

г. Екатеринбург

«13» ноября 2015г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 30 в лице директора И.К.Плугаревой, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и ЕМУП Столовая №41 в лице директора, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель» с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании протокола конкурсной комиссии по осуществлению закупок муниципального автономного общеобразовательного учреждения № 31502806714-03 от 26.10.2015г., заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

- 1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 30, а Заказчик обязуется оплатить услуги на условиях настоящего контракта.
- 1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с Техническим заданием (Приложение №1), Расчетом цены контракта (Приложение № 2) и Двухнедельным меню (Приложение № 3), согласованных Сторонами и являющимися неотъемлемой частью Контракта

2. СРОКИ ПО КОНТРАКТУ

- 2.1. Сроки оказания услуг: с 01.01.2016 г. по 31.12.2016 г. (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни).
- 2.2. Контракт считается заключенным с момента подписания его сторонами и действует до 31.12.2016, а в части оплаты до момента полного исполнения сторонами своих обязательств.

3. СТОИМОСТЬ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

- 3.1. Общая цена контракта составляет 3 375 350,00 (три миллиона триста семьдесят пять тысяч триста пятьдесят рублей 00 копеек) с учетом НДС/без НДС, из них в 2016 году оплачивается - _____, в 2017 году - _____.
- 3.2. В стоимость услуг включены все расходы Исполнителя, связанные с выполнением своих обязательств контракту, в том числе стоимость продуктов, транспортные расходы, трудозатраты, накладные расходы, страхование, уплата таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей Исполнителя, включая арендную плату за пользование муниципальным имуществом и возмещение коммунальных услуг.
- 3.3. Цена услуг по настоящему контракту является неизменной на весь период действия контракта.
- 3.4. Оплата услуг производится подекадно, в безналичной форме на основании счетов, счетов-фактур и актов сдачи-приемки оказанных услуг, подписанных сторонами (с учетом фактической численности детей).
- 3.5. Учет оплаты за оказанные услуги осуществляется в автоматизированной информационной системе (при условии наличия таковой в образовательном учреждении).
- 3.6. Средства, излишне выплаченные Исполнителю, подлежат возврату Заказчику в 7-дневный срок со дня подписания акта сверки.

4. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

- 4.1. Заказчик обязуется:
 - 4.1.1. Своевременно оплачивать услуги по Контракту.
 - 4.1.2. Предоставить Исполнителю помещения пищеблока и оборудование в муниципальном автономном учреждении, предназначенное для организации питания на срок оказания услуг по Договору аренды муниципального имущества закрепленного на праве оперативного управления за муниципальным автономным учреждением (движимое и недвижимое имущество).
 - 4.1.3. Назначить ответственного за организацию питания детей в столовой, в том числе за ведение учета фактически питающихся детей.

4.1.4. Ежедневно предоставлять заявки на питание детей на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания работы столовой.

4.1.5. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями (или бездействием) работников Исполнителя.

4.1.6. Обеспечить проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой в соответствии с действующими СанПиН (п. 7.3. настоящего контракта) за свой счет, на основании договора со специализированной организацией.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Контролировать питание детей в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:

- качество питания,
- вес (объем) порций готовых блюд и продукции,
- ассортиментный перечень продукции,
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов,
- организацию рационального питания в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами,
- правильность составления меню,
- соблюдение санитарных норм и требований,
- соблюдение стоимости 1 дня питания детей,
- соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда,
- соблюдение условий настоящего контракта.
- проверять качество поставленной продукции и при обнаружении некачественного товара потребовать от Исполнителя его замены с оформлением акта о некачественной продукции с указанием наименования товара и сроков их замены, а так же обратиться в соответствующие органы для проведения независимой проверки. Для проведения проверок качества изготавливаемой продукции Заказчик вправе обратиться в уполномоченные органы государственной власти, государственные учреждения.

4.2.2. При осуществлении контроля Заказчик вправе требовать представления всех необходимых документов, подтверждающих надлежащее исполнение Исполнителем условий контракта и соблюдения требований законодательства, регламентирующего организацию питания детей.

5. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Самостоятельно оказать услуги, предусмотренные настоящим Контрактом.

5.1.2. Организовать ежедневное полноценное питание детей согласно условиям Контракта в соответствии с действующими государственными стандартами, санитарными правилами и нормами, технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

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

5.1.4. Разработать примерное меню рациона питания детей на период не менее 2-х недель и согласовать с Заказчиком. С учетом возраста детей в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

5.1.5. Своевременно осуществлять снабжение столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил

транспортировки, приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТ, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.1.6. Не позднее, чем за 3 дня до начала срока оказания услуг укомплектовать столовую кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).

5.1.7. Обеспечить накрытие столов в столовой перед началом приема пищи, уборку столов после приема пищи, мытье и обработку кухонной и столовой посуды, столовых приборов силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

5.1.8. Осуществлять эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования по согласованию с Заказчиком.

5.1.9. Принять помещения столовой и оборудование в муниципальном автономном учреждении на срок оказания услуг по Договору аренды муниципального имущества закрепленного на праве оперативного управления за муниципальным бюджетным учреждением (движимое и недвижимое имущество).

5.1.10. Обеспечить возмещение затрат по коммунальным услугам и за эксплуатационные расходы, связанные с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются расчетным путем по показаниям приборов учета, а в случае их отсутствия – по мощности оборудования.

5.1.11. Обеспечить пищеблок в полном объеме весоизмерительным оборудованием (при его отсутствии в муниципальном автономном учреждении) с действующим сроком поверки и клеймения, в соответствии с действующим законодательством.

5.1.12. Содержать предоставленное оборудование, помещения в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

5.1.13. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством. По запросу Заказчика предоставлять в срок не более 2 дней все подтверждающие документы.

5.1.14. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию в 2-хдневный срок.

5.1.15. Обеспечить наличие в столовой следующих документов: заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости столовой детей, бракеражные журналы, книга меню (копии меню), технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах.

5.1.16. В течение пяти рабочих дней с момента заключения контракта, но не позднее даты начала оказания услуг, предоставить Заказчику список работников столовой (пищеблока), копии санитарных книжек данных работников, а также документов подтверждающие квалификацию сотрудников (документы об образовании), документов, подтверждающие обязательное прохождение периодических медицинских осмотров работников.

5.1.17. Исполнитель должен предоставить положительное экспертное заключение Роспотребнадзора на соответствие меню санитарным правилам и нормам.

5.1.18. Обеспечивать доставку и разгрузку продуктов питания своими силами и средствами, доставка должна осуществляться специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющим санитарные паспорта.

5.1.19. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой. В случае повреждения оборудования, имущества Заказчика работниками Исполнителя Исполнитель обязуется в разумный срок, но не более 15 дней возместить Заказчику причиненные убытки (ущерб).

5.1.20. За свой счет осуществлять разработку необходимых технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для организации питания.

5.1.21. Назначить ответственное лицо для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг по настоящему контракту, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставить Заказчику необходимую информацию об ответственном лице, а именно ФИО, должность, контактный телефон или домашний адрес.

5.1.22. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников школы необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения детей и работников школы посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

5.1.23. Обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал столовой по требованию надзорных органов.

5.1.24. При обнаружении в ходе предоставления услуги, дополнительных работ, расходов, не учтенных в техническом задании или контракте и в связи с этим необходимость проведения дополнительных услуг, Исполнитель обязан сообщить об этом Заказчику.

5.1.25. Давать ответ на претензии Заказчика в течение 10 дней со дня предъявления претензии.

5.1.26. Своевременно составлять и хранить все необходимые документы, связанные с исполнением обязательств по настоящему контракту.

6. СДАЧА- ПРИЕМКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

6.1. Бракеражная комиссия с ответственными со стороны Исполнителя и Заказчика ежедневно берет пробы блюд, дает оценку качества пищи и результаты записывает в бракеражный журнал. В конце рабочего дня ответственный за питание со стороны Исполнителя и Заказчика составляют акт о количестве и стоимости отпущенных за день единиц питания (готовых блюд). Первые экземпляры ежедневных актов, меню и калькуляции остаются у Исполнителя, вторые у Заказчика.

6.2. По итогам месяца, с «01» по «10» число месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику отчет по питанию детей, акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет для оплаты услуг.

6.3. Заказчик в течение 3 рабочих дней со дня получения акта сдачи-приемки оказанных Услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ от приемки Услуг, оказанных Исполнителем.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. При неисполнении (ненадлежащем исполнении) обязательств по Контракту стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, другая сторона вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного контрактом срока исполнения обязательства. Размер такой пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Размер и сумма неустойки

определяется по формуле: $P = (C - B) \times C$, где: C - цена контракта; B - стоимость фактически исполненного в установленный срок подрядчиком обязательства по контракту, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов; C - размер ставки. Размер ставки определяется по формуле: $C = C_{\text{ЦБ}} \times \text{ДП}$, где: $C_{\text{ЦБ}}$ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента K ; ДП - количество дней просрочки. Коэффициент K определяется по формуле: $K = \frac{\text{ДП}}{\text{ДК}} \times 100\%$, где: ДП - количество

дней просрочки; ДК - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней). При K , равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени. При K , равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени. При K , равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

В случае неисполнения Подрядчиком обязательств по уплате выставленной Заказчиком неустойки при осуществлении расчетов за оказанные услуги, Заказчик вправе удержать сумму неустойки из стоимости услуг, подлежащих оплате.

7.4. В случае непредставления необходимых документов по условиям контракта либо их представления с нарушением сроков; нарушения промежуточных сроков выполнения работ; уклонения Подрядчика от приглашения для составления актов скрытых работ, а равно и отказа от подписания актов скрытых работ, а также иных документов в соответствии с контрактом; выполнения работ не в полном объеме, а также в случае иных нарушений условий Контракта - Исполнитель обязан уплатить неустойку в виде штрафа в размере 10 % цены контракта.

7.5 В случае нарушения условий Контракта (за исключением случаев, предусмотренных п. 8.2) Заказчик обязан уплатить неустойку в виде штрафа в размере 2,5 % цены контракта – 84 383 руб. 75 коп.

7.6. Все споры и разногласия, возникающие при реализации настоящего контракта, разрешаются между сторонами путем переговоров. Если стороны не приходят к соглашению, то спорные вопросы решаются в установленном законодательством порядке.

7.7. Сторона освобождается от уплаты неустоек (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.8. При выявленном и оформленном надлежащим образом нарушении исполнения обязательств по контракту Исполнителем, заказчик вправе:

- отказаться от оплаты недоброкачественной продукции;
- потребовать от Исполнителя безвозмездно устранить недостатки в разумный срок;
- привлечь независимых экспертов.

7.9. Исполнитель несет ответственность за качество и безопасность оказываемых услуг, жизнь и здоровье детей и работников школы при оказании услуг (последствия предоставления услуг) по питанию, соблюдение норм, правил и требований, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, включая возмещение убытков, ущерба, причиненного в результате ненадлежащего исполнения своих обязанностей.

7.10. При возникновении несчастного случая с учащимся либо с работником заказчика вследствие обнаружившегося ненадлежащего выполнения Исполнителем условий настоящего контракта, Исполнитель несет ответственность по возмещению потерпевшему (либо его семье) причиненного ущерба в установленном законом порядке.

7.11. Заказчик не несет ответственности за ущерб и убытки, причиненные Исполнителю по вине третьих лиц, в том числе виновными действиями детей, непредвиденным (аварийным) отключением электроэнергии и холодного водоснабжения.

7.12. Исполнитель несет ответственность за сохранность товарно-материальных ценностей заказчика, размещенных в столовой.

8. ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА

8.1. Изменения и дополнения к настоящему контракту осуществляются на основании дополнительных соглашений, совершенных в письменной форме, при условии, что они подписаны уполномоченными представителями сторон и скреплены печатями сторон. При этом сроки и порядок исполнения контракта, а также качество услуг изменению не подлежат.

8.2. Изменение условий контракта при его исполнении по соглашению сторон возможно, если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара не более чем на десять процентов.

8.3. Стороны вправе согласовать снижение цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий контракта.

8.4. При уменьшении ранее доведенных до заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств, стороны обязаны согласовать новые условия исполнения контракта, в том числе цены и (или) сроки исполнения контракта и (или) объемы услуг, предусмотренных контрактом;

8.5. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта.

8.6. Заказчик вправе расторгнуть контракт в одностороннем порядке в соответствии со ст. 782 ГК РФ, а также в случаях нарушения существенных условий контракта: нарушение сроков установленных контрактом, связанных с выполнением Исполнителем своих обязательств, в том числе промежуточных сроков этапов работ; не представление документов подтверждающих право на осуществление деятельности - оказания услуг, являющейся предметом контракта; наличие 2-х или более претензий со стороны заказчика по ненадлежащему исполнению Исполнителем условий Контракта и в случае не устранения со стороны Исполнителя в установленные в претензии сроки недостатков в работе, в т.ч. их не устранение в полном объеме; не предоставление Исполнителем обеспечения исполнения контракта в соответствии с требованиями закона, условиями размещенного муниципального заказа.

8.7. О решении заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта сообщается Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата вручения Исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. Контракт считается расторгнутым по истечении 10 календарных дней со дня получения Исполнителем такого уведомления.

8.8. В случае ненадлежащего исполнения со стороны Исполнителя взятых на себя обязательств и принятия решения в связи с этим заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Исполнитель обязан уплатить неустойку в виде штрафа в размере 10 % цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (5 % цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей).

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ КОНТРАКТА

9.1. Исполнитель обязан предоставить заказчику обеспечение исполнения Контракта в виде безотзывной банковской гарантии, выданной банком или иной кредитной организацией или передачи заказчику в залог денежных средств, в том числе в форме вклада (депозита). Сумма обеспечения по контракту возвращается Исполнителю после исполнения контракта, в течение 14 дней со дня поступления Заказчику заявления о возврате суммы обеспечения. Оригинал банковской гарантии должен быть предоставлен Исполнителем по требованию заказчика не позднее 10 дней с момента заключения контракта.

9.2. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регулируются извещением о проведении открытого конкурса, заявкой Исполнителя на участие в открытом конкурсе и протоколом, а также Гражданским кодексом.

9.3. Стороны обязуются разрешать все споры и разногласия, которые могут возникнуть между ними из применения или толкования настоящего контракта, путем прямых двусторонних переговоров.

9.4. Досудебный (претензионный) порядок разрешения споров обязателен для сторон. Претензии рассматриваются в течение 10 (десяти) календарных дней.

9.5. В случае, если стороны не могут прийти к соглашению, все споры и разногласия, возникающие в процессе исполнения настоящего контракта или в связи с ним, подлежат разрешению в Арбитражном суде Свердловской области в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9.6. Все приложения к контракту являются его неотъемлемыми частями.

9.7. Настоящий контракт оформлен в 3 экземплярах, которые передаются и хранятся 2 экземпляра у заказчика и 1 у Исполнителя.

9.8. Уведомления и сообщения, связанные с исполнением контракта, должны направляться в письменной форме. Сообщения будут считаться направленными надлежащим образом, если они направлены заказным письмом или доставлены лично по юридическим (почтовым) адресам сторон с получением под расписку соответствующими должностными лицами.

9.9. При подписании контракта и/или изменений (дополнений) в него не допускается использование факсимильных и электронных подписей.

10. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

10.1. Исполнитель:

ЕМУП Столовая №41

Место нахождения: Россия, 620027 Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Свердлова, 34

Телефон(ы): (343)370-14-82

Платежные реквизиты:

ИНН 6659002219 КПП 665901001

р/с 40702810200010004831

к/с 30101810500000000904

БИК 046577904

ОАО Банк Екатеринбург

10.2. Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 30

Место нахождения: Россия, 620133,
Свердловская область, г. Екатеринбург, ул.

Мамина-Сибиряка, 43

Телефон(ы): (343) 354-22-05

Платежные реквизиты:

л/сч.59062104090

ИНН 6659035461

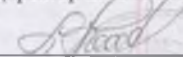
КПП 665901001

Уральское ГУ Банка России г. Екатеринбурга

БИК 046577001

р/счет 40701810900003000001

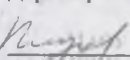
Директор ЕМУП Столовая №41


/ А.А.Мулдагулов/
(подпись)

М.П.

№ 41

Директор МАОУ СОШ №30


/И.К.Плугарева/
(подпись)

М.П.

**Техническое задание
на оказание услуг по организации питания учащихся в МАОУ СОШ № 30**

1. Наименование оказываемых услуг: Организация ежедневного горячего питания детей в 2015 году, с сентября по декабрь, исключая каникулярное время. Под организацией питания понимается: приготовление, раздача и накрытие готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя, бракераж готовой продукции, а также осуществление буфетной торговли и организация питьевого режима в школе.

2. Количество оказываемых услуг:

№ п/п	Услуга	Стоимость, руб.	Количество питающихся в день, человек	Количество дней
Одноразовое питание				
1	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	55,0	20	209
2	Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей	55,0	24	209
3	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшихся без попечения родителей (опекаемых)	55,0	9	209
4	Обучающиеся 1-4х классов за исключением специальных (коррекционных) классов	55,0	231	209
5	Обучающиеся 5-11 классов из семей, являющимися беженцами с Украины	55,00	2	209
Двухразовое питание				
6	Обучающиеся 1-4х специальных (коррекционных) классов	100,0	0	-
7	Обучающиеся 1-4х классов, являющихся детьми-инвалидами	100,0	2	209
8	Обучающиеся 5-9х специальных (коррекционных) классов	110,0	0	-
9	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми - инвалидами	110,0	2	209
Итого:			290	

3. Место оказания услуг: Россия, 620141, Свердловская область, г. Екатеринбург, Мамина-Сибиряка, 43

4. Сроки (периоды) оказания услуг: с 01.01.2016 г. по 31.12.2016 г. (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни)

5. Источник финансирования: субсидии из областного бюджета.

6. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: Расчет производится в безналичной форме каждые 10 дней, по фактическому количеству питающихся детей, на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного сторонами и счета на оплату, в течение 10 рабочих дней с рабочих дней с момента его подписания. Оплата услуг за декабрь производится до 31 марта 2017 года, после подписания сторонами акта сверки, а также осуществления расчетов по возмещению Исполнителем стоимости коммунальных услуг, перечисления стоимости арендной платы.

7. Условия и требования по оказанию услуг:

7.1. Приготовление блюд осуществляется на территории Заказчика (пищеблок) силами и за счет средств Исполнителя.

7.2. Исполнитель организует ежедневное полноценное горячее питание по классам и категориям учащихся, в соответствии с режимом учебных занятий в МАОУ СОШ № 30, действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

7.13. Исполнитель должен обеспечить наличие весоизмерительного оборудования (настольные весы), проводить за свой счет его поверку и клеймение (при отсутствии у Заказчика в наличии собственного весоизмерительного оборудования).

7.14. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с действующим СанПиНом.

7.15. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию в 2-хдневный срок.

7.16. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора со службой Роспотребнадзора. Копии результатов исследований предоставлять Заказчику по его требованию в 2-хдневный срок.

7.17. Обеспечивать соблюдение гигиенических требований к питанию обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, требованиями охраны труда, обязательными требованиями к качеству питания и другими правилами и нормами, предъявляемыми к организации общественного питания для детей. Обеспечивать безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика.

7.18. Исполнитель обеспечивает накрытие столов в столовой перед началом приема пищи, уборку столов после приема пищи, мытье и обработку кухонной и столовой посуды, столовых приборов, уборку помещения пищеблока силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя

7.19. Исполнитель использует электронную систему расчета совместимую с программным обеспечением Заказчика.

7.20. Исполнитель обеспечивает уборку арендуемых помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя.

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

7.22. Обеспечить эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования за счет средств Исполнителя;

7.23. Исполнитель берет на себя расходы:

- по аренде движимого и недвижимого имущества в соответствии с Постановлением Главы Екатеринбурга от 28.04.2011 № 1878 «Об установлении базовой ставки арендной платы»; Постановлением Главы Екатеринбурга от 20.03.2008 № 1007 «Об утверждении корректировочных коэффициентов к базовой ставке арендной платы по договорам аренды объектов муниципального нежилого фонда муниципального образования «город Екатеринбург» в редакции Постановления Главы Екатеринбурга от 17.12.2009 № 5709;
- по возмещению потребленных им коммунальных услуг на основании показаний приборов учета по утвержденным тарифам РЭК;
- по комплектованию пищеблока кухонным инвентарем, посудой, дезинфицирующими средствами, контрольно-кассовыми машинами, санитарной одеждой;
- по проведению проверки и клеймения весов;
- по проведению санитарно-эпидемиологического контроля (замеры Роспотребнадзора, бак. исследования и т.д.), контроля за качеством блюд и изделий (договор с санитарно-технологической лабораторией);
- по приобретению необходимых ему для оказания услуг по организации питания расходных материалов, канцтоваров, бланков;
- по разработке технико-технологических карт на продукцию питания.

8. Требования, установленные заказчиком, к качеству услуг, требования к их безопасности, и иные показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика:

1.1. Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям

- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

и обеспечивать удовлетворение всех потребностей детей в питании в течение их пребывания в школе, включая физиологические потребности в пищевых веществах и энергии;

8.2. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании детей, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецепты, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

8.3. Питание должно быть разнообразным и исключать повторы одинаковых блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 смежных дней;

8.4. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации;

8.5. Не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). На используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003;

8.6. При включении в меню кулинарных изделий в индивидуальной упаковке Исполнитель должен гарантировать, что упаковка изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания;

8.7. Питание учащихся 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.

8.8. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

8.8. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты: хлебобулочные изделия, в том числе в нарезанном виде, должны доставляться отдельной машиной; транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого транспорта; должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов; (СанПиН 2.4.5.2409-08,).

8.9. Исполнитель обязан допускать к работе в помещениях пищеблока только тех работников, которые прошли обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством (СанПиН 2.4.4.2599-10).

8.10. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

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

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

10. Требования к документации, сопровождающей продукцию для организации горячего питания:

Каждая партия поставляемой продукции должна сопровождаться документами, удостоверяющими ее качество и безопасность, что подтверждается сертификатами соответствия/декларациями о соответствии,

удостоверениями качества и безопасности, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемическими заключениями на продукцию (товар) (при поставке).

11. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

11.1. Бракеражная комиссия с ответственными со стороны Исполнителя и Заказчика ежедневно берет пробы блюд, дает оценку качества пищи и результаты записывает в бракеражный журнал. В конце рабочего дня ответственный за питание со стороны Исполнителя и Заказчика составляют акт о количестве и стоимости отпущенных за день единиц питания. Первые экземпляры ежедневных актов, меню и калькуляции остаются у Исполнителя, вторые у Заказчика.

11.2. Каждые 10 дней стороны оформляют акт сдачи-приемки оказанных услуг. Заказчик и Исполнитель в период с «01» по «10» число каждого месяца, следующего за отчетным, проводят сверку расчетов за оказанные услуги по организации питания.

12. Требования по объему гарантий качества услуг:

100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН относящимися для данных видов услуг.

На период исполнения контракта Заказчиком предусмотрен переход прав пользования муниципальным имуществом (по договору аренды).

Исполнитель:

Директор ЕМУП Столовая №41



/ А.А.Мулдагулов/

Заказчик:

Директор МАОУ СОШ № 30



/И.К. Плугарева/

7.3. Исполнитель должен обеспечить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания обучающихся, а именно: подбор надежных поставщиков, закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортной доставки сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с меню, согласованным с Заказчиком в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

7.4. Исполнитель разрабатывает примерное 2-х недельное меню на основе рекомендуемой массы порций блюд и потребности в пищевых веществах и энергии детей в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше, с учетом сезонности, требуемой калорийности суточного рациона, а также учитываются: продолжительность пребывания учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки учащихся, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также, составляет меню-раскладку, содержащую количественные данные о рецептуре блюд. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. Меню разрабатывается Исполнителем, и согласовывается руководителями образовательного учреждения.

7.5. Исполнитель своевременно осуществляет снабжение столовой учреждения необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать требованиям действующих ГОСТ и СанПиН

7.6. Исполнитель обеспечивает доставку и разгрузку продуктов питания своими силами и средствами, доставка должна осуществляться специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющим санитарные паспорта в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7.7. Укомплектование пищеблока кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими санитарными нормами), канцелярскими принадлежностями и товарами осуществляется за счет средств Исполнителя;

7.8. Исполнитель должен осуществлять эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно по согласованию и за счет Заказчика производить обслуживание и ремонт оборудования;

7.9. Исполнитель в течение 5 дней с момента заключения контракта на оказание услуг по организации питания детей, но не позднее даты начала оказания услуг заключает с заказчиком договор аренды на движимое и недвижимое имущество, необходимое для исполнения контракта (помещения пищеблока, оборудование), в рамках которого:

- оплачивает аренду помещений пищеблока и оборудования согласно Перечню (Приложение № 1 к техзаданию)
- возмещает Заказчику потребляемые им коммунальные услуги на основании показаний приборов учета, при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования и условиям договора аренды.

7.10. Исполнитель должен содержать оборудование в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

7.11. Исполнитель обязан обеспечить наличие в столовой следующих документов: журнал учета фактической посещаемости питающихся; бракеражные журналы, книга меню (копии меню); технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию; документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции); книга жалоб и предложений; журнал здоровья и осмотра работников; информация об Исполнителе и предоставляемых услугах в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7.12. Исполнитель обеспечивает сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой учреждения.

Расчет цены контракта

№ п/п	Услуга	Стоимость, руб.	Количество питающихся в день, человек	Количество дней	Цена, руб.
1	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	55,0	20	209	229 900,00
2	Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей	55,0	24	209	275 880,00
3	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшихся без попечения родителей (опекаемых)	55,0	9	209	103 455,00
4	Обучающиеся 1-4х классов за исключением специальных (коррекционных) классов	55,0	231	209	2 655 345,00
5.	Обучающиеся 5-11 классов из семей, являющимися беженцами с Украины	55,00	2	209	22 990,00
5	Обучающиеся 1-4х специальных (коррекционных) классов	100,0	0	-	0
6	Обучающиеся 1-4х классов, являющихся детьми-инвалидами	100,0	2	209	41 800,00
7	Обучающиеся 5-9х специальных (коррекционных) классов	110,0	0	-	0
8	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми - инвалидами	110,0	2	209	45 980,00
Итого:			290		3 375 350,00

Исполнитель:

Директор ЕМУП Столовая №41



/ А.А.Мулдагулов/

Заказчик:

Директор МАОУ СОШ № 30



/И.К. Плугарева/

Двухнедельное меню

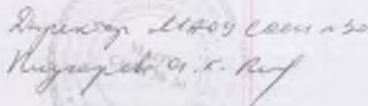
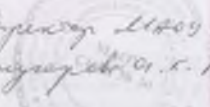
УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЕМУП Столовая №41

 А.А.Мулдагулов



СОГЛАСОВАНО:

**Примерное двенадцатидневное меню учащихся
общеобразовательных учреждений № 30**

1-4 классов и 5-11 классов

(2015-2016 учебный год)