

Контракт № 31705821600-30
на оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ СОШ №30
Железнодорожного района города Екатеринбурга

г. Екатеринбург

«11» *декабрь* 2017 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – средняя общеобразовательная школа № 30 в лице директора Плугаревой Инессы Кусиелевны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие Столовая № 41 в лице директора Акмжана Акимгиреевича Мулдагулова, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель» с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании протокола комиссии по осуществлению закупок МАОУ СОШ №30 от 13.12.2017г. №31705821600-02, 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 принять и оплатить услуги на условиях настоящего контракта.

1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с Техническим заданием (Приложение №.1), Расчетом цены контракта (Приложение № 2), согласованными Сторонами и являющимися неотъемлемой частью Контракта

2. СРОКИ ПО КОНТРАКТУ.

2.1. Сроки оказания услуг: с 01.01.2018г. по 31.12.2018г. (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни).

2.2. Контракт считается заключенным с момента подписания его сторонами и действует до 31.03.2019г., а в части оплаты до момента полного исполнения сторонами своих обязательств.

3. СТОИМОСТЬ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ.

3.1. **Общая сумма контракта составляет 3 667 938,12 рублей** (Три миллиона шестьсот шестьдесят семь тысяч девятьсот тридцать восемь рублей 12 копеек) **без НДС/ включая НДС, из них в 2018 году оплачивается - _____, в 2019 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. 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).

3.4. Учет оплаты за оказанные услуги осуществляется в автоматизированной информационной системе (при условии наличия таковой в образовательном учреждении).

3.5. 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 Контракту 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 контракта 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.

5. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. 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 Контракту 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 приготавливаемой 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, продовольственных товаров (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. 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.

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

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

5.1.19. 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.

5.1.20. 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.

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

5.1.22. При обнаружении в ходе предоставлении 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.

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

5.1.24. 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. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Поставщику требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.3. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства, если таковое установлено контрактом), предусмотренных настоящим контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Поставщик уплачивает Заказчику неустойку (штраф, пени)

7.3.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в настоящем контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы и составляет 1000,00 рублей.

7.3.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим контрактом и фактически исполненных Поставщиком.

7.3.3. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных настоящим контрактом.

7.3.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств (этапа), предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 110 038,14 руб., что составляет 3 процента цены контракта (этапа) (за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7.3.1, настоящего контракта).

7.3.5. Неустойка (штраф, пени) носит штрафной характер. При невыполнении обязательств по Контракту, кроме уплаты неустойки (штрафа, пени), Поставщик возмещает в полном объеме понесенные Заказчиком убытки.

7.3.6. Поставщик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что нарушение указанного обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

7.3.7. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, не может превышать цену настоящего контракта.

7.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства, если таковое установлено контрактом), предусмотренных настоящим контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Поставщик вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пени).

7.4.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом) размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы и составляет 1000,00 рублей.

7.4.3. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что нарушение указанного обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Поставщика.

7.4.4. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, не может превышать цену настоящего контракта.

7.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства (в том числе просрочки исполнения обязательства Поставщиком), предусмотренного настоящим контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штраф, пени) или удержать неустойку (штрафы, пени) из обеспечения исполнения контракта.

7.6. В случаях, не предусмотренных настоящим Контрактом, ответственность сторон определяется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.7. Применение штрафных санкций не освобождает стороны от выполнения принятых обязательств по настоящему Контракту.

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.

8.2. Изменение условий контракта при его исполнении возможно по соглашению сторон. В случае, если при исполнении Контракта изменяются объем, цена закупаемых товаров, работ, услуг, сроки внесения изменений в Контракт в «ЕИС» размещается информация об изменении Контракта.

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.

8.6. 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. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регулируются извещением о проведении открытого Запроса предложений, заявкой Исполнителя на участие в открытом Запросе предложений и протоколом закупки, а также Гражданским кодексом РФ.

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

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

9.4. 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.

9.5. Все приложения к контракту являются его неотъемлемыми частями.

9.6. Настоящий контракт оформлен в 3 экземплярах, которые передаются и хранятся 2 экземпляра у Заказчика и 1- у Исполнителя.

9.7. 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.

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

10. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 30

Место нахождения: 620027, Свердловская обл.,
г. Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, 43

Телефон(ы): (343) 354-22-05

ИНН 6659035461 КПП 667801001

л/с 59062104090, 59062004090

р/с № 40701810900003000001

в Уральское ГУ Банка России

БИК 046577001



/И.К. Плугарева/

Исполнитель

Екатеринбургское муниципальное унитарное
предприятие Столовая № 41

Место нахождения: 620141, г. Екатеринбург,
ул. Пехотинцев, 5.

Телефон(ы): (343) 324-27-43

ИНН 6659002219 КПП 667801001

р/с 40702810200010004831

к/с 30101810500000000904

БИК 046577904

ПАО Банк Екатеринбург



/А.А.Мулдагулов/

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

1. **Описание объекта закупки:** Организация ежедневного горячего питания обучающихся в 2018 году, с января по декабрь, исключая каникулярное время. Под организацией питания понимается: приготовление, раздача и накрывание готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя, бракераж готовой продукции, а также осуществление буфетной торговли
2. **Количество оказываемых услуг:** в соответствии с Приложением № 1 к Разделу II «Описание объекта закупки»
3. **Место оказания услуг:** Свердловская область, 620133, г. Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, 43.
4. **Сроки (периоды) оказания услуг:** с 01.01.2018г. по 31.12.2018г. (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни).
5. **Форма, сроки и порядок оплаты услуг:** Расчет производится в безналичной форме каждые 10 дней, по фактическому количеству питавшихся 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 2019 года, после подписания сторонами акта сверки.
6. **Условия и требования по оказанию услуг:**
 - 6.1. Приготовление блюд осуществляется на территории Заказчика (пищеблок) силами и за счет средств Исполнителя.
 - 6.2. 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.
 - 6.3. 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»;
 - 6.4. Исполнитель разрабатывает примерное 2-х недельное меню на основе рекомендуемой массы порций блюд и потребности в пищевых веществах и энергии детей, 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. 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.
 - 6.5. 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.
 - 6.6. 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».
 - 6.7. 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;

6.8. Исполнитель должен осуществлять эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования;

6.9. 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 контракт 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) 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 контрактам аренды объектов муниципального нежилого фонда муниципального образования «город Екатеринбург» в редакции Постановления Главы Екатеринбурга от 17.12.2009 № 5709;
- 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 контракта аренды.

6.10. 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.

6.11. 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».

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

6.13. 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).

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

6.15. 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.

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

6.17. 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.

6.18. 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

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

6.20. Исполнитель обеспечивает ежедневную уборку арендуемых помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя, а также по мере необходимости очистку жиросовместителей.

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

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

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

7.1. 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;

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

7.3. 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;

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

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

7.6. 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.

7.7. Исполнитель обязан обеспечить надлежащий питьевой режим обучающихся, с предоставлением свободного (беспрепятственного) доступа обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в Школе (СанПиН 2.4.2.2821-10).

7.8. Исполнитель несёт 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,).

7.9. 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).

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

7.11. 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 контракта с санитарно-технологической лабораторией.

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

9. 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).

10. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

10.1. 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.

10.2. 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.

11. 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 контракту аренды).

Заказчик

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 30

Место нахождения: 620027, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, 43

Телефон(ы): (343) 354-22-05

ИНН 6659035461 КПП 667801001

л/с 59062104090, 59062004090

р/с № 40701810900003000001

в Уральское ГУ Банка России

БИК 046577001

Исполнитель

Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие Столовая № 41

Место нахождения: 620141, г. Екатеринбург, ул. Пехотинцев, 5.

Телефон(ы): (343) 324-27-43

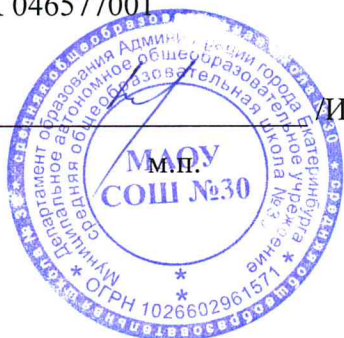
ИНН 6659002219 КПП 667801001

р/с 40702810200010004831

к/с 30101810500000000904

БИК 046577904

ПАО Банк Екатеринбург



/И.К. Плугарева/



/А.А.Мулдагулов/

Расчет цены контракта
Калькуляция
на оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 30
Железнодорожного района города Екатеринбурга на период с 01.01.2018г. по 31.12.2018г.

№ п.п.	Категория обучающихся	Стоимость питания	Кол-во детей	Кол-во дней	Количество детодней с учетом коэффициента посещаемости (0,84)	Сумма
					30	
1	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	76,00	25	210	4 410	335 160,00
2	Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей	76,00	28	210	4 939	375 379,20
3	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшихся без попечения родителей (опекаемых)	76,00	9	210	1 588	120 657,60
4	Обучающиеся 1-4х классов за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов	65,80	278	170	39 698	2 612 154,72
5	Обучающиеся 1-4х классов, являющихся детьми-инвалидами	164,50	1	170	143	23 490,60
6	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми - инвалидами	190,00	6	210	1 058	201 096,00
Итого:						3 667 938,12

Заказчик

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 30

Место нахождения: 620027, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, 43

Телефон(ы): (343) 354-22-05

ИНН 6659035461 КПП 667801001

л/с 59062104090, 59062004090

р/с № 40701810900003000001

в Уральское ГУ Банка России

БИК 046577001



И.К. Плугарева/

М.П.

Исполнитель

Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие Столовая № 41

Место нахождения: 620141, г. Екатеринбург, ул. Пехотинцев, 5.

Телефон(ы): (343) 324-27-43

ИНН 6659002219 КПП 667801001

р/с 40702810200010004831

к/с 30101810500000000904

БИК 046577904

ПАО Банк Екатеринбург



/А.А.Мулдагулов/

М.П.