ДОГОВОР № 03-25/УП

Оказание услуги по организации питания

г. Соликамск

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №1" города Соликамска Пермского края (далее – МАОУ «СОШ №1»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Щёткиной Елены Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и

Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» (далее – ООО «КШП»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Логинова Олега Николаевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые в дальнейшем «Стороны», а по отдельности «Сторона»

в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Закон № 223-ФЗ), Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика (далее - Положение о закупке) по результатам закупки: Конкурс в электронной форме, на основании протокола № 1 от 27.12.2024г. заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предмет Договора: Оказание услуги по организации питания (далее - услуга).
1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.
1.3. Объем, требования к качеству, характеристикам, порядку оказания услуг установлены Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.
1.4. Срок начала оказания услуг: 09.01.2025г.
1.5. Срок окончания оказания услуг: 31.05.2025 г.
1.6. Место оказания услуг: Пермский край, г Соликамск, Парижской Коммуны,28.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Договора составляет **4 756 198 (четыре миллиона семьсот пятьдесят шесть тысяч сто девяносто восемь) рублей 44 копейки**, НДС не облагается в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах.

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

2.3. Цена Договора (цена единицы услуги) включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в ходе исполнения Договора в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей Исполнителя и составляет:

обучающихся начального общего образования – **101,27 руб.**
обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей – **113,54 руб.**
обучающихся с ОВЗ, дети-инвалиды – **120,00 руб.**
обучающихся из семей граждан, призванных на военную службу по мобилизации – **113,54 руб.**

2.4. Аванс в размере 30,00% от цены Договора выплачивается Исполнителю в течение 10 рабочих дней с даты подписания заявки

2.5. Заказчик производит оплату по Договору (этапу – при поэтапном исполнении Договора) за вычетом выплаченного аванса по Договору (этапу – при поэтапном исполнении Договора) безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в срок не более 7 рабочих дней с даты приемки оказанной услуги. Дата приемки оказанной услуги - день подписания Заказчиком документа о приемке оказанной услуги по Договору (отдельному этапу Договора).

2.6. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате услуги считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

2.7. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2017 г. № 1496 «О мерах по обеспечению исполнения федерального бюджета» при исполнении Договора (отдельного этапа Договора) 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 Договора:

2.7.1. в случае если окончание оказания услуги согласно условиям Договора 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;

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

2.8. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством РФ.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

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

3.2. Исполнитель ежемесячно, не позднее 10 числа следующего за отчетным, предоставляет счет, счет-фактуру (при наличии), а также подписанный Исполнителем акт оказанных услуг в 2 экземплярах (далее – документ о приемке).

3.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Договором в части их соответствия условиям Договора, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров, заключенных в соответствии с Положением о закупке.

3.4. По решению Заказчика для приемки оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения Договора может создаваться приемочная комиссия.

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

В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанной услуги либо результатов отдельного этапа исполнения Договора Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

3.6. Приемка результатов оказанной услуги (отдельного этапа исполнения Договор) осуществляется в течение 5 рабочих дней со дня предоставления Исполнителем документов, указанных в пункте 3.2. настоящего Договора, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком в течение 10 рабочих дней со дня окончания приемки услуг либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется мотивированный отказ от подписания такого документа.

При этом документ о приемке формируется Заказчиком в соответствии с приказом Министерства финансов Российской Федерации от 15 апреля 2021 г. № 61н «Об утверждении унифицированных форм электронных документов бухгалтерского учета, применяемых при ведении бюджетного учета, бухгалтерского учета государственных (муниципальных) учреждений, и Методических указаний по их формированию и применению».

3.7. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанной услуги либо результатов отдельного этапа исполнения Договора в случае выявления несоответствия услуги, либо результатов условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке услуги либо результатов 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 Договором.

4.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного устранения недостатков, выявленных в ходе приемки.

4.1.3. Проверять ход и качество исполнения Исполнителем условий настоящего Договора без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.1.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проведения экспертизы оказанной услуги.

4.1.5. Отказаться от приемки и оплаты оказанной услуги, не соответствующей условиям Договора.

4.1.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

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. Обеспечить приемку оказанной услуги в порядке и сроки, предусмотренные Договором.

4.2.3. Произвести оплату оказанной услуги в порядке и сроки, установленные Договором.

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 детей. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик предетавляет 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 Договора 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. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с Договором, за исключением случаев, указанных в пункте 6.9. Договора.

4.2.12. Провести экспертизу оказанной услуги в части соответствия условиям Договора.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки оказанной услуги в порядке и в сроки, предусмотренные Договором.

4.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанной услуги в соответствии с условиями Договора.

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

4.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и предоставить Заказчику результаты оказанной услуги, предусмотренные Договором, а также документы в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Договором.

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

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

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

4.4.13. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Договора и направить на согласование Заказчику.

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

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

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

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

4.4.18. 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.

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

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

4.4.21. 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.

4.4.22. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора, 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.

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

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

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

4.4.26. По требованию Заказчика предоставлять результаты лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи.

4.4.27. В случае оказания услуг в помещениях пищеблока Заказчика заключить договор безвозмездного пользования в отношении имущества, используемого для организации питания (Приложение к Договору), договор на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг (Приложение к Договору) в течение 10 дней с момента заключения настоящего Договора. Имущество Заказчика, используемое для организации питания, на период действия настоящего Договора передаются Исполнителю во временное пользование. Использование имущества для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего Договора, не допускается.

4.4.28. В случае оказания услуг с использованием помещений пищеблока Исполнителя в течение 10 дней с момента заключения Договора предоставить копии документов, подтверждающих права пользования пищеблоком, используемыми для оказания услуг на срок не менее срока действия настоящего Договора.

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

4.4.30. 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.

4.4.31. Предоставлять Заказчику по его требованию в сроки, указанные в таком требовании, документы, относящиеся к предмету настоящего Договора.

4.4.32. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.

4.4.33. Представить Заказчику сведения об изменении своих реквизитов, адреса своего местонахождения в срок не позднее 3 рабочих дней со дня соответствующего изменения.

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

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

5.1. Исполнитель гарантирует качество оказанных услуг, а также надлежащее качество используемых при оказании услуг товаров (материалов), в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, требованиями, установленными настоящим Договором и приложениями к нему.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.3. 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.

6.4. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем размере 1 000.00 руб.

6.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней), за исключением случаев, установленных в пункте 6.9. Договора.

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

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем размере 1 000.00 руб.

6.8. Уплата Исполнителем неустоек (штрафов, пеней) не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору.

6.9. Заказчик списывает начисленные Исполнителю суммы неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных Договором, в случаях и в порядке, установленных Правительством Российской Федерации 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».

6.10. Заказчик вправе удержать суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. При исполнении Договора Договор может быть изменен по соглашению Сторон.

7.2. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, установленных Положением о закупке, в том числе:

7.2.1. при снижении цены Договора без изменения предусмотренных Договором объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Договора;

7.2.2. если по предложению Заказчика увеличивается или уменьшается предусмотренный Договором объем услуги. При этом по соглашению Сторон с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации изменяется цена Договора пропорционально увеличению или уменьшению объема услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора.

Цена единицы услуги должна определяться как частное от деления первоначальной цены Договора на предусмотренное в Договоре количество услуги;

7.2.3. при изменении сроков исполнения Договора.

7.3. 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.

7.4. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

7.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Договором, переходят к новому Заказчику.

7.6. При исполнении Договора, заключенного с участником закупки, которому в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 16 сентября 2016 г. № 925 «О приоритете товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами» Положением о закупке предоставлен приоритет, не допускается замена страны происхождения товаров, за исключением случая, когда в результате такой замены вместо иностранных товаров поставляются российские товары, при этом качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) таких товаров не должны уступать качеству и соответствующим техническим и функциональным характеристикам товаров, указанных в Договоре.

7.7. При исполнении Договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и существующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Договоре.

8. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

8.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих получение Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного решения. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного решения либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты направления Исполнителю решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранено нарушение условий Договора, послужившее основанием для принятия указанного решения. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Договора, которое в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации является основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

8.6. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель и (или) оказываемая услуга не соответствуют установленным в извещении об осуществлении закупки и (или) документации о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуге или Исполнитель предоставил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуги таким требованиям, что позволило ему стать участником закупки, с которым заключен Договор.

8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, что это было предусмотрено Договором.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих получение Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного решения. Выполнение Исполнителем требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением

Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного решения.

8.9. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.10. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранены нарушения условий Договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.11. В случае расторжения Договора в связи с односторонним отказом стороны Договора от исполнения договора другая сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.12. В случае расторжения Договора Заказчик при необходимости осуществляет закупку услуг, оказание которых являлись предметом расторгнутого Договора, в соответствии с Положением о закупке.

8.13. Если до расторжения Договора Исполнитель частично исполнил обязательства, предусмотренные Договором, при заключении нового Договора объем оказываемой услуги должен быть уменьшен с учетом объема оказанной услуги по расторгнутому Договору. При этом цена нового Договора должна быть уменьшена пропорционально объему оказанной услуги.

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

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

8.15. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в следующих случаях:

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

8.16. При расторжении настоящего договора также подлежит расторжению договор безвозмездного пользования в отношении имущества, используемого для организации питания.

9. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

9.1. 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 и скрепленных печатями.

9.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

9.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

10.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31.12.2025 г.

10.2. Окончание срока действия Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Договору.

11. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

11.2. 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.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

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

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.

12.3. В случае, если в Договоре и приложениях к нему указаны ссылки на документы – основания (технический регламент, ГОСТ и другие) (далее – документы) и при исполнении Договора указанные документы:

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

12.4. Ответственное должностное лицо Заказчика – Щеткина Е.А.

12.5. Настоящий Договор заключен в электронной форме с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи Сторон.

12.6. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

12.6.1. Техническое задание (Приложение № 1);

12.6.2. Договор безвозмездного пользования в отношении имущества, используемого для организации питания (Приложение № 2).

13. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №1" города Соликамска Пермского края	Наименование: Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания»
Сокращенное наименование: МАОУ "СОШ №1"	Сокращенное наименование: ООО «КШП»
Место нахождения: 618551, Пермский край, г Соликамск, ул Парижской Коммуны, 28	Место нахождения: 618542 Пермский край, г. Соликамск, ул. 20-летия Победы, 196
Почтовый адрес: 618551, Пермский край, г Соликамск, ул Парижской Коммуны, 28	Почтовый адрес: 618542 Пермский край, г. Соликамск, ул. 20-летия Победы, 196
Телефон: 89027914407	Телефон: +73425379435
Электронная почта: eashchetkina@sosh.permkrai.ru	Электронная почта: mkup-kshp@yandex.ru
ИНН: 5919017352 КПП: 591901001	ИНН: 5919031815 КПП 591901001
Банковские реквизиты:	Банковские реквизиты:
Отделение Пермь банка России /УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Соликамского муниципального округа, МАОУ "СОШ №1" г. Соликамска Пермского края, л/с 306290301,316290301)	Волго-Вятский банк ПАО «Сбербанк»
Р/с: 03234643575500005600	Р/с: 40702810949160110752
БИК: 015773997	БИК: 042202603
к/с 40102810145370000048	к/с 30101810900000000603
От Заказчика:	От Исполнителя:
_____/Щеткина Е.А./	_____/Логинов О.Н./
М.П.	М.П. (при наличии)

Приложение № 1
к Договору № 03-25/УП

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. **Общая информация об объекте закупки**

1.1. Наименование предмета закупки: Оказание услуги по организации питания.

1.2. Информация об объеме и месте оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.

1.3. Приготовление пищи в помещениях пищеблока Заказчика. Исполнитель принимает в пользование помещения пищеблока и оборудование Заказчика, используемые для оказания услуг по организации питания, на основании заключенного с Заказчиком договора безвозмездного пользования, с возмещением эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг. Помещения пищеблока Заказчика с имеющимся оборудованием передаются Исполнителю во временное пользование на период действия Контракта. Использование помещений пищеблока для иных целей, не относящихся к оказанию услуг по организации питания, не допускается.

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 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 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 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»;
- Методические рекомендации МР 2.3.0316-23 «Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;
- 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»;
- иные нормативные правовые акты по вопросам, касающимся объекта закупки.

3. **Требования к оказанию услуг Исполнителем**

3.1. Исполнитель должен обеспечить:

3.1.1. сбалансированный и максимально разнообразный рацион 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 детей (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 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);
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 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 СанПиН2.3/2.4.3590-20 «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 соответствующих журналах.
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. Собирать 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. При переводе обучающихся на дистанционное обучение ввиду санитарно-эпидемиологической ситуации Исполнитель должен взамен горячего питания предоставить продуктовые наборы, согласованные с руководителем образовательного учреждения.
3.21. Составлять меню в соответствии с приложением 3 к техническому заданию «Примерное 10-дневное меню».
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.
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 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 (блюду) 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 в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» посредством стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдача упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
Должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в учреждении.
6.17. Проводить влажную уборку столовой после каждой перемены.
7. **Дополнительная информация**
СПГЗ - справочник предметов государственного заказа в региональной информационной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Пермского края (РИС Закупки ПК).

Приложение 1
к Техническому заданию

Информация об объеме и месте оказания услуг

	кол-во обучающихся	кол-во дето-дней за весь период действия договора	стоимость питания на одного обучающегося	стоимость питания за весь период действия договора
Адрес: 618551, Пермский край, г Соликамск, ул Парижской Коммуны, 28				
Обучающиеся 1-4 классов (без учета обучающихся с ОВЗ)	427	35868	101,27	3 632 352,36
Обучающиеся из многодетных и малообеспеченных семей	19	1596	113,54	181 209,84
Обучающиеся с ОВЗ, дети-инвалиды	85	7140	120,00	856 800,00
Дети из семей граждан, призванных на военную службу по мобилизации	9	756	113,54	85 836,24

Приложение 2
к Техническому заданию

Примерное 10-дневное меню
(приложен отдельным файлом)

Приложение № 2
к Договору № 03-25/УП

Договор
безвозмездного пользования в отношении имущества, используемого для организации питания

г. Соликамск

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» города Соликамска Пермского края (далее – МАОУ «СОШ № 1»), именуемое в дальнейшем **«Ссудодатель»**, в лице директора Щёткиной Елены Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» (далее – ООО «КШП»), именуемое в дальнейшем **«Ссудополучатель»**, в лице директора Логинова Олега Николаевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, далее именуемые совместно «Стороны»,

заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Настоящий договор заключается на основании гражданско-правового договора № 03-25/УП на оказание услуги по организации питания.

1.2. Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование помещения пищеблоков, расположенных по адресу: 618551, Пермский край, г Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28 (далее - Помещения), и оборудование столовой, кухонный инвентарь (далее – Оборудование), для оказания услуги по организации питания.

1.3. Наименование и количество оборудования указаны в Перечне передаваемого оборудования (Приложение N 1).

2. Срок пользования

2.1. Помещения и оборудования передаются в безвозмездное пользование Ссудополучателя на срок с момента заключения договора по 31.05.2025г.

3. Порядок передачи имущества

3.1. Передача Помещения и Оборудования в безвозмездное пользование производится по акту приёма-передачи между Ссудополучателем и Ссудодателем (Приложение 2), в котором должно быть указано техническое состояние Помещения и Оборудования на момент его сдачи в безвозмездное пользование.

4. Права и обязанности Сторон

4.1. **Ссудодатель обязан:**

4.1.1. Предоставить Ссудополучателю свободные Помещения и Оборудование в состоянии, пригодном для использования.

4.1.2. В случае аварии в Помещениях не по вине Ссудополучателя, немедленно принимать все необходимые меры к её устранению.

4.1.3. Осуществлять контроль за соблюдением условий настоящего Договора.

4.1.4. Нести расходы по оплате водоснабжения и потребленной электроэнергии в размерах, необходимых для оказания услуг по организации горячего питания обучающимся (Приложение 3).

4.2. **Ссудодатель имеет право:**

4.2.1. На вход в Помещения с целью периодического осмотра на предмет соблюдения условий использования в соответствии с настоящим Договором и действующим законодательством. Осмотр помещений представителем Ссудодателя может производиться в течение установленного рабочего дня в любое время.

4.3. **Ссудополучатель обязан:**

4.3.1. Принять по акту приема-передачи (Приложение 2) и при необходимости доукомплектовать Помещения собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем, посудой, технологическим оборудованием и бытовой техникой.

4.3.2. Обеспечивать за свой счет профилактический, гарантийный и текущий ремонт Помещений и Оборудования на срок действия Договора, а также осуществлять за свой счёт закупку посуды столовой (тарелки, стаканы и т.п.), ставшими непригодными в процессе эксплуатации и не соответствующими санитарным нормам и правилам, в количестве, определённом санитарными нормами и правилами.

4.3.3. Соблюдать правила по охране труда в соответствии с законодательством РФ, проводить мероприятия по охране труда сотрудников Помещений и регулярно обеспечивать спецодеждой.

4.3.4. Регулярно за свой счет обеспечивать Помещения дезинфицирующими моющими и чистящими средствами, а также проводить дезинфекцию и дератизацию Помещения.

4.3.5. Пользоваться предоставленными ему Помещениями исключительно по прямому назначению, указанному в п. 1 настоящего Договора, и в пределах, определяемых настоящим Договором и нормами Гражданского кодекса Российской Федерации.

4.3.6. Содержать Помещения и Оборудование в полной исправности (производить текущий ремонт) и в соответствующем санитарном состоянии до сдачи Ссудодателю.

Не производить никаких капитальных (затрагивающих несущие конструкции) перепланировок и переоборудования Помещений, связанных с деятельностью Ссудополучателя, без письменного разрешения Ссудодателя.

4.3.7. Ссудополучатель обязуется не передавать свои права и обязанности по настоящему Договору третьим лицам без предварительного получения на то письменного согласия Ссудодателя.

4.3.8. Оплачивать стоимость водоснабжения и электроэнергии для оказания услуг по организации горячего питания обучающимся.

5. Отказ от настоящего Договора и его досрочное расторжение

5.1. Каждая из Сторон вправе в любое время отказаться от настоящего Договора, известив об этом другую Сторону за один месяц.

5.2. Ссудодатель Помещений вправе потребовать досрочного расторжения настоящего Договора в случае:

5.2.1. когда Ссудополучатель использует помещения не в соответствии с Договором или назначением Помещений.

5.2.2. когда Ссудополучатель не выполняет обязанностей по поддержанию Помещений и Оборудования в исправном состоянии или его содержанию.

5.2.3. когда Ссудополучатель существенно ухудшает состояние Помещений и Оборудования.

5.2.4. когда Ссудополучатель без согласия Ссудодателя передал Помещения и Оборудования третьему лицу.

5.3. Ссудополучатель вправе требовать досрочного расторжения Договора:

5.3.1. При обнаружении недостатков, делающих нормальное использование Помещений невозможным или обременительным, о наличии которых он не знал и не мог знать в момент заключения Договора.

5.3.2. Если Помещения в силу обстоятельств, за которые он не отвечает, окажется в состоянии, непригодном для использования.

6. Изменение Сторон в Договоре и его прекращение

6.1. В случае реорганизации или ликвидации Ссудодателя права и обязанности Ссудодателя переходят к другому лицу, к которому перешло право собственности на Помещения или иное право, на основании которого Помещения были переданы в безвозмездное пользование.

7. Ответственность Сторон

7.1. Ссудодатель не отвечает за недостатки Помещений и Оборудования, которые им были оговорены в акте сдачи-приёмки.

7.2. Помимо случаев, предусмотренных в п. 5.2, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим гражданским законодательством Российской Федерации.

8. Заключительные положения

8.1. Все изменения и дополнения к Договору действительны только в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на, то представителями Сторон.

8.2. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные Договором, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой Стороны.

9. Место нахождения и реквизиты сторон

Ссудодатель

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение " Средняя общеобразовательная школа №1" города Соликамска Пермского края

Сокращенное наименование: МАОУ "СОШ №1"

Место нахождения: 618551, Пермский край, г Соликамск, ул Парижской Коммуны, 28

Почтовый адрес: 618551, Пермский край, г Соликамск, ул Парижской Коммуны, 28

Телефон: 89027914407

Электронная почта: eashchetkina@sosh.permkrai.ru

ИНН: 5919017352 КПП: 591901001

Банковские реквизиты:

Ссудополучатель

Наименование: Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания»

Сокращенное наименование: ООО «КШП»

Место нахождения: 618542 Пермский край, г. Соликамск, ул. 20-летия Победы, 196

Почтовый адрес: 618542 Пермский край, г. Соликамск, ул. 20-летия Победы, 196

Телефон: +73425379435

Электронная почта: mkup-kshp@yandex.ru

ИНН: 5919031815 КПП 591901001

Банковские реквизиты:

Отделение Пермь банка России//УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Соликамского муниципального округа, МАОУ «СОШ №1», л/с 306290313, 316290313)	Волго-Вятский банк ПАО «Сбербанк»
Р/с: 03234643575500005600	Р/с: 40702810949160110752
БИК: 015773997	БИК: 042202603
к/с 40102810145370000048	к/с 30101810900000000603
От Ссудодателя:	От Ссудополучателя:
/Щёткина Е.А./	/Логинов О.Н./

Приложение №1 к договору
безвозмездного пользования в отношении имущества,
используемого для организации питания

Перечень технологического (производственного) оборудования пищеблоков

№ п/п	Наименование оборудования	Количество
1	Холодильник Эльтон	1
2	Холодильник Бирюса	1
3	Холодильная витрина «Бирюса»	1
4	Электрические мармиты	1
5	Холодильная камера	1
6	Протирочная машина МПР-350	1
7	Электрическая мясорубка	1
8	Шкаф жарочный ШЭ-3Ж	2
9	Плита жарочная	1
10	Посудомоечная машина	1
11	Пищеварочный котел	1

Подписи сторон

От Ссудодателя:	От Ссудополучателя:
/Щёткина Е.А./	/Логинов О.Н./

Приложение № 2 к договору
безвозмездного пользования в отношении имущества,
используемого для организации питания

Акт приема-передачи имущества

г. Соликамск

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» города Соликамска Пермского края (далее – МАОУ «СОШ № 1»), именуемое в дальнейшем **«Ссудодатель»**, в лице директора Щёткиной Елены Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания» (далее – ООО «КШП»), именуемое в дальнейшем **«Ссудополучатель»**, в лице директора Логинова Олега Николаевича, действующего на основании Устава, с другой стороны,

составили настоящий акт о нижеследующем:

1.1. Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование следующее муниципальное имущество:

_____,

расположенное по адресу: _____.

1.2. Имущество будет использоваться в целях _____.

2. Имущество находится в следующем техническом состоянии: _____

_____.

3. Настоящий акт подтверждает фактическую передачу имущества Ссудодателем в пользование Ссудополучателю.

4. Настоящий акт является неотъемлемой частью договора N_____ от "____" _____ 20__ года о передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование.

Подписи сторон

От Ссудодателя:

_____/Щёткина Е.А./

От Ссудополучателя:

_____/Логинов О.Н./

Приложение № 3 к договору
безвозмездного пользования в отношении имущества,
используемого для организации питания

Техника расчетов
потребления электроэнергии, воды и канализации, тепловой энергии, вывоз ТБО Ссудополучателем в помещениях пищеблока Ссудодателя

1. Расчет потребления тепловой энергии производится пропорционально доле площади, занимаемой помещением пищеблока в общей площади здания:

$П_т = V_т \times Д\% \times$ тариф, где:

$П_т$ - потребляемая теплоэнергия помещениями пищеблока в год, руб.;
$V_т$ - объем теплоэнергии, расходуемый Ссудополучателем в год, Гкал;
Д% - доля занимаемой площади от общей площади Ссудополучателем, %;
Тариф - тариф на поставляемую тепловую энергию в текущем году, руб.

2. Расчет потребленной электроэнергии на приготовление продукции основан на мощности используемого оборудования и часов работы этого оборудования:

$П_э = Тех. \times t \times Р \times Дн. \times$ тариф $\times$ 12 мес., где:

$П_э$ - потребляемая электроэнергия для приготовления питания в год, руб. х кВт/ч;
Тех. - количество техники и оборудования (холодильное оборудование, эл. печи, эл. духовые шкафы, овощерезки, мясорубки, картофелечистки, пароконвектомат и т.д.), используемого поставщиками для приготовления питания, шт.;
t - время работы оборудования в день, ч.;
Р - мощность используемого оборудования, кВт/ч;
Дн. - количество дней работы оборудования в месяц;
тариф - тариф на поставляемую электроэнергию, руб. х кВт/ч.
3. Для расчета потребления воды и канализации использованы нормы водопотребления согласно СниП 2.04.01-85:

Для раковин и моек (для предприятий общественного питания) со смесителем

$П_в$(Тех. х t х Дн. х Нор.) / 1000 х тариф.

Для душевых, умывальников, унитазов

$П_в$=(Тех. х t х Дн. х Нор.) / 1000 х Раб. х тариф, где:

$П_в$ - потребляемое водоснабжение и канализация для приготовления питания, в год, руб.;
Тех. - количество техники и оборудования, используемого поставщиками питания для приготовления питания (раковины, мойки, сантехника душевых и санузлов), шт.;
t - время работы оборудования в день, ч.;
Дн. - количество дней работы оборудования в месяц;
Нор. - норма водопотребления:
для раковин и моек (для предприятий общественного питания) со смесителем - 500 л/ч
для умывальников, рукомойников со смесителем - 60 л/ч
для душа - 500 л/ч
для унитазов со смывным бочком - 83 л/ч;
Раб. - количество работающих в столовой;
тариф - тариф на водоснабжение и канализацию, руб./м3.
4. Расчет норм накопления ТБО производится пропорционально объему накопления м3 в месяц:

$П_0$=$И_0$х тариф, где:

$П_0$ - количество м3 в месяц всего
$И_0$ - количество м3 в месяц накопления ТБО поставщиком питания
Тариф - стоимость вывоза ТБО за один м3

Подписи сторон

От Ссудодателя: _____ /Щёткина Е.А./

От Ссудополучателя: _____/Логинов О.Н./

Данные электронной подписи (от Заказчика)		Данные электронной подписи (от Поставщика)	
Владелец: Щеткина Елена Анатольевна Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1" ГОРОДА СОЛИКАМСКА ПЕРМСКОГО КРАЯ (ИНН 5919017352, КПП 591901001)		Владелец: ЛОГИНОВ ОЛЕГ НИКОЛАЕВИЧ Организация: ООО "КШП" (ИНН 5919031815, КПП 591901001)	
Данные сертификата	Серийный номер: 00C848074F15010A34D0D8731D53E82B3C Удостоверяющий центр: Федеральное казначейство Срок действия: 12.11.2024 09:15 (МСК) - 05.02.2026 09:15 (МСК)	Данные сертификата	Серийный номер: 025D0A643001BB169A649E5001D3E3F0266 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 19.02.2024 08:54 (МСК) - 19.05.2025 09:04 (МСК)
Документ подписан электронной подписью		Документ подписан электронной подписью	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 03-25/УП Дата подписания: 09.01.2025	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 352191790442986473152692261956718905753445707897

Владелец Щеткина Елена Анатольевна

Действителен С 17.04.2026 по 17.04.2027