

Гражданско-правовой договор № 0356500001423005124
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся. Оказание услуг по организации горячего питания детей дошкольного возраста, в том числе услуги поваров детского питания (аутсорсинг)

г. Чайковский

«__» _____ 20__ год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Фокинская средняя общеобразовательная школа", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Харисова Илдара Саетзяновича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Федотов Павел Владимирович, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Федотова Павла Владимировича, действующего на основании ЕГРНИП № 320183200041056 от 14.08.2020 г., с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) по результатам электронного аукциона, объявленного Извещением от «18» октября 2023г. № 0356500001423005124, на основании Протокола подведения итогов от определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 26.10.2023 №ИЭА1, заключили настоящий Гражданско-правовой договор (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

- 1.1. Предмет Контракта: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся. Оказание услуг по организации горячего питания детей дошкольного возраста, в том числе услуги поваров детского питания (аутсорсинг) (далее – услуга).
- 1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Контрактом.
- 1.3. Требования к качеству, порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), иными приложениями к настоящему Контракту, являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.
- 1.4. Срок начала оказания услуг: 09.01.2024 г. (срок начала оказания услуг не может быть ранее даты заключения Контракта).
- 1.5. Срок окончания оказания услуг: 31.12.2024 г.
- 1.6. Оказание услуг осуществляется по заявкам Заказчика в следующем порядке:
в течение 1 рабочего дня с момента направления Заказчиком заявки на адрес электронной почты Исполнителя, либо посредством телефонной связи
- 1.7. Порядок определения объема оказания услуг на основании заявок Заказчика включает в себя учет объемов оказанных по заявкам услуг исходя из определения такого объема как частное от деления максимального значения цены Контракта, к цене единицы такой услуги. Объем оказанных по заявкам услуг учитывается нарастающим итогом и не должен превышать максимального значения цены Контракта.
- 1.8. Место оказания услуг: В соответствии с Техническим заданием
- 1.9. Идентификационный код закупки: 233595400289559200100100010010000244
- 1.10. Источник финансирования: ПФХД: Субсидии на выполнение государственного (муниципального) задания – прочие работы, услуги; ПФХД: Приносящая доход деятельность (собственные доходы учреждения) – услуги по организации питания; ПФХД: Субсидии на иные цели – услуги по организации питания _____

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

- 2.1. Максимальное значение цены Контракта составляет 13 060 878,35 рублей.
- 2.2. Цена единицы услуги определяется путем уменьшения начальной цены такой единицы, указанной в извещении об осуществлении закупки, пропорционально снижению начальной суммы цен единиц

услуг, предложенному участником закупки, с которым заключается Контракт, и указана в Спецификации (Приложение № 2 к Контракту).

2.3. Оплата оказанной услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта.

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

2.5. Цена Контракта (цена единицы услуг) включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в ходе исполнения Контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя

2.6. Аванс не предусмотрен.

2.7. Заказчик производит оплату по Контракту (этапу при поэтапном исполнении Контракта) безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

2.8. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2017 г. № 1496 «О мерах по обеспечению исполнения федерального бюджета» при исполнении Контракта (отдельного этапа Контракта) в декабре текущего финансового года и (или) в декабре последующих финансовых годов, предусматриваются следующие условия об оплате оказанной услуги, в том числе отдельного этапа исполнения Контракта:

2.8.1. в случае если окончание оказания услуги согласно условиям Контракта приходится на дату с 1 по 20 декабря финансового года включительно, – в соответствующем финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств федерального бюджета на указанный финансовый год, и не позднее чем за один рабочий день до окончания этого финансового года либо в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств на соответствующий финансовый год;

2.8.2. в случае если окончание оказания услуги согласно условиям Контракта приходится на дату с 21 по 31 декабря финансового года включительно, – в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств на соответствующий финансовый год.

2.9. Положения, установленные пунктом 2.8. настоящего Контракта, не распространяются на Контракты, заключаемые в соответствии с пунктом 14 Положений о мерах по обеспечению исполнения федерального бюджета, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2017 г. № 1496 (далее – Положение), (в части сроков оплаты оказанной услуги, оплата которой осуществляется в декабре текущего финансового года), а также на Контракты, указанные в абзацах 6-8 Положения.

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

2.11. В случае, предусмотренном пунктом 9 части 3 статьи 49 Закона о контрактной системе, определяется размер платы, подлежащей внесению участником закупки за заключение Контракта. При этом такой размер указывается в соответствии с Законом о контрактной системе в качестве цены Контракта, положения настоящего раздела Контракта об оплате не применяются.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Стороны из числа своих работников определяют ответственных лиц, осуществляющих взаимодействие между Сторонами.

3.2. Для проверки оказанной услуги (ее результатов) Исполнителем в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

3.3. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке

оказанной услуги в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

3.4. Результаты экспертизы, проводимой экспертом или экспертной организацией, оформляются в виде заключения в соответствии со статьей 41 Закона о контрактной системы.

3.5. Приемка результатов отдельного этапа исполнения Контракта (при поэтапном исполнении Контракта), а также оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены настоящим Контрактом, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется мотивированный отказ от подписания такого документа.

3.6. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта (при поэтапном исполнении Контракта) либо оказанной услуги Заказчик, приемочная комиссия учитывают отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

3.7. Исполнитель предоставляет Заказчику платежные документы (счет, счет-фактуру при необходимости) и ежемесячно, не позднее 20 числа, следующего за отчетным, формирует с использованием единой информационной системы в сфере закупок (далее – единая информационная система), подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать информацию в соответствии с частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе.

3.8. К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе информация, содержащаяся в документе о приемке.

3.9. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

3.10. В течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, подписанного Исполнителем, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

3.10.1. подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

3.10.2. формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

3.11. В случае создания приемочной комиссии не позднее 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке:

3.11.1. члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы;

3.11.2. после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

3.12. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения такого документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

3.13. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим Разделом.

3.14. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

3.15. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

3.16. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта (при поэтапном исполнении Контракта) либо оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этих услуг условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

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

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

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

4.1.4. Требовать от Исполнителя устранения выявленных недостатков.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.2.2. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом.

4.2.3. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом.

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

4.2.4.2. график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения.

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

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

4.2.6. Сообщать Исполнителю об изменении режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания обучающихся не позднее, чем за 1 день.

4.2.7. Направлять Исполнителю ежедневно заявку на следующий день на организацию питания с указанием количества обучающихся. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня.

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

4.2.9. Проверка готовой продукции осуществляется

бракеражной комиссией. Состав бракеражной комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

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

4.2.11. По истечении одного месяца с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя документы о постановке на учет по месту нахождения обособленного подразделения организации.

4.2.12. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с Контрактом.

4.3. Исполнитель вправе:

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

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

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

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее – услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.4.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

4.4.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

4.4.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

4.4.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.4.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.4.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.4.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.4.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта.

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

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

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок со дня соответствующего изменения в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов.

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

4.4.14. Утвердить по согласованию с Заказчиком режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика.

4.4.15. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания обучающимся.

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

4.4.17. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования Заказчиком.

4.4.18. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

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

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

4.4.21. Проводить проверку:

- товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации – посредством ГИС МТ «Честный знак»,

- товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами – посредством ФГИС ВетИС «Меркурий».

В случае получения товара, информация о котором отсутствует/не соответствует информации в ГИС МТ «Честный знак» и ФГИС ВетИС «Меркурий», незамедлительно информировать Заказчика и Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

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

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

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

4.4.25. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке

готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств.

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

4.4.27. Обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

4.4.28. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготавливаемой пищи в сроки, определяемые законодательством.

4.4.29. По требованию Заказчика предоставлять результаты лабораторного контроля качества и безопасности приготавливаемой пищи.

4.4.30. В случае оказания услуг в помещении пищеблоков Заказчика заключить договор безвозмездного пользования в отношении имущества, используемого для организации питания (Приложение № 3 к Контракту) в течение 10 дней с момента заключения настоящего Контракта. Имущество Заказчика, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование. Использование имущества для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего Контракта, не допускается.

4.4.31. В случае оказания услуг с использованием помещений пищеблоков Исполнителя в течение 10 дней с момента заключения Контракта предоставить копии документов, подтверждающих права пользования пищеблоками, используемыми для оказания услуг на срок не менее срока действия настоящего Контракта.

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

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

4.4.34. Обеспечивать за свой счет устранение выявленных недостатков при оказании услуг в течение срока, указанного в требовании (претензии) Заказчика.

4.4.35. В случае оказания услуг, требующих специальных разрешений, обладать необходимыми разрешительными документами либо привлечь к оказанию таких услуг соисполнителя, обладающего необходимыми разрешительными документами, если условиями Контракта предусмотрена возможность привлечения к оказанию услуг соисполнителя.

4.4.36. В соответствии с частью 2 статьи 23 Налогового кодекса Российской Федерации Исполнитель, создающий рабочие места на территории оказания услуг на срок более одного месяца, обязан зарегистрировать в территориальных налоговых органах обособленное подразделение организации в течение одного месяца с момента заключения Контракта.

После регистрации обособленного подразделения в территориальных налоговых органах Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней представляет Заказчику уведомление о постановке на учет по месту нахождения обособленного подразделения организации.

При отсутствии признаков обособленного подразделения организации, в том числе при оказании услуг полностью силами соисполнителя, Исполнитель представляет Заказчику документы, подтверждающие отсутствие необходимости регистрации Исполнителем обособленного подразделения организации.

4.4.37. Предоставлять информацию о всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, а также копию заключенного договора (договоров). Указанная информация и копия договора (договоров) предоставляется Заказчику Исполнителем в течение 10 дней с момента заключения им договора (договоров) с соисполнителем.

4.4.38. Обеспечивать накрытие и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

4.4.39. Проводить влажную уборку столов после каждого приема пищи.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнитель при заключении Контракта должен предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта в размере 5.00% от цены Контракта, указанной в пункте 2.1. Контракта, что составляет 653043 рубля 92 копейки.

5.2. Контракт заключается после предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Контракта.

5.3. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе. Исполнитель вносит денежные средства (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем) путем перечисления денежных средств на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

5.4. В случае если Исполнителем, с которым заключается Контракт, является казенное учреждение, обязательство по обеспечению исполнения Контракта не применяется.

5.5. Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта в случаях, установленных частью 8.1 статьи 96 Закона о контрактной системе с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе.

5.6. В случае если Исполнителем, с которым заключается Контракт, предложена сумма цен единиц услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, Исполнитель, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе.

5.7. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем) осуществляется Заказчиком в течение не более 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

Обеспечение должно быть возвращено на счет, указанный Исполнителем.

5.8. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. В случае если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения, в ходе исполнения Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

5.9. Возврат Исполнителю части денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем), в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, осуществляется Заказчиком в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в реестре Контрактов, в течение не более 15 дней с даты получения Заказчиком соответствующего заявления Исполнителя.

5.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта возврат независимой гарантии (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем) Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.11. Обеспечение исполнения Контракта распространяется на все обязательства Исполнителя по Контракту, включая обязательства по возврату аванса (при наличии), соблюдение сроков оказания услуг, надлежащее качество услуг, а также уплату неустоек (штрафа, пени).

5.12. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть

уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном настоящим Контрактом.

5.13. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования. _____

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

6.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

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

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается, за исключением просрочки исполнения

обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

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

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

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

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

6.12. Заказчик удерживает суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии Законом о контрактной системе из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

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

7.2. Предусмотренные пунктом 7.1. настоящего Контракта изменения осуществляются при условии предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 1.3 статьи 95 Закона о контрактной системе.

7.3. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном статьей 95 Закона о контрактной системе.

7.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

7.4.1. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что:

- Исполнитель и (или) поставляемый товар (при осуществлении закупки товара, поставляемого Заказчику при оказании закупаемых услуг) перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Законом о контрактной системе

предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона о контрактной системе) и (или) поставляемому товару (при осуществлении закупки товара, поставляемого Заказчику при оказании закупаемых услуг);

– при определении поставщика (подрядчика, исполнителя) Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара (при осуществлении закупки товара, поставляемого Заказчику при оказании закупаемых услуг) требованиям, указанным в абзаце втором настоящего подпункта, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

7.5. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии по соглашению Сторон возможно изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуг, подлежащих оплате за счет субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

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

7.6.1. неисполнение Исполнителем в соответствии с Налоговым кодексом Российской Федерации обязанности зарегистрировать обособленное подразделение организации;

7.6.2. непредоставление Исполнителем информации обо всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, а также копии договора (договоров) в течение десяти дней с момента заключения им договора (договоров) с соисполнителем;

7.6.3. по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа Сторон от исполнения отдельных видов обязательств.

7.6.4. в случае отказа Исполнителя от заключения договора, указанного в пункте 4.4.30. , в отношении имущества Заказчика, договоров на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг либо несоблюдения срока заключения указанных договоров, или непредставлении Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования имуществом, или представлении договоров Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования имуществом на срок менее срока действия настоящего Контракта;

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

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

7.7.1. по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа Сторон от исполнения отдельных видов обязательств.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

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

8.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена Стороной с использованием единой информационной системы в порядке, предусмотренном Законом о контрактной системе. Дополнительно претензия может быть направлена в простой письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

9.1. Контракт действует с момента подписания Контракта.

9.2. Срок окончания исполнения настоящего Контракта - 28.02.2025 г., а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами.

10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

11.2. В случае, если в Контракте и приложениях к нему указаны ссылки на документы - основания (технический регламент, ГОСТ и другие) (далее - документы) и при исполнении Контракта указанные документы:

- заменены (изменены), то применяются заменяющие (измененные) документы;
- отменены без замены, то применяются положения в части, не затрагивающей эту отмену.

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

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

11.5. Исполнитель обеспечивает возможность осуществления проверок органами, уполномоченными на осуществление внутреннего государственного (муниципального) финансового контроля.

11.6. В случае выявления органами, уполномоченными на осуществление внутреннего государственного (муниципального) финансового контроля, в ходе контрольных мероприятий факта несоответствия результатов оказанных услуг требованиям законодательства Российской Федерации и (или) условиям Контракта, а также в случаях выявления фактов завышения стоимости, объемов оказанных услуг, неоказанных услуг и (или) неверного применения расценок либо иных обстоятельств, повлекших причинение ущерба Заказчику, или неосновательное обогащение Исполнителя, Исполнитель возвращает Заказчику сумму излишне полученных средств.

11.7. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта в отношении Контракта, заключенного по результатам электронных процедур, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

11.8. Ответственное должностное лицо Заказчика - директор Харисов Илдар Саитзянович

11.9. Информация об Исполнителе (в случае, если Контракт заключается с юридическим лицом):

11.9.1. Федотов Павел Владимирович, идентификационный номер налогоплательщика - 183308525722 индивидуальный предприниматель, имеющего право без доверенности действовать от имени юридического лица, либо действующего в качестве руководителя юридического лица, аккредитованного филиала или представительства иностранного юридического лица, либо исполняющего функции единоличного исполнительного органа юридического лица:

11.10. Настоящий Контракт заключен в электронной форме с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи Сторон.

11.11. Контракт имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

- 11.11.1. Приложение № 1 – Техническое задание.
11.11.2. Приложение № 2 – Спецификация.
11.11.3. Приложение № 3 – Договор безвозмездного пользования в отношении имущества, используемого для организации питания.

12. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение "Фокинская
средняя общеобразовательная школа"

Сокращенное наименование: МБОУ Фокинская
СОШ

Место нахождения: 617750, Пермский край,
г Чайковский, с Фоки, ул Ленина, 18

Почтовый адрес: 617750, Пермский край, г
Чайковский, с Фоки, ул Ленина, 18

Телефон: 83424152157

Факс:

Электронная почта: fsosh2010@yandex.ru

ИНН: 5954002895

КПП: 592001001

Банковские реквизиты:

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК по
Пермскому краю

Р/с: Казначейский счет
0323464577350005600

БИК: Единый казначейский счет
40102810145370000048

БИК 015773997

От Заказчика:

_____/Харисов И.С.____

М.П.

Исполнитель

Наименование: Индивидуальный предприниматель
Федотов Павел Владимирович

Сокращенное наименование
ИП Федотов П.В.:

Место нахождения (место жительства): 427427,
Удмуртская республика, Воткинский район, с.
Камское, ул. Комсомольская, д.12, кв.1

Почтовый адрес: 427005, Удмуртская республика,
Завьяловский район, д. Каменное, ул Тракторная,
д.2

Телефон: 7-950-8191510;
8-912-020-27-99

Факс:

Электронная почта: nsokovnina@bk.ru

ИНН: 183308525722

КПП: 0

Банковские реквизиты:

Банк Удмуртское отделение № 8618
ПАО «Сбербанк России» г. Ижевск

Р/с: 40802810168000030954
Корр. счет: 30101810400000000601

БИК: 049401601

От Исполнителя:

_____/Федотов П.В.____

М.П. (при наличии)

Приложение № 1
к Контракту № 0356500001423005124
от «__» _____ 2023 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

<*> Размещается отдельным файлом. Информация включается по результатам электронной процедуры при формировании проекта Контракта в соответствии со статьей 51 Закона о контрактной системе.

Приложение № 2
к Контракту № 0356500001423005124
от «__» _____ 2023 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Ед.изм.	Цена за ед.изм. руб., в том числе НДС/НДС не облагается
1	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	дето-день	96,58
2	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, дето-день	дето-день	86,14
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	дето-день	37,59
4	Организация питания детей дошкольного возраста, дето-день	дето-день	120,80
5	Организация питания детей дошкольного возраста, дето-день	дето-день	134,22

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся. Оказание услуг по организации горячего питания детей дошкольного возраста, в том числе услуги поваров детского питания (аутсорсинг)
- 1.2. Информация об объеме: объем не определен.
- 1.3. Информация о месте оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующих порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.

2.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:

- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

- Приказ Минздрава России от 18 февраля 2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 20 мая 2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование»;
- Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- ГОСТ Р 70231-2022 «Национальный стандарт Российской Федерации. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.3.0316-23 «Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

3. Требования к оказанию услуг Исполнителем

3.1. Исполнитель должен обеспечить:

- 3.1.1. обучающихся образовательного учреждения сбалансированным и максимально разнообразным рационом питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- 3.1.2. в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- 3.1.3. учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- 3.1.4. санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

3.2. Сырье и продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренными техническими регламентами, ГОСТами, СанПиными и иными нормативно – правовыми актами, относящимися к конкретному виду продукции.

3.3. Приобретать пищевые продукты у поставщиков, соблюдая сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем (разработчиком нормативной и технической документации) и указанные в документах.

3.4. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

3.5. При хранении пищевой продукции соблюдать условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

3.6. Производить замену некачественных пищевых продуктов на пищевые продукты надлежащего качества.

3.7. Организовать стабильное снабжение пищевыми продуктами и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации.

3.8. При разработке меню необходимо руководствоваться следующим:

3.8.1. меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития;

3.8.2. включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;

3.8.3. учитывать сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся;

3.8.4. проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам;

3.8.5. наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;

3.8.6. не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;

3.8.7. должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов;

3.8.8. меню рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано с Заказчиком.

3.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости заменять работников по аргументированному требованию Заказчика, а также заменять отсутствующих работников в течение 1 (одного) рабочего дня .

На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.11. Обеспечить персонал специальной одеждой.

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

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

3.14. Проводить ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводит медицинский работник или назначенное ответственное лицо Исполнителя.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3.15. Следить за тем, чтобы все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находилось в исправном состоянии.

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

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

3.18. Сбирать мусор в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Не допускается сжигание мусора на территории, в том числе в мусоросборниках.

3.19. Обеспечить отсутствие грызунов и насекомых.

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

4. Требования к работникам Исполнителя

4.1. Работники должны:

4.1.1. соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотров, обязательного психиатрического освидетельствования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

4.1.2. выполнять работу в специальной одежде;

4.1.3. соблюдать санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также требования охраны труда;

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

4.2. К трудовой деятельности не допускаются (отстраняются от работы) лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Требования к транспортированию

5.1. Доставка, погрузка и выгрузка сырья, продуктов, многооборотной тары осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

5.2. Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

5.3. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.

5.4. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

5.5. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

5.6. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

5.7. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

5.8. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами, за исключением соблюдения условий наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

5.9. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

5.10. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

5.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны:

- использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения;
- проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках,
- проходить гигиеническое обучение.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться помещения, соответствующие требованиям законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6.2. Обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

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

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

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

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

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

6.8. На пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

6.9. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

- 6.10. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком и согласованным Исполнителем.
- 6.11. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 6.12. Осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- 6.13. Проводить лабораторный контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства с целью подтверждения безопасности приготавливаемых блюд, их соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также – подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.
- 6.14. Осуществлять порционирование и раздачу блюд персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.
- 6.15. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 6.16. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении посредством стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдача упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.
- 6.17. Проводить влажную уборку столовой после каждой перемены.

Информация о месте оказания услуг

№ п/п	Наименование товара, работы, услуги по СПГЗ	ОКПД-2	Единица измерения	Место поставки товара (выполнения работ, оказания услуг)
1	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, д.18;
2	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, д.18;
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, д.18;
4	Организация питания детей дошкольного возраста, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	ГОРОД ЧАЙКОВСКИЙ, СЕЛО ФОКИ, УЛИЦА КИРОВА, Д.55; ДЕРЕВНЯ ГАРЕВАЯ, УЛ. МИРА, Д.21; ГОРОД ЧАЙКОВСКИЙ, ДЕРЕВНЯ ЧУМНА, УЛ. УРАЛЬСКАЯ, Д.22
5	Организация питания детей дошкольного возраста, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	ГОРОД ЧАЙКОВСКИЙ, СЕЛО ФОКИ, улица Ленина, д.48; УЛИЦА КИРОВА, Д.55; ДЕРЕВНЯ ГАРЕВАЯ, УЛ. МИРА, Д.21; ГОРОД ЧАЙКОВСКИЙ, ДЕРЕВНЯ ЧУМНА, УЛ. УРАЛЬСКАЯ, Д.22

График приема пищи¹

1. На базе пищеблока МБОУ Фокинская СОШ по адресу: Пермский край, г. Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.18

I смена*	
Прием пищи	Часы приема
Завтрак	Утверждаются приказом директора
Обед	

2. На базе пищеблоках МБОУ Фокинская СОШ по адресу: Пермский край, г. Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.48,
С.Фоки, ул. Кирова, д.55, д. Гаревая, ул. Мира, д.21, д. Чумна, ул. Уральская, д.22

Прием пищи	Часы приема
Завтрак	Утверждаются приказом директора
Второй завтрак	
обед	
полдник	
ужин	

*График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с расписанием занятий обучающихся

Каждый обучающийся и дети дошкольного возраста Заказчика обеспечивается в течение дня полноценным горячим питанием. Учитываются продолжительность пребывания обучающихся и детей дошкольного возраста в общеобразовательном учреждении, физические нагрузки обучающихся и детей дошкольного возраста в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Количество дето-дней по каждой услуге может изменяться ежедневно, в зависимости от уменьшения или увеличения контингента обучающихся и детей дошкольного возраста, пропуска занятий обучающимися и детьми дошкольного возраста по уважительной причине или неуважительной причине, закрытие отдельных классов и дошкольных групп или всего образовательного учреждения на карантин, отсутствия класса и дошкольной группы в связи с туристической поездкой или другой причиной, других обстоятельств, влияющих на учебный и воспитательный процесс.

Оплате подлежат только фактически оказанные услуги. Количество дето-дней определяется на основании заявки Заказчика.

¹ График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с расписанием занятий обучающихся

**Перечень помещений,
предоставляемых на период оказания услуги**

№ п/п	Наименование помещений	Общая площадь, кв.м
1.	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.18	126,3
2.	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.48	109,5
3	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, с. Фоки, ул. Кирова, д.55	41,3
4	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, д. Гаревая, ул. Мира, д.21	130,2
5	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, д. Чумна, ул. Уральская, д.22	130,2

**Перечень технологического оборудования,
предоставляемого на период оказания услуги**

1. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, 18

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10 1/1 ВМ 2	41012605541339	207 538,90
2	Подставка АВАТ ПК-10МО	41012604541340	19 890,10
3	Мясорубка электрическая М-600	41012402541341	45 535,24
4	Плита АВАТ ЭП-6 ЖШ электрическая	41012402541342	81 224,00
5	Электрическая плита ПЭ4Шн	01360153	38500,00
6	Электрическая плита ПЭ4Шн	01360152	38500,00
7	Шкаф РОЛАIRCB-107 S, холодильный низкотемпературный.	41012405541343	48 800,00
8	Шкаф РОЛАIRCB-107 S, холодильный низкотемпературный.	41012405541344	48 800,00
9	Шкаф РОЛАIRCB-107 S, холодильный низкотемпературный.	41012405541344	48 800,00
10	Шкаф холодильный	41012405541346	33 646,52
11	Шкаф холодильный	41012405541347	33 646,52
12	Шкаф холодильный	41012405541349	33 646,52
13	Картофелечистка	41012405541348	45 631,86
14	Машина посудомоечная, отдельностоящая, ширина от 60 см	41012405541350	215 128,80
15	Овощерезка электрическая	41012402541351	51 748,10
	Итого		991036,56

2. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, 48

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Стоимость
1	Электрическая плита с жарочный шкафом	1	1,00
2	Котел пищеварительный	1	1,00
3	Сковорода электрическая	1	1,00
4	Шкаф холодильный среднетемпературный	9	1,00

5	Машина картофелеочистительная	1	1,00
6	Овощерезка	2	1,00
7	Мясорубка электрическая	1	1,00
8	Машина кухонная универсальная	1	1,00
	Итого	17	

3. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки,
ул. Кирова, 55

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1	Электрическая плита с жарочный шкафом	11012603002	45242,00
2	Шкаф пекарский	41012603135	67000,00
3	Холодильник Стинол	11010603000	7425,69
4	Мясорубка	41012403119	36500,00
5	Морозильник Стинол	00710009	5649,84
6	Электрическая плита	210104	8001,00
7	Ларь для овощей	41012605137	14800,00
8	Морозильный шкаф	41012603136	56000,00
9	Холодильник с морозильной камерой	41012604122	19537,14
	Итого		260155,67

4. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, д. Гаревая, ул. Мира, д.21

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Количество	Балансовая стоимость
1	Блендер стационарный	шт.	1	16800,00
2	Пароконвектомат ПКА-6 1/1 ВМ 2	шт.	1	223070,00
3	Кипятильник КЭНД-100-04	шт.	1	28300,00
4	Мясорубка электрическая	шт.	1	46000,00
5	Плита промышленная электрическая, 4 комфорки, духовой шкаф	шт.	1	60361,91
6	Печь микроволновая, 23-27 л.	шт.	1	15200,00
7	Темтомес спиральный	шт.	1	61400,00
8	Шкаф жарочный	шт.	1	56500,00
9	Шкаф морозильный промышленный	шт.	3	151500,00
10	Весы электронные напольные 1-10 кг.	шт.	3	9900,00
11	Весы электронные напольные 100-300 кг.	шт.	1	10800,00
12	Миксер ручной	шт.	1	27200,00
13	Шкаф расстоечный ШРТ-10-1/1 М2 10 уровней	шт.	1	53674,00
14	Картофелечистка напольная	шт.	1	46000,00
15	Машина кухонная универсальная	шт.	1	65800,00
16	Овощерезка электрическая 2 шт.	шт.	2	78000,00
17	Шкаф холодильный 600-800 л.	шт.	4	149280,80
18	Шкаф холодильный 600-800 л.	шт.	1	37320,19
19	Ванна моечная 1 - секционная	шт.	5	43145,00
20	Ванна моечная 2 - секционная	шт.	6	84432,00
21	Шкаф для посуды	шт.	3	89160,00

22	Шкаф для хранения хлеба	шт.	1	24626,00
23	Стеллажная система СтПЛ 1600х600х1600 8 полок- решёток нерж. сталь	шт.	1	17873,00
24	Стеллаж СтПЛ800х400х1800 4 полки нерж. сталь	шт.	3	18360,00
25	Стеллаж СтПЛ 1200х500х1800 4 полки нерж. сталь	шт.	2	19240,00
26	Стол производственный островной	шт.	4	82264,00
27	Стол производственный пристенный без борта	шт.	4	25174,00
28	Стол производственный пристенный с бортом	шт.	7	41132,00
29	Стол раздаточный	шт.	3	31824,00
	Итого			1614336,90

5. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, д. Чумна, ул. Уральская, д. 22

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Количество	Балансовая стоимость
1	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	шт.	1	85152,00
2	Емкость для дезинфекции яиц	шт.	4	83920,00
3	Шкаф расстоечный ШРТ-10-1/1М2	шт.	1	68502,00
4	Печь микроволновая EKSI	шт.	1	9860,00
5	Холодильник Атлант ХМ4208-000	шт.	1	25630,00
6	Миксер погружной Kocateg BL350V	шт.	1	22673,00
7	Мясорубка МИМ-150 380В, Торгмаш	шт.	1	45298,00
8	Электрокипяtilьник КНЭ-100	шт.	1	16303,00
9	Холодильный шкаф ШХ-0,7 (СМ 107-S)	шт.	7	488236,00
10	Шкаф POLAIR СМ-107 S (R290) холодильный среднетемпературный глухая дверь 700 л Волжск	шт.	1	69300,00
11	Весы MAS MSC-5 электронные порционные, Россия	шт.	3	20850,00
12	Весы МИДЛ МП-150 МДА ФЗ со стойкой 150 кг платформа 600х800 нерж. Россия	шт.	1	16052,00
13	Пароконвектомат АВАТ ПКА-6 1/1 ВМ-2 инженерный впрыск 6 уровней ПТ 1/1, Россия	шт.	1	252800,00
14	Машина АВАТ МКО-50 овощерезательная 250 кг/час Россия	шт.	2	129600,00
15	Картофелечистка МОК-300 М 300 кг/час Беларусь	шт.	1	50384,00
16	Тестомес АВАТ ТМС-20 НН-1Р Light спиральный дежа 20 л одна скорость 50 кг/ч Россия	шт.	1	95700,00
17	Машина ТОГРМАШ УКМ-06-12 кухонная универсальная, Беларусь	шт.	1	91398,00
18	Блендер FIMAR FR-150 I, объем 1,5 стакан нерж. алюминиевая основа, Италия	шт.	1	32450,00
19	Ванна ВМ-1/500 1000х500х870 борт глубина 300 1 секция	шт.	4	23966,80

20	Ванна ВМ-2/600 1200х600х870 борт. глубина 400 2 секции	шт.	5	69930,00
21	Тележка грузовая Abat ТГ-6-1 на колесах 1260х600х935 нерж., Россия	шт.	1	19100,00
22	Зонт приточно-вытяжной пристенный Abat ЗПВ-900-1,5 П	шт.	2	71200,00
23	Полка навесная Abat ПН-1-3 800х300 нерж., Россия	шт.	1	3300,00
24	Полка навесная Abat ПН-2-3 1000х300, нерж., Россия	шт.	10	35000,00
25	Стеллаж кухонный универсальный СтПЛ 1200х500х1800	шт.	2	29522,00
26	Стеллаж кухонный универсальный СтПЛ 800х400х1800	шт.	3	30456,00
27	Стеллажная система для сушки посуды СтПЛ 1620х600х1600	шт.	1	27487,00
28	Шкаф для хранения хлеба	шт.	1	38900,00
29	Подтоварник	шт.	1	5300,00
30	Стол производственный пристенный с бортом	шт.	8	49096,00
31	Стол производственный пристенный без борта	шт.	6	36054,00
	Итого		75	2043419,80

Приложение 4
к Техническому заданию

Режим питания

№ п/п	Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа	Единица измерения	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Режим питания
1	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, дето-день	Дето-день	617750, Пермский край, Чайковский, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, 18	09.01.2024 – 31.12.2024	Завтрак, 5 дней в неделю
2*	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	Дето-день	617750, Пермский край, Чайковский, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, 18		Завтрак или обед , 5 дней в неделю
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	Дето-день	617750, Пермский край, Чайковский, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, 18		Завтрак, 5 дней в неделю
4*	Организация питания детей дошкольного возраста, дето-день	Дето-день	617750, Пермский край, Чайковский, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Кирова, д.55, д.Гаревая, ул. Мира, д.21, д.Чумна, ул. Уральская, д.22		5 раз в день (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), 5 раз в неделю
5*	Организация питания детей дошкольного возраста, дето-день	Дето-день	617750, Пермский край, Чайковский, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, 48, д.Гаревая, ул. Мира, д.21, д.Чумна, ул. Уральская, д.22		5 раз в день (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), 5 раз в неделю

В позиции № 2 указана информация по обучающимся из многодетных малоимущих семей, из малоимущих семей и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (обед)

*В позиции № 4 указана информация по детям возрастной категории от 1-го до 3-х лет.

*В позиции № 5 указана информация по детям возрастной категории от 3-х до 7-ми лет.

**Договор
безвозмездного пользования в отношении имущества,
используемого для организации питания**

г. Чайковский

" ____ " _____ 202__ г

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Фокинская средняя общеобразовательная школа», именуемый в дальнейшем "Ссудодатель", в лице директора Харисова Илдара Саетзяновича, с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Федотов Павел Владимирович, именуемый в дальнейшем "Ссудополучатель", с другой стороны заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1. На основании гражданско-правового договора № 0356500001423005124 от _____, заключенного по результатам электронного аукциона, объявленного Извещением от «18» октября 2023г. № 0356500001423005124, на основании Протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 26.10.2023 МИЭА1 «НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ. ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА, В ТОМ ЧИСЛЕ УСЛУГИ ПОВАРОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (АУТСОРСИНГ)» на период с 09.01.2024 по 31.12.2024г., Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает во временное безвозмездное пользование нежилые помещения пищеблоков и технологическое оборудование, далее «объекты», охраняемые, обеспеченные теплоснабжением, водоотведением, электроэнергией, расположенные по адресам:

1. На базе МБОУ Фокинская СОШ:
1. Пермский край, г. Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.18;
 2. Пермский край, г. Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.48;
 3. Пермский край, г. Чайковский, с. Фоки, ул. Кирова, д.55;
 4. Пермский край, г. Чайковский, д. Гаревая, ул. Мира, д.21;
 5. Пермский край, г. Чайковский, д. Чумна, ул. Уральская, д.22.

1.2. Нежилые помещения и технологическое оборудование передается на основании акта приема-передачи (Приложение к договору) для целевого их использования, а именно для предоставления услуги по организации питания обучающихся и детей дошкольного возраста в образовательном учреждении.

1.3. Срок безвозмездного пользования объектами: с 09.01.2024 г. по 31.12.2024 г. Ссудополучатель принимает Имущество в исправном состоянии (позволяющем его нормальную эксплуатацию), и обязуется вернуть Ссудодателю в том же состоянии, в котором он его получил с учетом нормального износа.

1.4. Передача объектов в безвозмездное пользование не влечет передачу права собственности на него.

1.5. По окончании действия договора Ссудополучатель обязуется вернуть Ссудодателю имущество по акту приема - передачи в течение 10 календарных дней после прекращения срока действия договора. Имущество должно быть возвращено Ссудополучателем в том состоянии, в каком он его получил, с учетом нормального износа.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. В соответствии с настоящим договором Ссудополучатель обязан:

2.1.1. Использовать Имущество по его целевому назначению.

2.1.2. Поддерживать имущество в нормальном рабочем состоянии, осуществляя за счет собственных средств постоянное техническое обслуживание и необходимый текущий ремонт, обеспечивать пожарную и электрическую безопасность, регулярно проводить дератизацию и дезинфекцию помещений.

2.1.3. Обеспечить сохранность и эксплуатацию инженерных сетей, оборудования, коммуникаций, в соответствии с установленными техническими требованиями;

2.1.4. Если в результате действий Ссудополучателя или неприятия им необходимых своевременных мер Имущество придет в непригодное для использования состояние, то Ссудополучатель ремонтирует его своими силами и за счет своих собственных средств или возмещает ущерб, причиненный Ссудодателю.

2.1.4. В течение 5 дней с даты получения подписанного Ссудодателем акта приема - передачи принять имущество и подписать акт приема - передачи. Если в указанный срок Ссудополучатель не подписал акт приема-передачи и не направил Ссудополучателю замечания к переданному имуществу, Имущество является переданным в надлежащем состоянии;

2.1.5. Обеспечивать представителям Ссудодателя беспрепятственный доступ в переданный объект для осмотра и проверки содержания объекта;

2.1.6. Нести ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками пищеблока, находить компромиссное решение с Ссудодателем по вопросу экономии энергоресурсов;

2.1.7. Освободить недвижимое имущество в связи с аварийным состоянием конструкций здания (или его части), постановкой здания на капитальный ремонт, реконструкцией или его ликвидацией по градостроительным соображениям в сроки, определенные предписанием Ссудодателя, а в случае аварий, чрезвычайных ситуаций или стихийных бедствий – в течение 8-10 часов по требованию штаба ГО и ЧС.

2.1.8. Содержать прилегающую к помещению территорию в радиусе 5 метров в надлежащем санитарном состоянии, не допускать ее загрязнения и загромождения.

2.2. В соответствии с настоящим договором Ссудодатель обязан:

2.2.1. Передать имущество по акту приема-передачи. В акте указывается состояние передаваемого объекта.

2.2.2. Осуществлять контроль за использованием помещений и оборудования строго в соответствии с условиями договора.

2.3. Ссудодатель вправе:

2.3.1. Осуществлять контроль за использованием Ссудополучателем Имущества.

2.3.2. Потребовать досрочного расторжения настоящего договора в судебном порядке в случае существенных нарушений условий договора Ссудополучателем.

После подписания Акта приема-передачи стороны лишаются права предъявлять требования, связанные с выявлением недостатков переданного Имущества за исключением таких недостатков, которые не могли быть выявлены при обычном способе приема (скрытые недостатки).

2.4. Ссудополучатель вправе досрочно возвратить переданное ему Имущество при условии предварительного письменного уведомления об этом Ссудодателя не менее чем за 10 дней.

3. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

3.1. Настоящий договор вступает в силу с даты передачи имущества по акту приема передачи. Срок действия договора: с 09.01.2024 г. по 31.12.2024 г.

4. ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

4.1. Изменение и расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон.

4.2. Настоящий договор может быть изменен и расторгнут в судебном порядке по требованию одной из сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

4.3. Любые изменения настоящего договора оформляются дополнительными соглашениями и подписываются каждой из сторон.

5. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

5.1. В случае гибели или повреждения Имущества, Ссудополучатель возмещает Ссудодателю ущерб, если Ссудодатель докажет, что события произошли по вине Ссудополучателя.

5.2. Переданное Имущество не может предоставляться Ссудополучателем в пользование третьим лицам без согласия Ссудодателя.

5.3. Текущий ремонт помещений пищеблоков, либо вышедшего из строя технологического оборудования производится силами и средствами Ссудополучателя.

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

5.5. Споры между участниками настоящего Договора, подлежат рассмотрению в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.6. Возмещение причиненных убытков не освобождает стороны от надлежащего исполнения своих договорных обязательств.

5.7. Приложение к договору 1 – акт приема-передачи в безвозмездное пользование имущества, используемого для организации питания

7. ПОДПИСИ СТОРОН

Ссудодатель:

Ссудополучатель:

_____/Харисов И.С./

_____/Федотов П.В.____/

**Приложение 1 к договору
безвозмездного пользования
в отношении имущества,
используемого для
организации питания**

**А К Т
приема-передачи в безвозмездное пользование имущества,
используемого для организации питания**

Чайковский

«__» _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Фокинская средняя общеобразовательная школа», именуемый в дальнейшем "Ссудодатель", в лице директора Харисова Илдара Саэтзяновича, с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Федотов Павел Владимирович, именуемый в дальнейшем "Ссудополучатель", с другой стороны, составили настоящий акт о следующем:

- на основании договора безвозмездного пользования в отношении имущества, используемого для организации питания № 0356500001423005124 от _____, Ссудодатель передал, Ссудополучатель принял во временное пользование:

1. Нежилые помещения пищеблоков и технологическое оборудование, далее - «объекты», охраняемые, обеспеченные теплоснабжением, водоснабжением, водоотведением, электроэнергией, расположенные по адресам:

№ п/п	Наименование помещений	Общая площадь, кв.м
1.	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.18	126,3
2.	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.48	109,5
3	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, с. Фоки, ул. Кирова, д.55	41,3
4	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, д. Гаревая, ул. Мира, д.21	130,2
5	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, д. Чумна, ул. Уральская, д.22	130,2

2. Перечень технологического оборудования, предоставляемого на период оказания услуги:

2.1. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, 18

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10 1/1 ВМ 2	41012605541339	207 538,90
2	Подставка АВАТ ПК-10МО	41012604541340	19 890,10
3	Мясорубка электрическая М-600	41012402541341	45 535,24
4	Плита АВАТ ЭП-6 ЖШ электрическая	41012402541342	81 224,00
5	Электрическая плита ПЭ4Шн	01360153	38500,00
6	Электрическая плита ПЭ4Шн	01360152	38500,00
7	Шкаф POLAIRCВ-107 S, холодильный низкотемпературный.	41012405541343	48 800,00
8	Шкаф POLAIRCВ-107 S, холодильный низкотемпературный.	41012405541344	48 800,00
9	Шкаф POLAIRCВ-107 S, холодильный низкотемпературный.	41012405541344	48 800,00
10	Шкаф холодильный	41012405541346	33 646,52
11	Шкаф холодильный	41012405541347	33 646,52
12	Шкаф холодильный	41012405541349	33 646,52

13	Картофелечистка	41012405541348	45 631,86
14	Машина посудомоечная, отдельностоящая, ширина от 60 см	41012405541350	215 128,80
15	Овощерезка электрическая	41012402541351	51 748,10
	Итого		991036,56

2.2. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина,48

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Стоимость
1	Электрическая плита с жарочный шкафом	1	1,00
2	Котел пищеварительный	1	1,00
3	Сковорода электрическая	1	1,00
4	Шкаф холодильный среднетемпературный	9	1,00
5	Машина картофелеочистительная	1	1,00
6	Овощерезка	2	1,00
7	Мясорубка электрическая	1	1,00
8	Машина кухонная универсальная	1	1,00
	Итого	17	

2.3. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Кирова,55

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1	Электрическая плита с жарочный шкафом	11012603002	45242,00
2	Шкаф пекарский	41012603135	67000,00
3	Холодильник Стинол	11010603000	7425,69
4	Мясорубка	41012403119	36500,00
5	Морозильник Стинол	00710009	5649,84
6	Электрическая плита	210104	8001,00
7	Ларь для овощей	41012605137	14800,00
8	Морозильный шкаф	41012603136	56000,00
9	Холодильник с морозильной камерой	41012604122	19537,14
	Итого		260155,67

2.4.По адресу: Пермский край, г. Чайковский, д. Гаревая, ул. Мира,д.21

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Количество	Балансовая стоимость
1	Блендер стационарный	шт.	1	16800,00
2	Пароконвектомат ПКА-6 1/1 ВМ 2	шт.	1	223070,00
3	Кипятильник КЭНД-100-04	шт.	1	28300,00
4	Мясорубка электрическая	шт.	1	46000,00
5	Плита промышленная электрическая, 4 комфорки, духовой шкаф	шт.	1	60361,91
6	Печь микроволновая, 23-27 л.	шт.	1	15200,00
7	Темтомес спиральный	шт.	1	61400,00
8	Шкаф жарочный	шт.	1	56500,00
9	Шкаф морозильный промышленный	шт.	3	151500,00
10	Весы электронные напольные 1-10 кг.	шт.	3	9900,00
11	Весы электронные напольные 100-300 кг.	шт.	1	10800,00
12	Миксер ручной	шт.	1	27200,00
13	Шкаф расстоечный ШРТ-10-1/1 М2 10	шт.	1	53674,00

	уровней			
14	Картофелечистка напольная	шт.	1	46000,00
15	Машина кухонная универсальная	шт.	1	65800,00
16	Овощерезка электрическая 2 шт.	шт.	2	78000,00
17	Шкаф холодильный 600-800 л.	шт.	4	149280,80
18	Шкаф холодильный 600-800 л.	шт.	1	37320,19
19	Ванна моечная 1 – секционная	шт.	5	43145,00
20	Ванна моечная 2 – секционная	шт.	6	84432,00
21	Шкаф для посуды	шт.	3	89160,00
22	Шкаф для хранения хлеба	шт.	1	24626,00
23	Стеллажная система СтПЛ 1600х600х1600 8 полок- решёток нерж. сталь	шт.	1	17873,00
24	Стеллаж СтПЛ800х400х1800 4 полки нерж. сталь	шт.	3	18360,00
25	Стеллаж СтПЛ 1200х500х1800 4 полки нерж. сталь	шт.	2	19240,00
26	Стол производственный островной	шт.	4	82264,00
27	Стол производственный пристенный без борта	шт.	4	25174,00
28	Стол производственный пристенный с бортом	шт.	7	41132,00
29	Стол раздаточный	шт.	3	31824,00
	Итого			1614336,90

2.5. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, д. Чумна, ул. Уральская, д.22

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Количество	Балансовая стоимость
1	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	шт.	1	85152,00
2	Емкость для дезинфекции яиц	шт.	4	83920,00
3	Шкаф расстоечный ШРТ-10-1/1М2	шт.	1	68502,00
4	Печь микроволновая ЕКСИ	шт.	1	9860,00
5	Холодильник Атлант ХМ4208-000	шт.	1	25630,00
6	Миксер погружной Kocateg BL350V	шт.	1	22673,00
7	Мясорубка МИМ-150 380В, Торгмаш	шт.	1	45298,00
8	Электрокипятильник КНЭ-100	шт.	1	16303,00
9	Холодильный шкаф ШХ-0,7 (СМ 107- S)	шт.	7	488236,00
10	Шкаф POLAIR СМ-107 S (R290) холодильный среднетемпературный глухая дверь 700 л Волжск	шт.	1	69300,00
11	Весы MAS MSC-5 электронные порционные, Россия	шт.	3	20850,00
12	Весы МИДЛ МП-150 МДА ФЗ со стойкой 150 кг платформа 600х800 нерж. Россия	шт.	1	16052,00
13	Пароконвектомат АВАТ ПКА-6 1/1 ВМ-2 инженерный впрыск 6 уровней ПТ 1/1, Россия	шт.	1	252800,00
14	Машина АВАТ МКО-50 овощерезательная 250 кг/час Россия	шт.	2	129600,00
15	Картофелечистка МОК-300 М	шт.	1	50384,00

	300 кг/час Беларусь			
16	Тестомес АВАТ ТМС-20 НН-1Р Light спиральный дежа 20 л одна скорость 50 кг/ч Россия	шт.	1	95700,00
17	Машина ТОГРМАШ УКМ-06-12 кухонная универсальная, Беларусь	шт.	1	91398,00
18	Блендер FIMAR FR-150 I, объем 1,5 стакан нерж. алюминиевая основа, Италия	шт.	1	32450,00
19	Ванна ВМ-1/500 1000х500х870 борт глубина 300 1 секция	шт.	4	23966,80
20	Ванна ВМ-2/600 1200х600х870 борт. глубина 400 2 секции	шт.	5	69930,00
21	Тележка грузовая Abat ТГ-6-1 на колесах 1260х600х935 нерж., Россия	шт.	1	19100,00
22	Зонт приточно-вытяжной пристенный Abat ЗПВ-900-1,5 П	шт.	2	71200,00
23	Полка навесная Abat ПН-1-3 800х300 нерж., Россия	шт.	1	3300,00
24	Полка навесная Abat ПН-2-3 1000х300, нерж., Россия	шт.	10	35000,00
25	Стеллаж кухонный универсальный СтПЛ 1200х500х1800	шт.	2	29522,00
26	Стеллаж кухонный универсальный СтПЛ 800х400х1800	шт.	3	30456,00
27	Стеллажная система для сушки посуды СтПЛ 1620х600х1600	шт.	1	27487,00
28	Шкаф для хранения хлеба	шт.	1	38900,00
29	Подтоварник	шт.	1	5300,00
30	Стол производственный пристенный с бортом	шт.	8	49096,00
31	Стол производственный пристенный без борта	шт.	6	36054,00
	Итого		75	2043419,80

Сдал

И. С. Харисов

Принял

П. В. Федотов

подачи заявок на участие в закупке.		
Формирование протокола подачи ценовых предложений, направление заявок	26.10.2023	26.10.2023
Окончание рассмотрения заявок, подведение итогов аукциона	27.10.2023	27.10.2023 - 30.10.2023
Направление запросов о разъяснении информации, содержащейся в итоговом протоколе	27.10.2023	27.10.2023 - 16.11.2023
Дата окончания подачи запросов может быть не позднее даты заключения контракта.		
Предоставление разъяснений информации, содержащейся в итоговом протоколе	27.10.2023	27.10.2023 - 16.11.2023
Заказчик направляет ответ на поступивший запрос не позднее двух рабочих дней следующих за днем поступления запроса.		
Размещение заказчиком проекта контракта в ЕИС	30.10.2023	30.10.2023 - 31.10.2023 (включительно)
Заказчик направляет участнику проект контракта не позднее двух рабочих дней, следующих за днем размещения в единой информационной системе и итогового протокола.		
Подписание победителем проекта контракта	30.10.2023	30.10.2023 - 07.11.2023 (включительно)
Участник закупки, не позднее пяти рабочих дней, следующих за днем размещения Заказчиком проекта контракта, должен его подписать либо направить Заказчику протокол разногласий.		
Подписание контракта заказчиком и размещение его в ЕИС	07.11.2023	07.11.2023 - 16.11.2023
Заказчик подписывает контракт не позднее 2 рабочих дней с даты подписания контракта участником (с учетом, что от даты подписания контракта участником прошло не менее 50 календарных дней).		
Сервисы по закупкам для юристов и снабженцев etr-torg.ru © 2021-2023, все права защищены. Политика в отношении обработки персональных данных		

ДОГОВОР СОИСПОЛНЕНИЯ № _____
по гражданско-правовому договору на оказание услуг по организации горячего питания
обучающихся, оказание услуг по организации горячего питания детей дошкольного
возраста, в том числе услуги поваров детского питания

г. Чайковский

«__» _____ 2024 год

Индивидуальный предприниматель Федотов Павел Владимирович, действующий на основании ЕГРНИП № 320183200041056, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Сергеева Светлана Александровна**, действующая на основании ЕГРНИП № 304592016900102, именуемая в дальнейшем «Соисполнитель», с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, во исполнение Гражданско-правового договора № 0356500001423005124 на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, оказание услуг по организации горячего питания детей дошкольного возраста, в том числе услуги поваров детского питания (аутсорсинг) от _____ г. заключили настоящий Договор соисполнения (далее – Договор) о нижеследующем:

1. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1.1. **Контракт** – Гражданско-правовой договор № 0356500001423005124 оказания услуг по организации горячего питания обучающихся, оказания услуг по организации горячего питания детей дошкольного возраста, в том числе услуги поваров детского питания (аутсорсинг) от _____ г., заключенный между Исполнителем и Заказчиком, на основании **Протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 26.10.2023 № ИЭА1 (Извещение от 18.10.2023 № 0356500001423005124)**.

1.2. **Заказчик** – Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Фокинская средняя общеобразовательная школа», являющееся стороной Контракта.

2. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

2.1. По настоящему Договору Соисполнитель оказывает услуги по организации горячего питания обучающихся, в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Фокинская средняя общеобразовательная школа» (далее – услуги) согласно Техническому заданию (приложение 1), являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора на основании заявок Заказчика.

2.2. Соисполнитель обязуется оказать услуги, а Исполнитель обязуется принять результат оказанных услуги оплатить их в сроки и в порядке, установленные настоящим Договором.

2.3. Требования к качеству, порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (приложение 1).

2.4. Срок начала оказания услуг: 09.01.2024 г.

2.5. Срок окончания оказания услуг: 31.12.2024 г.

2.6. Место оказания услуг: в соответствии с Техническим заданием (приложение 1).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202

ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна , Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA747D913350042875 1
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ , ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

2.7. Оказание услуг осуществляется по заявкам Заказчика в следующем порядке: в течение одного рабочего дня с момента направления Заказчиком заявки на адрес электронной почты Соисполнителя, либо посредством телефонной связи.

3. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

3.1. Цена настоящего Договора составляет 6375162,17 рублей.

3.2. Общая цена Договора может фактически поменяться и складывается из общей стоимости всех услуг, оказанных Соисполнителем в рамках действия настоящего Договора. Стоимость услуг за каждый календарный месяц указывается в акте об оказанных услугах и рассчитывается исходя из цен на основании Спецификации (приложение № 2) и объема оказанных за календарный месяц услуг.

3.3. Оплата по настоящему Договору производится Исполнителем путем безналичного перечисления денежных средств на банковский счет Соисполнителя в течение 2 (двух) рабочих дней с момента поступления денежных средств от Заказчика.

3.4. Основанием для оплаты оказанных услуг являются подписанный сторонами акт об оказанных услугах, счет, представленные Соисполнителем Исполнителю.

3.5. Аванс по настоящему Договору не предусмотрен.

4. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

4.1. Стороны из числа своих работников определяют ответственных лиц, осуществляющих взаимодействие между Сторонами.

4.2. Приемка результатов отдельного этапа исполнения Договора (при поэтапном исполнении Договора), а также оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены настоящим Договором, и оформляется документом о приемке, который подписывается Исполнителем, либо Соисполнителю в те же сроки Исполнителем на адрес электронной почты, указанной в настоящем Договоре, направляется мотивированный отказ от подписания такого документа.

4.3. К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью.

4.4. Документ о приемке, подписанный Соисполнителем, направляется Исполнителю по электронной почте, указанной в реквизитах настоящего Договора. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата отправки по электронной почте.

4.5. В течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, подписанного Соисполнителем, Исполнитель осуществляет одно из следующих действий:

4.5.1 подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и направляет Соисполнителю по электронной почте, указанной в договоре. документ о приемке;

4.5.2 формирует и подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и направляет по электронной почте мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.6. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке в день его подписания направляются Соисполнителю по электронной почте, указанной в настоящем Договоре. Датой поступления Соисполнителю документа о приемке,

мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата поступления таких документов по электронной почте в адрес Соисполнителя.

Оператор ЭДО ООО "Компания Тензор" Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202			
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ			
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 2
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

4.7. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Соисполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим Разделом.

4.8. Датой приемки оказанной услуги считается дата отправления по электронной почте в адрес Соисполнителя документа о приемке, подписанного Исполнителем.

4.9. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Соисполнителя, Исполнителя и отправления их по электронной почте, указанной в Договоре.

4.10. Исполнитель вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора (при поэтапном исполнении Договора) либо оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов, либо этих услуг условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке и устранено Соисполнителем.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

5.1. Исполнитель вправе:

5.1.1. Требовать от Соисполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором.

5.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг.

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

5.1.4. Требовать от Соисполнителя устранения выявленных недостатков.

5.1.5. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора со стороны Соисполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Соисполнителю.

5.1.6. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с Договором.

5.2. Исполнитель обязан:

5.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Договором.

5.2.2. Оплачивать принятые услуги по Договору в соответствии с настоящим Договором.

5.3. Соисполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременной приемки Исполнителем услуг, оказанных Соисполнителем по настоящему Договору.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Исполнителем услуг.

5.4. Соисполнитель обязан:

5.4.1. Оказывать услуги в установленные Договором сроки и в установленных объемах.

5.4.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.4.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"			
Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6a-b78f-86fe3eb50202			
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ			
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D9133500428753
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.4.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.4.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.4.6. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.4.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.4.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.4.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Исполнителю результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Договора.

5.4.11. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Договора и приложений к нему.

5.4.12. Представить Исполнителю сведения об изменении адреса своего места нахождения и адреса электронной почты в срок не позднее 2 (двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом места нахождения Соисполнителя и адресом электронной почты будут считаться адреса, указанные в настоящем Договоре.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок со дня соответствующего изменения сообщить об этом Исполнителю по электронной почте с указанием новых реквизитов.

5.4.13. Представлять по запросу Исполнителя в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Договору, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Соисполнителем по Договору в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Соисполнителю запроса.

5.4.14. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Договора и направить на согласование по месту выполнения услуг.

5.4.15. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования.

5.4.16. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, характеристики и

безопасность которых соответствует условиям настоящего Договора, требованиям

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Оператор ЭДО ООО "Компания-Тензор"
Идентификатор: a1a1b101-862b-4c6e-b78f-86fe3eb50202

ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74D913350042875 4
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

5.4.17. Одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, предоставлять подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья.

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

5.4.19. Проводить проверку:

- товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации – посредством ГИС МТ «Честный знак»,
- товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами - посредством ФГИС ВетИС «Меркурий».

В случае получения товара, информация о котором отсутствует/не соответствует информации в ГИС МТ «Честный знак» и ФГИС ВетИС «Меркурий», незамедлительно информировать Заказчика и Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.4.20. Допускать к работе только работников соответствующих требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотров, обязательного психиатрического освидетельствования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

5.4.21. Содержать помещения и оборудование пищеблока по месту оказания услуги для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

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

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

5.4.24. Обладать всеми необходимыми для исполнения Договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

5.4.25. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи в сроки, определяемые законодательством.

5.4.26. По требованию Исполнителя и (или) Заказчика предоставлять результаты лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи.

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

5.4.28. Проводить производственный контроль, основанный на принципах HACCP (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с

ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДотов ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДотов ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Соисполнителем.

5.4.29. Обеспечивать за свой счет устранение выявленных недостатков при оказании услуг в течение срока, указанного в требовании (претензии) Исполнителя.

5.4.30. Обеспечивать накрывание и сервировку столов для обучающихся, а также уборку столов после каждого приема пищи.

5.4.31. Проводить влажную уборку столов после каждого приема пищи.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Исполнитель и Соисполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Соисполнителем обязательства, предусмотренного Договором, размер штрафа устанавливается в размере 5 000 (пять тысяч) рублей.

Каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Соисполнителем обязательства оформляется двусторонним актом. О составлении такого акта Исполнитель немедленно уведомляет Соисполнителя по электронной почте. В случае если Соисполнитель не прибыл для составления акта в назначенное Исполнителем время акт составляется Исполнителем в одностороннем порядке. В таком случае результаты Акта не могут быть оспорены Соисполнителем.

В качестве подтверждения фактов неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательств, Исполнитель может предъявлять фото-и видеоматериалы, являющиеся основанием для взыскания штрафа.

6.4. 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.

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

6.6. Исполнитель удерживает суммы неисполненных Соисполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Исполнителем из суммы, подлежащей оплате Соисполнителю.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Настоящий договор может быть изменен и/или дополнен в период его действия на основе взаимного согласия и наличия объективных причин, вызвавших такие действия сторон.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
		Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202	
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна , Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 6
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ , ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

7.2. Любые соглашения сторон по изменению и/или дополнению условий настоящего договора имеют силу в том случае, если они оформлены в письменном виде, подписаны сторонами договора.

7.3. Договор может быть расторгнут досрочно, при письменном согласии обеих сторон и подписании соответствующего соглашения, по решению суда либо в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

7.4. Расторжение Контракта является неоспоримым основанием для расторжения настоящего Договора.

7.5. Исполнитель вправе в одностороннем внесудебном порядке отказаться от исполнения Договора, без применения к нему каких-либо штрафных санкций в связи с таким отказом, по следующим основаниям:

7.5.1 расторжение Контракта с Заказчиком;

7.5.2 оказание Соисполнителем услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Исполнителя срок;

7.5.3 неоднократное (более одного раза) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Договором;

7.5.4 в случае установления фактов использования при оказании услуг по Договору фальсифицированных (не соответствующих заявленному составу) продуктов промышленного производства.

7.6. Соисполнитель вправе в одностороннем внесудебном порядке отказаться от исполнения Договора без применения к нему штрафных санкций в связи с таким отказом, по следующим основаниям:

7.6.1 неоднократное (от двух и более раз) нарушения Исполнителем сроков оплаты оказанных услуг, допущенных по вине Исполнителя;

7.6.2 неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Исполнителя от приемки оказанных услуг, при этом необоснованным считается отказ Исполнителя от подписания документа о приемке в срок, предусмотренный Договором без письменного объяснения причин такого отказа.

7.7. При расторжении Договора по основаниям, указанным в пунктах 7.5 и 7.6 Исполнитель и Соисполнитель письменно уведомляют другую Сторону Договора за 30 (Тридцать) календарных дней до предполагаемой даты расторжения.

7.8. Любые изменения Договора оформляются дополнительными соглашениями к нему.

7.9. Изменение условий Контракта является неоспоримым основанием для соответствующих изменений настоящего Договора.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

8.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Удмуртской Республики.

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

письменном виде почтой на юридический адрес.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202

ОТПРАВЛЕНО **ИП Сергеева Светлана Александровна**, Сергеева Светлана Александровна

17.01.24 10:16 (MSK)

Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875
7

УТВЕРЖДЕНО **ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ**, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ

17.01.24 14:09 (MSK)

Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

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

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

10.4. Стороны признают обязательную юридическую силу за любыми без исключения документами и информацией любого объема и содержания, переданными посредством использования адресов электронной почты, указанных в реквизитах настоящего договора, в том числе без последующего подтверждения оригиналами. Простые распечатки скриншотов Стороны считают надлежащим, достоверным и допустимым доказательством обмена документами и информацией.

Стороны договорились о том, что юридическую силу имеет переписка по электронной почте в любом ее виде, в том числе путем направления обычных писем без указания подписи и подробной информации, ссылки на настоящий договор и идентификации сторон и иных данных, с приложениями или без таковых.

Стороны обязаны незамедлительно сообщать друг другу обо всех без исключения случаях взлома или иного несанкционированного доступа к их электронным почтовым ящикам. При отсутствии информации об ином переписка по адресам электронной почты, указанным в реквизитах настоящего договора, считается совершаемой надлежащим образом уполномоченными представителями сторон. Стороны лишаются права ссылаться на отсутствие полномочий у их представителей на ведение электронной переписки.

Стороны признают обязательную юридическую силу за перепиской с использованием сервисов обмена сообщениями в WhatsApp, Viber и любых других мессенджеров, включая текстовые и голосовые (аудио) сообщения, видеозаписи, любые документы и переписку, без последующего подтверждения оригиналами.

Стороны обязуются незамедлительно уведомлять друг друга обо всех случаях утраты ими права на использование телефонных номеров, указанных в реквизитах настоящего договора. При отсутствии информации об ином переписка и обмен данными с использованием телефонных номеров считаются осуществляемыми надлежащим образом уполномоченными представителями сторон. Стороны не вправе ссылаться на отсутствие у их представителей полномочий.

Стороны установили, что доказательства, полученные с использованием электронной почты, социальных сетей, мессенджеров и аудио записей с телефона, указанных в настоящем документе, подписан электронной подписью			
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D9133500428758
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

договоре, имеют обязательную юридическую силу как допустимые и достоверные доказательства по любому гражданскому делу. Стороны договорились о том, что фиксация и представление суду на обозрение таких доказательств может быть осуществлена в виде распечаток скриншотов либо записи на любом электронном носителе, при этом составление нотариального протокола осмотра не обязательно.

10.52. Договор составлен на русском языке в двух идентичных экземплярах, имеющих равную юридическую силу – по одному для каждой из сторон.

10.6. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Техническое задание.

Приложение № 2 – Спецификация.

10. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ИСПОЛНИТЕЛЬ:	СОИСПОЛНИТЕЛЬ:
ИП Федотов П.В. ЕГРНИП № 320183200041056 от 14.08.2020 г. Место нахождения (место жительства): 427427, УР, Воткинский район, с. Камское, ул. Комсомольская, д.12, кв.1 Почтовый адрес: 427005, Удмуртская республика, Завьяловский район, д. Каменное, ул Тракторная, д.2 Телефон: 7-950-8191510; 8-912-020-27-99 Электронная почта: nsokovnina@bk.ru ИНН: 183308525722 КПП: 0 Банковские реквизиты: Банк Удмуртское отделение № 8618 ПАО «Сбербанка России» г. Ижевск Р/с: 40802810168000030954 Корр. счет: 30101810400000000601 БИК: 049401601 _____/ИП Федотов П.В/	ИП Сергеева С.А. ЕГРНИП 304592016900102 Юридический адрес: 617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Шлюзовая, д.28 а Телефон: (34241) 6-28-30 Электронная почта: _____ ИНН 592000284036 Банковские реквизиты: Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк г. Нижний Новгород БИК 042202603 ОКПО 0064040526 р/с 40802810849770016660 к/с 30101810900000000603 _____/ИП Сергеева С.А./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
		Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202	
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D9133500428759
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся. Оказание услуг по организации горячего питания детей дошкольного возраста, в том числе услуги поваров детского питания

1.2. Информация об объеме: объем не определен.

1.3. Информация о месте оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующих порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.

2.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:

- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ			
Оператор ЭДО ООО «Компания "Тензор"»			
Идентификатор: a1a1b401-8b2b-4c6e-b78f-86f63af59202			
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна , Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 10
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ , ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

«Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

- Приказ Минздрава России от 18 февраля 2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 20 мая 2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование»;

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

- ГОСТ Р 70231-2022 «Национальный стандарт Российской Федерации. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»;

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

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

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

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

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

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

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

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

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

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
		Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202	
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 11
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.3.0316-23 «Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

3. Требования к оказанию услуг Исполнителем

3.1. Исполнитель должен обеспечить по месту оказания услуг согласно Приложения № 1 к Договору:

3.1.1. обучающихся образовательного учреждения сбалансированным и максимально разнообразным рационом питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

3.1.2. в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

3.1.3. учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

3.1.4. санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

3.2. Сырье и продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренными техническими регламентами, ГОСТами, СанПинами и иными нормативно – правовыми актами, относящимися к конкретному виду продукции.

3.3. Приобретать пищевые продукты у поставщиков, соблюдая сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем (разработчиком нормативной и технической документации) и указанные в документах.

3.4. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

3.5. При хранении пищевой продукции соблюдать условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

3.6. Производить замену некачественных пищевых продуктов на пищевые продукты надлежащего качества.

3.7. Организовать стабильное снабжение пищевыми продуктами и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации.

3.8. При разработке меню необходимо руководствоваться следующим:

3.8.1. меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития;

3.8.2. включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202

ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 12
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

3.8.3. учитывать сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся;

3.8.4. проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам;

3.8.5. наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур;

3.8.6. не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;

3.8.7. должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур;

3.8.8. меню рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано с Заказчиком.

3.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости заменять работников по аргументированному требованию Заказчика, а также заменять отсутствующих работников в течение 1 (одного) рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.11. Обеспечить персонал специальной одеждой.

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

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

3.14. Проводить ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводит медицинский работник или назначенное ответственное лицо Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3.15. Следить за тем, чтобы все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находилось в исправном состоянии.

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

3.17. Организовывать для работников пищеблока ежегодную профессиональную гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202

ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна , Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 13
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ , ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

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

3.18. Сбирать мусор в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Не допускается сжигание мусора на территории, в том числе в мусоросборниках.

3.19. Обеспечить отсутствие грызунов и насекомых.

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

4. Требования к работникам Исполнителя

4.1. Работники должны:

4.1.1. соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотров, обязательного психиатрического освидетельствования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

4.1.2. выполнять работу в специальной одежде;

4.1.3. соблюдать санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также требования охраны труда;

4.1.4. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций на месте выполнения услуг.

4.2. К трудовой деятельности не допускаются (отстраняются от работы) лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Требования к транспортированию

5.1. Доставка, погрузка и выгрузка сырья, продуктов, многооборотной тары осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

5.2. Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

5.3. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.

5.4. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

5.5. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202

ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 14
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

5.6. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

5.7. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

5.8. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами, за исключением соблюдения условий наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

5.9. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

5.10. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

5.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны:

- использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения;
- проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках,
- проходить гигиеническое обучение.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться помещения, соответствующие требованиям законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6.2. Обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

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

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

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

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

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ			
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA7D913350042875 15
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДотов ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДотов ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

6.8. На пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

6.9. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

6.10. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком и согласованным Исполнителем.

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

6.12. Осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

6.13. Проводить лабораторный контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства с целью подтверждения безопасности приготовляемых блюд, их соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

6.14. Осуществлять порционирование и раздачу блюд персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

6.15. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.16. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении посредством стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдача упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

6.17. Проводить влажную уборку столовой после каждой перемены.

_____/ИП Федотов П.В./

_____/ИП Сергеева С.А./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
		Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202	
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 16
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

Приложение 1
к Техническому заданию

Информация о месте оказания услуг

№ п/п	Наименование товара, работы, услуги по СПГЗ	ОКПД-2	Единица измерения	Место поставки товара (выполнения работ, оказания услуг)
1	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, д.18;
2	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, д.18;
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, д.18;

_____/ИП Федотов П.В./

_____/ИП Сергеева С.А./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
		Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202	
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна , Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 17
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ , ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

Приложение 2
к Техническому заданию

График приема пищи¹

1. На базе пищеблока МБОУ Фокинская СОШ по адресу: Пермский край, г. Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.18

I смена*	
Прием пищи	Часы приема
Завтрак	Утверждаются приказом директора
Обед	

*График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с расписанием занятий обучающихся

Каждый обучающийся и дети дошкольного возраста Заказчика обеспечивается в течение дня полноценным горячим питанием. Учитываются продолжительность пребывания обучающихся и детей дошкольного возраста в общеобразовательном учреждении, физические нагрузки обучающихся и детей дошкольного возраста в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Количество дето-дней по каждой услуге может изменяться ежедневно, в зависимости от уменьшения или увеличения контингента обучающихся и детей дошкольного возраста, пропуска занятий обучающимися и детьми дошкольного возраста по уважительной причине или неуважительной причине, закрытие отдельных классов и дошкольных групп или всего образовательного учреждения на карантин, отсутствия класса и дошкольной группы в связи с туристической поездкой или другой причиной, других обстоятельств, влияющих на учебный и воспитательный процесс.

Оплате подлежат только фактически оказанные услуги. Количество дето-дней определяется на основании заявки направленной уполномоченным лицом (по месту оказания услуг) на адрес электронной почты или по телефону.

_____/ИП Федотов П.В./

_____/ИП Сергеева С.А./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
¹ График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с расписанием занятий обучающихся		Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202	
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 18
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

Приложение 3
к Техническому заданию

**Перечень помещений,
предоставляемых на период оказания услуги**

№ п/п	Наименование помещений	Общая площадь, кв.м
1.	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.18	126,3
2.	Нежилые помещения пищеблока по адресу: Пермский край, г.Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д.48	109,5

**Перечень технологического оборудования,
предоставляемого на период оказания услуги**

1. По адресу: Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, 18

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10 1/1 ВМ 2	41012605541339	207 538,90
2	Подставка АВАТ ПК-10МО	41012604541340	19 890,10
3	Мясорубка электрическая М-600	41012402541341	45 535,24
4	Плита АВАТ ЭП-6 ЖШ электрическая	41012402541342	81 224,00
5	Электрическая плита ПЭ4Шн	01360153	38500,00
6	Электрическая плита ПЭ4Шн	01360152	38500,00
7	Шкаф POLAIRCB-107 S, холодильный низкотемпературный.	41012405541343	48 800,00
8	Шкаф POLAIRCB-107 S, холодильный низкотемпературный.	41012405541344	48 800,00
9	Шкаф POLAIRCB-107 S, холодильный низкотемпературный.	41012405541344	48 800,00
10	Шкаф холодильный	41012405541346	33 646,52
11	Шкаф холодильный	41012405541347	33 646,52
12	Шкаф холодильный	41012405541349	33 646,52
13	Картофелечистка	41012405541348	45 631,86
14	Машина посудомоечная, отдельностоящая, ширина от 60 см	41012405541350	215 128,80
15	Овощерезка электрическа	41012402541351	51 748,10
	Итого		991036,56

_____/ИП Федотов П.В./

_____/ИП Сергеева С.А./

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202

ОТПРАВЛЕНО **ИП Сергеева Светлана Александровна**, Сергеева Светлана Александровна

17.01.24 10:16 (MSK)

Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875
19

УТВЕРЖДЕНО **ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ**, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ

17.01.24 14:09 (MSK)

Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

Приложение 4
к Техническому заданию

Режим питания

№ п/п	Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа	Единица измерения	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Режим питания
1	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, дето-день	Дето-день	617750, Пермский край, Чайковский, г. Чайковский, с.Фоки,ул. Ленина, 18	09.01.2024 - 31.12.2024	Завтрак, 5 дней в неделю
2*	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	Дето-день	617750, Пермский край, Чайковский, г. Чайковский, с.Фоки,ул. Ленина, 18		Завтрак или обед , 5 дней в неделю
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	Дето-день	617750, Пермский край, Чайковский, г. Чайковский, с.Фоки,ул. Ленина, 18		Завтрак, 5 дней в неделю

В позиции № 2 указана информация по обучающимся из многодетных малоимущих семей, из малоимущих семей и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (обед)

_____/ИП Федотов П.В./

_____/ИП Сергеева С.А./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
		Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202	
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна , Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 20
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ , ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Ед.изм.	Цена за ед.изм. руб., в том числе НДС/НДС не облагается
1	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	дето-день	96,58
2	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, дето- день	дето-день	86,14
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	дето-день	37,59

_____/ИП Федотов П.В./

_____/ИП Сергеева С.А./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"	
		Идентификатор: a1a1b101-8b2b-4c6e-b78f-86fe3eb50202	
ОТПРАВЛЕНО	ИП Сергеева Светлана Александровна, Сергеева Светлана Александровна	17.01.24 10:16 (MSK)	Сертификат 02A8936800F8B04EA74A7D913350042875 21
УТВЕРЖДЕНО	ИП ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ, ФЕДОТОВ ПАВЕЛ ВЛАДИМИРОВИЧ	17.01.24 14:09 (MSK)	Сертификат 018929A80035B063BE410EB18BACD29186