо для приемки оказываемой Исполнителем услуги.

4.2. Ответственное лицо ежедневно обязано осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал), а при обнаружении отступлений от условий договора (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков отражает в акте перечень выявленных недостатков.

Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены Заказчиком Исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуги незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены договора.

4.3. Исполнитель не позднее 1 (одного) рабочего дня с даты завершения оказания услуг, предоставляет заказчику 2 (два) экземпляра Акта приема-передачи оказанных услуг, а также счет и счет-фактуру оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.4. Заказчик в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты завершения оказания услуг обязан провести экспертизу результатов оказанной услуги и, в случае отсутствия оснований, препятствующих приемке оказанной услуги, и отсутствия замечаний к Акту приема-передачи оказанных услуг, подписать в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты завершения проведения экспертизы и вернуть исполнителю Акт приема-передачи оказанной услуги, либо в случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы, отклонений, препятствующих приемке оказанной услуги, направить исполнителю отказ от приемки оказанной услуги с изложением причин отказа и выявленных недостатков. Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты поступления письменного отказа заказчика, либо направить заказчику отказ от устранения выявленных недостатков с изложением причин

отказа. Повторное рассмотрение документов осуществляется в порядке, определенном в настоящем пункте.

4.5. В случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы оказанной услуги, нарушений требований настоящего договора, не препятствующих приемке оказанной услуги и такие нарушения устранены исполнителем, заказчик подписывает Акт приема-передачи оказанной услуги, и направляет его исполнителю.

4.6. Устранение недостатков осуществляется исполнителем в полном объеме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования.

Устранение недостатков осуществляется за счет исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по договору.

4.7. Фактом подтверждения исполнения обязательств исполнителем по договору считается подписание заказчиком, без замечаний к объему оказанной услуги, Акта приема-передачи оказанных услуг, оформленного в установленном порядке.

5. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ

5.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

5.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

«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», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45;

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 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», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 г. № 31;

«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 Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«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», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 г. № 65 «Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13» (вместе с «СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»);

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

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 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»).

5.2. Требования к помещению:

5.2.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

5.2.2. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

5.2.3. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуги производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

5.2.4. Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

5.2.5. Для обработки посуды исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

5.2.6. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет заказчику копию договора на вывоз

пищевых и твердых бытовых отходов с указанием кратности вывоза и объемов.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40 - 50 град. С и просушиваться.

5.3. Технология приготовления пищи:

5.3.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

5.4. Требования к результатам оказанных услуг:

5.4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком примерным меню на период не менее двух недель (10–14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

5.4.2. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

5.4.3. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

5.4.4. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

5.4.5. При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 С⁰, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 С⁰, холодные блюда и напитки – не выше 14 С⁰. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 часов с момента изготовления.

5.4.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей исполнителя и заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии исполнителем выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) исполнителя в присутствии заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока

реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре +2 - +6 С⁰.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим договором, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего договора.

6.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.3. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.3.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора (отдельного этапа исполнения договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором (соответствующим отдельным этапом исполнения договора) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.3.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается договором в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.3.3. За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 6.3. договора, начисляется пеня начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.4. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости исполнитель осуществляет возврат заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) заказчика.

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям договора не относятся.

7.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего договора сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

7.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по договору.

7.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

7.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех сторон альтернативных способов исполнения договора.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего договора или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

8.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств другая сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему договору, сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения договора или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены стороной для устранения нарушений.

8.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Ставропольского края.

9. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

9.1. Настоящий договор вступает в силу с момента заключения договора и действует по 31.12.2022 г. (включительно) (срок действия договора включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств исполнителем по договору, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия договора не влечет прекращения обязательств сторон по договору.

9.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

отступления исполнителя от условий договора или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены исполнителем в установленный заказчиком разумный срок либо являются существенными и неустранимыми;

9.3. Исполнитель представляет по запросу заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

9.4. При исполнении договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.5. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

9.6. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с договором, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным сторонами, с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в договоре.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

9.7. Любые изменения и дополнения к настоящему договору, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

9.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

9.9. К настоящему договору прилагается:

1. смета № 1, приложение 1

2. Ведомость имущества, закрепленного за помещением столовой.

10. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

«Исполнитель» ООО «Квант-Кафе»
357106, г. Невинномысск, ул. Гагарина,
д. 217
тел. 8(865-54) 5-90-41
ИНН 2631008630/КПП 263101001
р/с 40702810060250100664
Ставропольское отделение № 5230 ПАО
Сбербанк г. Ставрополь
БИК 040702615

Директор ООО «Квант-Кафе»

С.И. Егорова



«Заказчик»: МБОУ СОШ № 20
357115, г. Невинномысск,
ул. Калинина, 159-А
тел.факс 8(865-54) 5-69-98
ИНН 2631022810/КПП 263101001
Отделение Ставрополь банка России/УФК
по Ставропольскому краю г. Ставрополь
Банковский счет 40102810345370000013
БИК 010702101

Директор МБОУ СОШ № 20

Е.А.Ткачева





Ведомость
закрепленного имущества МБОУ СОШ №20
за кабинетом № столовая

№ п/п	Наименование имущества	Инвентарный номер	Кол-во, шт	Год постановки на учет	Категория учета
1.	Машина посудомоечная ММУ-1000М	М00002508	1	2012	«О.Ц.» Опер.упр.
2.	Машина тестомесильная	М00002516	1	2012	«О.Ц.» Опер.упр.
3.	Пароконвектомат	М00002513	1	2012	«О.Ц.» Опер.упр.
4.	Охлаждаемая витрина Белла-Нева 2004	М00002519	1	2012	«О.Ц.» Опер.упр.
5.	эл мясорубка МИМ300	0001381222	1	2004	Иное движимое имущество
6.	Холодильник"Стинол"	0001381195	1	2001	Иное движимое имущество
7.	Шкаф холодильный комбинированный(2 двери)	М00002518	1	2012	Иное движимое имущество
8.	Шкаф холодильный комбинированный(2 двери)	М00002521	1	2012	Иное движимое имущество
9.	Холодильник Атлант	М00002525	1	2020	Иное движимое имущество
10.	Машина тестомесит.	0001381054	1	1992	Иное движимое имущество
11.	Холод. камера.	0001381058	1	1992	Иное движимое имущество
12.	Холодильная камера /компрессор	0001381057	1	1992	Иное движимое имущество
13.	Кассовый стол универсальный	М0002546	1	2012	Иное движимое имущество
14.	Плита элект.с духовым шкафом ЭПШЧ 9-4-16	М00002500	1	2012	Иное движимое имущество
15.	Плита элект.с духовым шкафом ЭПШЧ 9-4-16	М00002520	1	2012	Иное движимое имущество
16.	Холодильник Индезит ST145	110104000000001	1	2008	Иное движимое имущество
17.	Мясорубка МИМ-300	М00002523	1	2012	Иное движимое имущество
18.	Шкаф пекарский	М00002505	1	2012	Иное движимое имущество
19.	Слайсер CELME Family	М00002545	1	2012	Иное движимое имущество
20.	Шкаф жарочный	М00002506	1	2012	Иное движимое имущество
21.	Мармит первых блюд трёхконфорочный Белла-Нева2004	М00002507	1	2012	Иное движимое имущество
22.	Подставка под пароконвектомат ПК-10М	М00002544	1	2012	Иное движимое имущество
23.	Мармит первых блюд трёхконфорочный Белла-Нева2004	М00002509	1	2012	Иное движимое имущество
24.	Кипятильник электрический АKNЭ-100	М00002510	1	2012	Иное движимое имущество
25.	Машина протирачно-резательная	М00002512	1	2012	Иное движимое имущество
26.	Мясорубка МИМ-300 настольная	М00002511	1	2012	Иное движимое имущество
27.	Весы МК-15	М00002527	1	2012	Иное движимое имущество
28.	Мясорубка МИМ-300	М00002524	1	2012	Иное движимое имущество
29.	Сковорода электрическая	М000002504	1	2012	Иное движимое имущество
30.	Весы напольные ВЭМ-150	М00002410		2011	Иное движимое имущество
31.	Картофелечистка	М00002517	1	2012	Иное движимое имущество

Приложение № 1
к договору
№ от «17» февраля 2022г.

КАЛЬКУЛЯЦИЯ К ДОГОВОРУ

п/п	Наименование оказываемой услуги	Количество человек	Количество во дней	Количество дето - дней	Стоимость питания в день (руб.)	Общая сумма (руб.)
1.	Оказание услуг по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов с 17.02. по 28.02.2022г.	768	7	5376	63,61	341967,36
Итого		768	7	5376	63,61	341967,36

ИТОГО: **341967** (триста сорок одна тысяча девятьсот шестьдесят семь) рублей **36** копеек.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

М.П.



ЗАКАЗЧИК

М.П.



Дополнительное соглашение №1
к договору № 4 от 17.02.2022г.
на оказание услуг

г. Невинномысск

« 28 » февраля 2022 г.

МБОУ СОШ №20 г. Невинномысска, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ткачёвой Елены Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и ООО «Квант-Кафе», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Егоровой Светланы Ивановны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящее соглашение к договору № 4 от 17.02.2022 г. на оказание услуг о нижеследующем:

1. В связи с уменьшением объема услуги, пункт 3.1. договора № 4 от 17.02.2022г. изменить и расторгнуть договор № 4 от 17.02.2022г. по соглашению сторон:

«3.1. Общая сумма договора составляет **323 584** (триста двадцать три тысячи пятьсот восемьдесят четыре рубля) **07** копеек, без НДС».

2. Настоящее дополнительное соглашение является неотъемлемой частью договора, подписанного в двух подлинных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон и вступает в силу с момента его подписания Сторонами.

3. Подписи и печати Сторон:

«Исполнитель»

Директор



С.И. Егорова

«Заказчик»

Директор



Е.А. Ткачёва

Калькуляция к договору

п/п	Наименование оказываемой услуги	Количество человек	Количество во дней	Количество дето - дней	Стоимость питания в день (руб.)	Общая сумма (руб.)
1.	Оказание услуг по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов (17.02.22г.- 28.02.2022г.)	770	7	5087	63,61	323 584,07
Итого		770	7	5087	63,61	323 584,07

Итого: **323 584** (триста двадцать три тысячи пятьсот восемьдесят четыре рубля) 07 копеек, без НДС».

Директор МБОУ СОШ № 20



Е.А. Ткачёва