

ДОГОВОР № 29
на оказание услуг по организации питания обучающихся

г. Оренбург

« 09 » 01 2025 г.

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 91», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Щербаковой Светланы Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонек», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Затонского Дмитрия Александровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые Стороны, на основании ст. ст. 2, 3 ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ, подп. 1 п. 23.5 Положения о закупках товаров, работ, услуг заключили настоящий договор (далее – Договор) о следующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется в установленный срок оказывать услуги по организации питания обучающихся Заказчика, а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги.

1.2. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью Договора (Приложение № 1).

1.3. Объем оказываемых услуг определяется исходя из количества обучающихся, указанных в Приложении № 1.

1.4. Услуги по настоящему Договору считаются оказанными после подписания Сторонами акта об оказанных услугах.

2. Цена Договора и условия оплаты

2.1. Цена договора составляет 865 827,68 руб. (Восемьсот шестьдесят пять тысяч восемьсот двадцать семь рублей 68 копеек). В соответствии с п. 5 ст.149 НК РФ налог на добавленную стоимость не предусмотрен.

2.2. Цена договора включает в себя: закупку, доставку, разгрузку до пищеблока (склада) Заказчика, хранение продуктов питания, приготовление блюд, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов, и других обязательных платежей, связанные с исполнением настоящего Договора.

2.3. Цена договора является твердой и не может изменяться в ходе исполнения договора, за исключением случаев, установленных законодательством РФ.

2.4. Цена договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренного договором объема услуг и иных условий исполнения договора.

2.5. Оплата услуг производится на расчетный счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней, после фактического оказания услуги и подписания Заказчиком акта об оказании услуг.

2.6. Платеж по договору производится в безналичной форме в денежной валюте РФ (рублях). Источники финансирования: бюджет Российской Федерации, бюджет Оренбургской области, бюджет г. Оренбурга.

2.7. Оплата оказанных услуг, не предусмотренных договором, не производится.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

3.1.2. требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств;

3.1.3. привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества оказываемой услуги;

3.1.4. направлять питание на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества и объема питания. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя;

3.1.5. не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества;

3.1.6. обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении гигиенического обучения, а также находящихся в

нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями;

3.1.7. в случае введения в Российской Федерации ограничения на применение иностранных продуктов питания в общеобразовательных организациях требовать исключения их из меню.

3.1.8. осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

3.2. Обязанности Заказчика:

3.2.1. согласовывать примерное и ежедневное меню, разработанное и утвержденное Исполнителем;

3.2.2. осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложениям к нему.

3.2.3. осуществлять контроль за заполнением Исполнителем документации: журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, гигиенического журнала (сотрудники), ведомости контроля за рационом питания, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость;

3.2.4. осуществлять контроль за отбором и хранением Исполнителем суточных проб произведенной пищевой продукции;

3.2.5. принимать оказанные услуги;

3.2.6. произвести оплату на основании представленных (подписанных) актов об оказании услуг в соответствии с разделом 2 настоящего Договора;

3.2.7. предоставить производственные помещения в том числе пищеблок, помещения для мытья посуды, складские помещения, холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование пищеблока в безвозмездное пользование, в состоянии, соответствующем требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства, в соответствии с пунктом 10.7 Порядка управления и распоряжения имуществом, находящимся в собственности муниципального образования «город Оренбург», утвержденного решением Оренбургского городского Совета от 31.08.2020 № 969, на основании договора безвозмездного пользования и акта приема-передачи помещения и оборудования на период действия настоящего договора;

3.2.8. назначить приказом руководителя образовательной организации в день заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице (должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица) письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя.

3.2.9. утвердить приказом руководителя образовательной организации бракеражную комиссию;

3.2.10. установить график выдачи готовых блюд обучающимся и довести до сведения Исполнителя;

3.2.11. своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия, обеспечивать вывоз с пищеблока мусора и пищевых отходов;

3.2.12. направлять Исполнителю предварительную заявку о количестве обучающихся, подлежащих обеспечению питанием, не менее чем за семь дней до дня предоставления питания, и в исключительных случаях уточнять данную заявку не позднее 09 часов 00 минут дня, предшествующего дню предоставления питания. Заявка передается Исполнителю в письменном виде за подписью Заказчика.

3.2.13. вести учет количества обучающихся, получающих питание в организации Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости обучающихся;

3.2.14. в случае необходимости приобретать собственными силами за собственный счет одноразовую посуду;

3.2.15. надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

3.3. Исполнитель имеет право:

3.3.1. запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения настоящего договора;

3.3.2. добровольно выплатить сумму штрафных санкций;

3.3.3. требовать от Заказчика полную и своевременную оплату за оказанные услуги в порядке, предусмотренном настоящим договором;

3.3.4. по согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.3.5. осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Предельный размер наценки на

покупные товары, надбавка на буфетную продукцию не должны превышать значений, установленных постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования».

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. оказывать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными Приложении № 1;

3.4.2. разрабатывать и согласовывать с Заказчиком меню на период не менее двух учебных недель для каждой возрастной группы обучающихся (включая детей с ОВЗ 1-11 классов), соответствующее требованиям действующего законодательства, в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения (подписания) настоящего Договора;

3.4.3. до начала оказания услуг предоставить Заказчику разновозрастное примерное меню на период не менее двух учебных недель, а также меню-раскладку, содержащих количественные данные о рецептуре блюд согласно СанПиН 2.3/2.4.3590–20;

3.4.4. осуществлять питание обучающихся путем реализации разновозрастного основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в приложениях № 6 – 13 СанПиН 2.3/2.4.3590–20, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

3.4.5. разработать примерное меню на основе методических рекомендаций, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (далее - МР 2.4.0179-20), с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

3.4.6. корректировать рекомендуемое меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет);

3.4.7. не допускать повторения в меню одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня;

3.4.8. на основании утвержденного примерного меню составлять ежедневное меню для обучающихся разного возраста;

3.4.9. организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций;

3.4.10. обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы;

3.4.11. использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца срока реализации продукта;

3.4.12. хранить пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590–20;

3.4.13. осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнять следующее:

3.4.14.1. использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий в целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся;

3.4.14.2. готовить витаминные напитки в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей;

3.4.14.3. витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского или иного ответственного лица;

3.4.14.4. не допускать подогрев витаминизированной пищи;

3.4.14.5 не допускать замену витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм;

3.4.15. не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре;

3.4.16. на каждое блюдо завести технологическую карту;

3.4.17. вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий;

3.4.18. осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания обучающихся Заказчика, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20 и МР 2.4.0179-20;

3.4.19. обеспечивать использование предоставленных Исполнителю в соответствии с п. 3.2.7 настоящего Договора помещений, оборудования, электроэнергии, отопления, горячего и холодного

водоснабжения строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания обучающихся. Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования.

3.4.20. экономно расходовать электроэнергию, горячую и холодную воду, моющие и дезинфицирующие средства;

3.4.21. обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблока. В соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями обеспечить уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, мытье кухонной посуды и инвентаря;

3.4.22. обеспечить сохранность имущества и бережное отношение к оборудованию Заказчика; при установлении неисправности имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение не более двух рабочих дней с момента установления соответствующих обстоятельств;

3.4.23. На весь срок оказания услуг по настоящему Договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией; имеющими медицинские книжки установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении гигиенического обучения, прививочные сертификаты, прошедшими обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

3.4.24. за свой счет устранять замечания контрольно-надзорных органов, если нарушения допущены по вине Исполнителя и (или) осуществить возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в случае выявления после приемки Услуги уполномоченными контрольными органами по результатам мероприятий внутреннего государственного (муниципального) финансового контроля недостатков Услуги.

3.4.25. допускать на объект Заказчика работников, имеющих справку об отсутствии судимости;

3.4.26. укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, обеспечить работников пищеблока достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ;

3.4.27. своими силами осуществлять сервировку столов;

3.4.28. по требованию Заказчика организовать платное питание обучающихся и сотрудников Заказчика, не указанных в техническом задании (Приложение № 1), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20. Предельный размер наценки на покупные товары, надбавка на организованное платное питание обучающихся Заказчика не должны превышать значений, установленных постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования»;

3.4.29. предоставить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок образовательной организации (далее – работники пищеблока Заказчика), а также для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении гигиенического обучения;

3.4.30. представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания в образовательной организации;

3.4.31. отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении гигиенического обучения, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями;

3.4.32. обеспечивать своевременное прохождение медицинских осмотров, бактериологических анализов, обследования на рото и норовирусные инфекции всему персоналу, непосредственно осуществляющему услуги, в установленном законодательством порядке. Предоставить Заказчику информацию о прохождении медицинских осмотров, бактериологических анализов персоналом непосредственно перед началом оказания услуг;

3.4.33. обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и

правил питания, выполняя все требования, указанные в Приложении № 1;

3.4.34. производить оперативный внутренний производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами;

3.4.35. обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам;

3.4.36. на основании приказа Исполнителя создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должен быть включен: повар-бригадир, повар или иной представитель Исполнителя и представитель Заказчика: работник образовательной организации, медицинский работник, обслуживающий образовательную организацию;

3.4.37. производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствия внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выхода готовой продукции;
- соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

3.4.38. вести:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции, в котором регулярно делать отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указывать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал проведения витаминизации;
- ведомость контроля за рационом питания;

3.4.39. отбирать суточную пробу приготовленной пищевой продукции, отдельно на каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные, промаркированные, плотно закрывающиеся ёмкости;

3.4.40. обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства);

3.4.41. в соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 1 (один) рабочий день с момента получения запроса Заказчика.

3.4.42. предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты производственного контроля;

3.4.43. обеспечивать использование производственных помещений и иных помещений, указанных в пп. 3.2.7 настоящего Договора, только для предоставления услуги по организации питания по данному Договору;

3.4.44. устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг;

3.4.45. в случае введения в Российской Федерации ограничения на применение иностранных продуктов питания в общеобразовательных организациях по требованию Заказчика исключить их из меню.

3.4.46. немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

3.4.47. предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных и муниципальных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

3.4.48. надлежащим образом исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору;

3.5. Исполнителю запрещено:

3.5.1. готовить на технологическом оборудовании пищеблока Заказчика продукцию, не входящую в утвержденное Заказчиком меню;

3.5.2. при изготовлении продукции использовать сырье, запрещенное для питания обучающихся.

3.5.3. привлекать для непосредственного оказания услуг (приготовления питания) третьих лиц субподрядчиков, соисполнителей.

4. Сроки и условия приемки оказанных услуг

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком 1 раз в месяц в течение 20(двадцати) рабочих дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании услуг.

Исполнитель предоставляет Заказчику акт об оказании услуг в следующие сроки:

а) по организации питания обучающихся 1 - 4 классов до 5 (пятого) числа месяца, следующего за отчетным;

за декабрь 2025 года в срок до 20 декабря 2025 года;

б) по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья до 5 (пятого) числа месяца, следующего за отчетным;

4.2. При наличии по результатам приемки готового питания замечаний по его качеству, количеству или ассортименту Заказчик оповещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными и Заказчик не оплачивает, данный объем услуг.

5. Ответственность сторон и порядок разрешения споров

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае некачественного исполнения Исполнителем обязательства или просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, заказчик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

5.3. В случае нарушения Заказчиком обязательства или просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства по договору произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Согласно ч. 3 ст. 401 ГК РФ стороны несут ответственность за ненадлежащее исполнение обязательств, если не докажут, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств. К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов должника, отсутствие у должника необходимых денежных средств.

6.2. Стороны не несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы, наступление и последствия действий которых стороны не могли предусмотреть, предотвратить или преодолеть.

6.3. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения договорных обязательств откладывается на срок соразмерный сроку действия соответствующих обстоятельств. При

невозможности исполнения обязательств на срок более 3-х месяцев, каждая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор.

6.4. Сторона вправе ссылаться на форс-мажорные обстоятельства, как препятствие к выполнению условий настоящего Договора только при наличии письменного уведомления, направленного другой стороне в течение 3 (трех) дней с момента их возникновения и при условии признания форс-мажорных обстоятельств таковыми Торгово-Промышленной палатой РФ или ее структурными подразделениями (выданной справкой).

7. Условия изменения и расторжения договора

7.1. Изменение условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, определенных в Положении о закупках товаров, работ, услуг Заказчика, документации о закупке, законодательством РФ.

7.2. Заказчик вправе в одностороннем внесудебном порядке расторгнуть Договор с Исполнителем в случаях:

- систематического (более 3 раз) нарушения или невыполнения Исполнителем условий Договора;
- несоблюдения Исполнителем требований по качеству Услуг;
- выполнения Исполнителем услуг с отступлением от требований настоящего Договора, Технического задания.

- установления факта проведения процедуры ликвидации Исполнителя или проведения в отношении него процедуры банкротства;

- если у Исполнителя имеется задолженность по начисленным налогам и сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;

- если во время исполнения Договора выяснится, что Исполнитель включен в реестр недобросовестных поставщиков;

Исполнитель обязан незамедлительно информировать Заказчика о наступлении случаев, предусмотренных настоящим пунктом.

7.3. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- в одностороннем внесудебном порядке по основаниям, предусмотренным п.п. 6.3, 7.2 Договора, путем направления письменного уведомления о расторжении, при этом Договор будет считаться расторгнутым с даты, указанной в уведомлении;

- по соглашению Сторон путем подписания дополнительного соглашения к настоящему Договору;

- по решению суда в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом РФ.

7.4. При досрочном прекращении действия настоящего Договора Заказчик производит расчет с Исполнителем за фактически оказанные услуги Исполнителем, которые подтверждаются Актом об оказанных услугах.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Разногласия между Сторонами, вытекающие из условий настоящего договора, либо иные, не урегулированные настоящим договором отношения, разрешаются в установленном порядке путем переговоров между Сторонами. Срок ответа на претензию – 10 дней с момента ее получения.

8.2. Все споры, разногласия или требования, возникающие из настоящего договора или в связи с ним, в том числе касающиеся его заключения, исполнения, нарушения, прекращения или недействительности, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Оренбургской области.

8.3. Стороны признают юридическую силу за документами, направляемыми с адресов электронной почты Заказчика и Исполнителя, указанных в разделе 12 настоящего договора.

9. Срок, периодичность поставки и срок действия настоящего договора

9.1. Срок оказания услуг: с 09.01.2025 по 31.01.2025 года.

Периодичность оказания услуг: ежедневно в соответствии с Режимом питания детей, утвержденным Заказчиком, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

Место оказания услуг: г. Оренбург, ул. Рощина, д. 9.

9.2. Договор вступает в силу и становится обязательным с момента заключения и действует до полного исполнения обязательств сторонами.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящий договор подписан обеими сторонами в соответствии с действующим законодательством.

10.2. Спецификации, акты, приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

10.3. По иным вопросам, не урегулированным настоящим договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

10.4. В случае изменения у одной из Сторон адреса места нахождения, почтового адреса, банковских реквизитов, такая Сторона обязана незамедлительно письменно известить об этом другую Сторону о вышеуказанных изменениях.

10.5. Внесение изменений и дополнений в условия договора, не противоречащих законодательству Российской Федерации, осуществляется путем заключения Сторонами письменных дополнительных соглашений к договору, которые являются его неотъемлемой частью.

10.6. При исполнении договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния, присоединения.

10.7. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету договора, и ставших им известными в ходе исполнения договора.

10.8. Приложения № 1, 2 к настоящему Договору является неотъемлемой частью настоящего договора.

11. Антикоррупционная оговорка

11.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники, представители не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату денежных средств или иных ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или с иными противоправными целями.

Также Стороны, их аффилированные лица, работники, представители при исполнении договора не осуществляют действия, квалифицируемые российским законодательством как вымогательство взятки или предмета коммерческого подкупа, коммерческий подкуп, посредничество в коммерческом подкупе, дача или получение взятки, посредничество во взяточничестве, а также иные действия, нарушающие требования законодательства о противодействии коррупции.

11.2. В случае возникновения у Стороны оснований полагать, что произошло или может произойти нарушение условий, предусмотренных пунктом 11.1 договора, она обязуется незамедлительно уведомить об этом другую Сторону в письменной форме по реквизитам, указанным в разделе 12 договора. В письменном уведомлении Сторона обязана указать обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание полагать, что произошло или может произойти нарушение.

Сторона, получившая уведомление, обязана рассмотреть такое уведомление и сообщить другой Стороне об итогах его рассмотрения в письменной форме по реквизитам, указанным в разделе 12 договора, в срок, не превышающий 10 календарных дней с даты получения такого уведомления.

11.3. В случае нарушения одной Стороной обязательств, предусмотренных пунктом 11.1 договора, и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим договором срок подтверждения, что нарушения не произошли, другая Сторона направляет обоснованные факты или предоставляет материалы в компетентные органы в соответствии с законодательством Российской Федерации.

12. Адреса и банковские реквизиты сторон

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

АО «КШП «Огонек»

Юрид. и почтовый адрес: 460026, г. Оренбург, ул. Полигонная, д. 32 В, помещение 1
тел. (3532) 44-04-56, 44-03-65

ОГРН 1165658058818

ИНН 5611077285 КПП 561001001

р/с 40702810618610000202 в Филиале

«Центральный» Банка ВТБ ПАО г. Москва

к/с 30101810145250000411

БИК 044525411

Эл. почта: mail@ogn.su

Генеральный директор

Д.А. Затонский

ЗАКАЗЧИК:

МОАУ «СОШ № 91»

460048, г. Оренбург, ул. Рощина, д. 9
тел. 43-15-50, 43-15-51

ИНН 5609204112 КПП 560901001

финансовое управление администрации г.

Оренбурга (МОАУ "СОШ № 91", л/с 039.30.244.2)

р/с 03234643537010005300

Банк: Отделение Оренбург // УФК по
Оренбургской области, г. Оренбург

БИК 015354008

к/с 4070281061861000045

Директор

МОАУ

С.А. Щербакова

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания обучающихся

Услуга оказывается Исполнителем в соответствии с:

- Постановлением Правительства РФ «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» от 21.09.2020 № 1515;
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21.11.2011 № 323-ФЗ;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020;
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

ВАРИАНТ ДЛЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА:

Питание в образовательном учреждении (далее - ОУ) организуется путем поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания, **приготовления сырья** на базе школьной столовой, раздачи готовых блюд, мытья посуды, уборки помещений с полным соблюдением обязанностей Договора каждой из сторон.

Исполнитель при оказании услуг осуществляет приготовление питания на базе пищеблока Заказчика по адресу в соответствии с Таблицей № 1, оборудованного набором технологического и холодильного оборудования, имеющего производственные и складские помещения.

Таблица № 1

Наименование Заказчика	Место оказания услуг	Количество обучающихся, дето-дней
МОАУ «СОШ № 91»	г. Оренбург, ул. Рощина, д. 9	1-4 класс: завтрак: 11440 *73,51 руб. обед: 0 * 105,08 руб. Обучающиеся с ОБЗ (1-11 класс): 1 смена: 304 *81,82 руб. 2 смена: 0 *113,39 руб.

При оказании услуги по организации питания Исполнитель организует питание по меню, разработанному в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В исключительных случаях допускается подтвержденная необходимыми расчетами в соответствии требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20 замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

Исполнитель обеспечивает за свой счет лабораторный контроль качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства).

При наличии по результатам приемки готового питания замечаний по его качеству, количеству или ассортименту Заказчик оповещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными и Заказчик не оплачивает данный объем услуг.

Исполнитель обеспечивает предоставление услуг по организации питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

К приготовлению питания допускаются лица, обладающие соответствующей профессиональной квалификацией, прошедшие предварительные (при поступлении на работу), периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение.

Все сотрудники пищеблока должны быть обеспечены достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому и согласованному Заказчиком меню.

Готовые блюда должны соответствовать гигиеническим требованиям к безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Исполнитель осуществляет организацию питания путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать обучающихся к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся обучающихся.

Отпуск питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

Исполнитель производит уборку столов в обеденном зале, мытье кухонной посуды и инвентаря, уборку помещений пищеблока согласно требованиям санитарных норм и правил.

При приготовлении питания Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях, в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые при приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

Для определения норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции должен использоваться национальный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книгу предложений (прошнурованную, пронумерованную и заверенную печатью и подписью), Закон о защите прав потребителей;
- контакты организатора.

Исполнитель ежедневно вывешивает на объекте в обеденном зале Заказчика и в месте, постоянно доступном для родителей (законных представителей) обучающихся, меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения и содержащее следующие сведения:

- дату, наименования отдельных приемов пищи и распределенный по отдельным приемам пищи перечень наименований кулинарной продукции (блюд и кулинарных изделий), а также сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- полную и достоверную информацию по пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности;
- сведения о составе (перечень сырья и рецептурных ингредиентов без указания собственно рецептуры) каждого блюда и кулинарного изделия;
- конкретные наименования включаемых в рацион питания фруктов, ягод, свежих овощей, а также готовых продуктов промышленного производства (соков, кисломолочных напитков и т.п.);
- определяющие признаки качества для ряда пищевых продуктов (например, жирность молочных продуктов, слово «свежий» в названиях овощей и т.п.);
- полные и правильные названия видов продукции общественного питания и пищевых продуктов промышленного производства, отражающие вид используемого сырья и способ (технология) приготовления блюда, или кулинарного изделия и его отдельных ингредиентов;

Исполнитель обязан обеспечивать соответствие результатов оказания услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем, и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Получателя услуг Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

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

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и гигиенического обучения.

Изотермические емкости (термосы) для перевозки готовых блюд подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Каждая партия поставляемых на пищеблок продуктов должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях».

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд по органолептическим показателям проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба заказчиком не оплачивается и отбирается: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.