|  |  |
| --- | --- |
| **Данные электронной подписи**  Владелец: Чудиновских Александр Владимирович  Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ "ЦЕНТР ГЛОБАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ" ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ГОРОД ЯКУТСК", 1435357382 143501001  Подписано: 14.10.2022 03:41:41  **Данные сертификата**  Серийный номер: 0080628910706EE02D69DD0BD1B73CCBA8  Срок действия: 04.05.2022 06:31:00 - 28.07.2023 06:31:00 | **Данные электронной подписи**  Владелец: Петрова Наталья Ильинична  Организация: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ", 1435221871 143501001  Подписано: 14.10.2022 03:31:42  **Данные сертификата**  Серийный номер: 71CB6400FFADFC9E44365BDBD75F943F  Срок действия: 15.12.2021 08:56:59 - 15.12.2022 09:06:59 |
| **Документ подписан электронной подписью** | **Документ подписан электронной подписью** |

**ДОГОВОР № 2022.1126092**

**на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся льготная категория 5-10 классов**

г. Якутск « 14 » октября 2022 г.

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение "Гимназия "Центр глобального образования" городского округа "город Якутск", в лице директора Чудиновских Александра Владимировича, действующего на основании Устава**, **с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Школьное питание», именуемое в дальнейшем «Исполнитель в лице директора Петровой Натальи Ильиничны, действующего на основании Устава, с другой стороны**, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», в соответствии с Гражданским [кодекс](consultantplus://offline/ref=C36B03DBA536EA525D662381ACE9C394D57D9026D42F5DE9B445103EA5DDE2H)ом Российской Федерации, Федеральным [закон](consultantplus://offline/ref=C36B03DBA536EA525D662381ACE9C394D57A9223D42F5DE9B445103EA5DDE2H)ом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) и иных нормативных правовых актов на основании результатов осуществления закупки, п.5 статьи 93 части 1, на основании пункта 7 Регламента осуществления закупок малого объема с использованием электронного ресурса «Электронный магазин городского округа «город Якутск» для «малых закупок», утвержденного постановлением Окружной администрации города Якутска от 24 апреля 2019 года № 112п (с изменениями от 25 марта 2021 года № 80п), протокола о заключении договора в электронном магазине от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ о нижеследующем:

**1. Предмет Договора**

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов в соответствии с Техническим заданием (приложение № 1 к Договору), в объеме, установленном в Сметной документации (приложение № 2 к Договору), являющихся неотъемлемой частью Договора (далее – услуги), а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить его (их) в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. ИКЗ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Цена Договора и порядок расчетов**

2.1. Цена договора составляет 393120 (Триста девяносто три тысячи сто двадцать) рублей 00 копеек, *НДС – не предусмотрен (далее – Цена Договора)за счет средств бюджета городского округа «город Якутск», является твердой и определяется на весь срок исполнения договора за исключением случаев, предусмотренных настоящим Договором и Федеральным законом № 44-ФЗ».*

2.2. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации

2.3. Цена Договора указана с учетом всех расходов Исполнителя, связанных с оказанием услуги и всех расходов на перевозку, страхование, в том числе уплату налогов, пошлин, сборов, расходов по оплате стоимости сторонних организаций и третьих лиц и других обязательных платежей, которые необходимо выплатить при исполнении Договора.

2.4. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Договором объема услуги, качества оказываемой услуги, а также иных предусмотренных Договором условий.

2.5. Источник финансирования: федеральный бюджет, бюджет городского округа «город Якутск».

2.6. В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан в течение \_1\_ рабочего дня в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

Обязательства Заказчика по оплате Цены Договора считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере Цены Договора с банковского счета Заказчика, указанного в [разделе 14](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par267) Договора. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

2.7. Авансирование не предусмотрено.

2.8. Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Договором, путем перечисления Цены Договора  на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в [разделе 14](consultantplus://offline/ref=909E1F2E5FEF99B9B693BC6DEDEA1B991263ED01E506E2AC61EA38CEA7D3E24C574945D11D9B663A52u6pAJ) Договора, на основании счета на оплату инадлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами настоящего Договора Акта сдачи-приемки услуг, составленного по форме приложения № 4 к настоящему Договору, в течение 30 (тридцати) календарных дней с даты подписания заказчиком документа о приемке.

2.9. Сумма подлежащей уплате уменьшается заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, 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.

2.10. Исполнитель обязан представить Заказчику счет для оплаты не позднее \_\_5\_\_ календарных дней со дня подписанного обеими Сторонами сдачи-приемки услуг.

2.11. В случае, предусмотренном частью 24 статьи 22 Закона о договорной системе, договор должен содержать порядок определения количества поставляемого товара, объема выполняемой работы, оказываемой услуги на основании заявок заказчика.

**3. Сроки оказания услуг**

3.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с Календарным [планом](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par1021) (Графиком оказания услуг) (приложение № 3 к Договору), являющимся неотъемлемой частью Договора.

3.2. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору с 17.10.2022г *в течение* ***28 рабочих дней*** *, за исключением нерабочих праздничных дней, воскресных дней, дней каникул, дней карантина, актированных дней, выполнения ремонтных работ.*

3.3. Исполнитель вправе досрочно оказать услуги и сдать Заказчику их результат в установленном настоящим Договором порядке.

3.4. Окончание срока действия настоящего Договора не влечет прекращение неисполненных обязательств сторон, в том числе гарантийных обязательств Исполнителя.

**4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг**

4.1. В течение 2-х рабочих дней после завершения *исполненных услуг / отдельных этапов*, предусмотренных Договором, Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки услуг, подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах.

4.2. В течение 2 (двух) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в [пункте 4.1](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par715) Договора, Заказчик проводит экспертизу результатов, предусмотренных Договором в части их соответствия условиям договора, с оформлением экспертного *заключения/акта*.

4.2.1. В случае получения от Заказчика, эксперта, экспертной организации запроса о предоставлении дополнительных материалов, предоставлении разъяснений касательно результатов услуг, относящиеся к условиям исполнения договора и отдельным этапам исполнения договора Исполнитель, в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику, эксперту, экспертной организации запрашиваемые дополнительные материалы, разъяснения в отношении исполненных услуг.

4.2.2. Не позднее 2 (двух) дней Заказчик осуществляет приемку *оказанных услуг* */ отдельных этапов* на предмет соответствия объема и качества требованиям, изложенным в настоящем Договоре (с учетом экспертного *заключения/акта (при наличии*)) и *направляет / вручает* Исполнителю:

*-* *Акт сдачи-приемки услуг;*

*или*

*- Отказ Заказчика от принятия результатов оказанных услуг, в связи с необходимостью устранения недостатков и (или) доработки результатов услуг с указанием срока для устранения указанных недостатков за счет Исполнителя;*

*или*

*- Отказ Заказчика от принятия результатов оказанных услуг.*

4.3. В случае получения от Заказчика мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг или экспертного *заключения/акта* с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения Исполнитель в срок, установленный в указанном мотивированном отказе (экспертном *заключении/акте (при наличии*)), содержащем перечень выявленных недостатков и необходимых доработок, устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки/произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

4.4. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату Цены Договора являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

**5. Права и обязанности Сторон**

5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием, Сметной [документацией](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par992) и настоящим Договором.

5.1.3. В случае досрочного исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Договору, принять и оплатить услуги в соответствии с установленным в Договоре порядком.

5.1.4. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.5. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.6. При обнаружении Заказчиком несоответствия объема и стоимости оказанных Исполнителем услуг условиям Договора и Акту сдачи-приемки услуг, вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг.

5.2.2. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Договором.

5.2.3. Требовать оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в [пункте 4.2](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par716) настоящего Договора.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с пунктом 2.7 настоящего Договора.

5.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Договора.

5.3.4. Досрочно исполнить обязательства по настоящему Договору.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

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

5.4.3. Обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных при сдаче-приемке услуг и в течение гарантийного срока, за свой счет.

5.4.4. В случае, если законодательством Российской Федерации предусмотрено лицензирование вида деятельности, являющегося предметом настоящего Договора, а также в случае, если законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся предметом настоящего Договора, установлено требование об их обязательном членстве в саморегулируемых организациях, Исполнитель обязан обеспечить наличие документов, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в течение всего срока исполнения Договора. Копии таких документов должны быть переданы Исполнителем Заказчику по его требованию.

5.4.5. Представить Заказчику сведения об изменении своего почтового адреса в срок не позднее одного дня со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении почтового адреса почтовым адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.

5.4.6. Разработать график оказания услуг; контролировать сроки выполнения субисполнителями своих обязательств.

5.4.7. В случае повреждения имущества при оказании услуг восстановить поврежденное имущество за свой счет.

**6. Гарантии**

6.1. Исполнитель гарантирует качество выполнения услуг в соответствии с требованиями, указанными в [пункте 5.4.2](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par756) Договора.

6.2. **Гарантийного срок установлен на срок действия договора.**

6.3. Если в период гарантийного срока обнаружатся недостатки или дефекты, то Исполнитель, обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения. Гарантийный срок в этом случае соответственно продлевается на период устранения дефектов.

**7. Ответственность Сторон**

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Стороны несут ответственность   
в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

7.2. 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).

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

7.4. Штраф начисляется за каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается договором в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);

7.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Договором, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

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

7.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Поставщиком, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с [пунктом 1 части 1 статьи 30](consultantplus://offline/ref=C54A5A6B7694B03982E1DA73FFCF300F036900D940B5AD93E36F29D215CD4466560DD7427A0B19E11A4EF2A2C2C1FC3447DAB01A000B72EFq3FEH) Федерального закона "О договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены договора (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.8. Стороны настоящего Договора освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.9. Ответственность за достоверность и соответствие законодательству Российской Федерации сведений, указанных в представленных документах, несет Исполнитель.

7.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.11. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

**8. Порядок расторжения Договора**

8.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

по соглашению Сторон;

в судебном порядке;

в одностороннем порядке в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, в том числе по следующим основаниям:

8.2.1. В случае, если исполнитель не приступил своевременно к исполнению договора или оказывает услуги таким образом, что окончание их к сроку, предусмотренному договором, становится явно невозможным;

8.2.2. В случае неисполнения Исполнителем обязанностей, предусмотренных договором, или нарушения условий исполнения договора, если в установленный Заказчиком срок такие нарушения Исполнителем не устранены или нарушения являются существенными и неустранимыми;

8.2.3. Нарушение сроков (периодов) оказания услуг;

Заказчик не вправе принять решение об одностороннем отказе в случае, если обстоятельства, предусмотренные пунктом 8.2. наступили по вине Заказчика.

8.3. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении настоящего Договора.

8.4. Заказчик обязан расторгнуть договор в одностороннем порядке в следующих случаях:

8.4.1. Установления недостоверности сведений, содержащихся в документах, представленных Исполнителем на этапе размещения закупки, указанного в преамбуле настоящего Договора.

8.4.2. Установления факта предоставления банковской гарантии, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации.

8.4.3. Установления факта проведения ликвидации Исполнителя – юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Исполнителя банкротом и открытии в отношении него конкурсного производства.

8.4.4. Установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном [Кодексом](consultantplus://offline/ref=C36B03DBA536EA525D662381ACE9C394D57A972CD3205DE9B445103EA5DDE2H) об административных правонарушениях Российской Федерации.

8.4.5. Наличия у Исполнителя задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25 процентов (двадцать пять процентов) балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период, при условии, что Исполнитель не обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.4.6. Наличие у Исполнителя закупки - физического лица либо у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа, лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа, или главного бухгалтера юридического лица - участника закупки судимости за преступления в сфере экономики и (или) преступления, предусмотренные [статьями 289](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10699/7cb5d9b7f75fd72853e0610988cc9f6fdd08802e/#dst101897), [290](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10699/6411e005f539b666d6f360f202cb7b1c23fe27c3/#dst2054), [291](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10699/0108932a3c6234f73590b25799588ada492deb23/#dst2072), [291.1](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10699/a74ca4364cb5aa0d95db2b7636907af350ab52c8/#dst2086) Уголовного кодекса Российской Федерации (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации.

8.4.7. Наличие у Исполнителя закупки - юридического лица, которое в течение двух лет до момента подачи заявки на участие в закупке не было привлечено к административной ответственности за совершение административного правонарушения, предусмотренного статьей 19.28 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях

8.4.8. Отсутствие у Исполнителя закупки исключительных прав на результаты интеллектуальной деятельности, если в связи с исполнением договора заказчик приобретает права на такие результаты, за исключением случаев заключения договоров на создание произведений литературы или искусства, исполнения, на финансирование проката или показа национального фильма;

8.4.9. Наличие между Исполнителем закупки и заказчиком конфликта интересов, под которым понимаются случаи, при которых руководитель заказчика, член комиссии по осуществлению закупок, руководитель договорной службы заказчика, договорный управляющий состоят в браке с физическими лицами, являющимися выгодоприобретателями, единоличным исполнительным органом хозяйственного общества (директором, генеральным директором, управляющим, президентом и другими), членами коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителем (директором, генеральным директором) учреждения или унитарного предприятия либо иными органами управления юридических лиц - участников закупки, с физическими лицами, в том числе зарегистрированными в качестве индивидуального предпринимателя, - участниками закупки либо являются близкими родственниками (родственниками по прямой восходящей и нисходящей линии (родителями и детьми, дедушкой, бабушкой и внуками), полнородными и неполнородными (имеющими общих отца или мать) братьями и сестрами), усыновителями или усыновленными указанных физических лиц.

8.4.10. Исполнитель закупки является офшорной компанией.

8.4.11. Наличие у Исполнителя закупки ограничений для участия в закупках, установленных законодательством Российской Федерации.

8.4.12. В случае отказа Исполнителя исполнить обязательства по договору.

8.5. Исполнитель обязан возвратить Заказчику на указанный им банковский счет аванс, выданный в соответствии с Договором, в течение 3 рабочих дней с момента расторжения настоящего Договора. Момент расторжения Договора определяется в порядке, установленном гражданским законодательством Российской Федерации.

8.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по следующим основаниям, при условии, если в договоре было предусмотрено право заказчика принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора:

8.6.1. В случае непередачи или передачи заказчиком непригодных или недоброкачественных материалов, оборудования, документации или переданной для переработки (обработки) вещи, необходимых для исполнения обязательств по договору, исполнителю;

8.6.2. В случае совершения заказчиком действий, которые препятствуют либо создают невозможность исполнения исполнителем обязательств по договору в установленный срок;

8.6.3. В случае неисполнения заказчиком обязательств по оплате услуг;

8.7. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок 3 календарных дней с даты его получения.

8.8. Расторжение Договора производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

8.9. В случае расторжения настоящего Договора по инициативе любой из Сторон, Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем оказанных Исполнителем услуг.

8.10. Правительство Российской Федерации вправе определить иные случаи, при которых одна из сторон вправе отказаться от исполнения договора в одностороннем порядке.

**9. Обстоятельства непреодолимой силы**

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Договору в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством Российской Федерации порядке, которые возникли после заключения Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по Договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение Договора в срок.

9.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение одного календарного дня с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

9.4. Если обстоятельства, указанные в [пункте 9.1](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par234) Договора, будут длиться более 7 календарных дней с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе требовать расторжения Договора без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

**10. Порядок урегулирования споров**

10.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Договора, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

10.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

10.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке.

10.3.1. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее трех календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

10.3.2. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

10.3.3. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Республики Саха (Якутия).

**11. Срок действия, порядок изменения Договора**

11.1. Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до полного исполнения обязательств Сторонами.

11.2. Обязательства Сторон, неисполненные до даты истечения срока действия настоящего Договора, указанного в [пункте 12.1](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par855) Договора, подлежат исполнению в полном объеме.

11.3. При исполнении договора допускаются следующие изменения условий договора по соглашению сторон:

11.3.1. Если возможность изменения условий договора была предусмотрена документацией о закупке и договором, а в случае осуществления закупки у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) договором:

а) при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий договора;

б) если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные договором (за исключением договора, предметом которого является выполнение работ по строительству, реконструкции, капитальному ремонту, сносу объекта капитального строительства, проведению работ по сохранению объектов культурного наследия) количество товара, объем работы или услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные договором количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в договоре цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного договором количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такого товара;

в) при изменении объема и (или) видов выполняемых работ по договору, предметом которого является выполнение работ по строительству, реконструкции, капитальному ремонту, сносу объекта капитального строительства, проведению работ по сохранению объектов культурного наследия. При этом допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора не более чем на десять процентов цены договора.

11.3.2. Если цена заключенного для обеспечения муниципальных нужд на срок не менее одного года договора составляет или превышает размер цены, установленный Правительством Российской Федерации, и исполнение указанного договора по независящим от сторон договора обстоятельствам без изменения его условий невозможно, указанные условия могут быть изменены на основании решения местной администрации.

11.3.3. Изменение в соответствии с законодательством Российской Федерации регулируемых цен (тарифов) на товары, работы, услуги.

11.3.4. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения договора обеспечивает согласование новых условий договора, в том числе цены и (или) сроков исполнения договора и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных договором.

11.3.5. Если при исполнении заключенного на срок не менее одного года договора, предметом которого является выполнение работ по строительству, реконструкции, капитальному ремонту, сносу объекта капитального строительства, проведению работ по сохранению объектов культурного наследия, цена которого составляет или превышает предельный размер (предельные размеры) цены, установленный Правительством Российской Федерации, возникли независящие от сторон договора обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения, в том числе необходимость внесения изменений в проектную документацию. Предусмотренное настоящим пунктом изменение осуществляется при наличии в письменной форме обоснования такого изменения на основании решения Правительства Российской Федерации, высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации, местной администрации при осуществлении закупки для федеральных нужд, нужд субъекта Российской Федерации, муниципальных нужд соответственно и при условии, что такое изменение не приведет к увеличению срока исполнения договора и (или) цены договора более чем на тридцать процентов. При этом в указанный срок не включается срок получения в соответствии с законодательством о градостроительной деятельности положительного заключения экспертизы проектной документации в случае необходимости внесения в нее изменений.

11.3.6. Если договор, предметом которого является выполнение работ по строительству, реконструкции, капитальному ремонту, сносу объекта капитального строительства, проведению работ по сохранению объектов культурного наследия, по независящим от сторон договора обстоятельствам, влекущим невозможность его исполнения, в том числе необходимость внесения изменений в проектную документацию, либо по вине подрядчика не исполнен в установленный в договоре срок, допускается однократное изменение срока исполнения договора на срок, не превышающий срока исполнения договора, предусмотренного при его заключении. При этом в случае, если обеспечение исполнения договора осуществлено путем внесения денежных средств, по соглашению сторон определяется новый срок возврата заказчиком подрядчику денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения договора. В случае неисполнения договора в срок по вине подрядчика предусмотренное настоящим пунктом изменение срока осуществляется при условии отсутствия неисполненных подрядчиком требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с настоящим Федеральным законом, предоставления подрядчиком в соответствии с настоящим Федеральным законом обеспечения исполнения договора.

11.3.7. В случае заключения договора с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в соответствии с пунктами 1, 8, 22, 23, 29, 32, 34, 51 части 1 статьи 93 Закона о договорной системе.

**12. Прочие условия**

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом с описью документов по почтовому адресу Стороны, указанному в [3](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par869) настоящего Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.2. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.3. Неотъемлемыми частями Договора являются: приложение № 1 «Техническое задание», приложение № 2 [«Сметная документация](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par992)», приложение № 3 «[Календарный план](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par1021) (График оказания услуг)», [приложение № 4](file:///C:\Users\Зам.%20Директор\Downloads\договор%20ЦГО.docx#Par1049) «Форма Акта сдачи-приемки услуг».

12.4. Выполнение в полном объеме обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчиком и Исполнителем является основанием для регистрации сведений об исполнении Договора в Реестре договоров в порядке, предусмотренном федеральным законодательством.

**13. Адреса, реквизиты и подписи Сторон**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Заказчик**  МОБУ Гимназия "Центр глобального образования"  677000, город Якутск, 203 мкр. д.14  ИНН 1435357382  КПП 143501001  ОГРН  ОКТМО 98701000001  ОКПО  Отделение - НБ по Республика Саха (Якутия) Банка России//УФК по Республике Саха (Якутия) г. Якутск  р/с 03234643987010001600  к/с 40102810345370000085  БИК 019805001  л/с 21696535307  Заказчик:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ А.В.Чудиновских /  М.П. | **Поставщик**  Общество с ограниченной ответственностью «Школьное питание»  адрес: 677000 г. Якутск, ул. Ломоносова, 27 кв.23.  тел: 8(4112)42-06-59  ИНН 1435221871  КПП 143501001  ОГРН 1091435010204 от 16.11.2009г.  р/с 40702810800000701433 в АКБ «Алмазэргиэнбанк» АО  БИК 049805770  к/с30101810300000000770  ОКПО: 63831512  Исполнитель:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И. Петрова/  М.П. | |
|  | |  | |

Приложение № 1

к Договору

№ 2022.1126092от «14» октября 2022 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**Оказание услуг по организации горячего питания**

1. Оказывать услуги по организации питания обучающихся льготная категория 5-10 классов в МОБУ "Гимназия "Центр глобального образования" городского округа "город Якутск" (количество обучающихся в учебном заведении – 260 человека), преподавателей и обслуживающего персонала заказчика в течение учебного дня в помещении столовой по адресу: 677000, город Якутск, 203 мкр. д.14

При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные:

- техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);

- техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882;

- техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 883;

- техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 797;

- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36;

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24 № 74:

- Постановление Окружной администрации г. Якутска от 21 ноября 2013 года № 300п «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа "город Якутск»

-Постановление Окружной администрации г. Якутска от 31.10.2013 N 271п «Об утверждении Примерного единого 24-дневного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа "город Якутск»

Согласно технического регламента Таможенного союза TP ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 09.12.2011г., глава 3, статья 10 внесено требование: «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП».

Основные принципы ХАССП:

1. Проведение анализа опасностей (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания);

2. Определение критических контрольных точек в производстве для минимизации рисков;

3. Задание критического предела (установление и соблюдение предельных значений параметров в контрольной критической точке производства);

4. Разработка системы мониторинга для критических контрольных точек;

5. Разработка и применение корректирующих действий (определение корректирующих действий, которые следует предпринять в случае, когда результаты мониторинга указывают на отсутствие управления в конкретной критической контрольной точке);

6. Разработка и применение процедур проверки системы ХАССП для подтверждения результативности работы системы;

7. Документирование всех процедур системы.

Ответственность за отсутствие ХАССП возлагается на исполнителя предоставляющего услугу по организации горячего питания учащихся.

Исполнитель должен прилагать на скоропортящиеся продукты питания, поставляемые в учреждения для приготовления блюд, копии документов, удостоверяющих качество продукции - сертификат ХАССП, выданные предприятием-изготовителем.

3. Исполнитель услуг обязан следить и обеспечивать санитарное состояние и содержание производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

4. Исполнитель должен организовать ежедневное горячее, рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся в учебные дни и по установленному школой расписанию (графику), в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Фактический рацион питания должен соответствовать Примерному 24-дневному меню и пищевой ценности приготовляемых блюд для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа «город Якутск», утвержденному постановлением Окружной администрации города Якутска от 31 октября 2013г. № 271п и согласованным Управлением Роспотребнадора по РС(Я) (письмо от 16 июля 2012 г. № 01/4788-12-05)

Исполнитель должен согласовывать с Заказчиком (директором общеобразовательного учреждения) еженедельное меню.

Масса порции блюд не должна быть ниже нормы установленной СанПиН 2.4.5.2409-08.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08).

Исполнитель обязан обеспечить:

Ассортимент дополнительного питания (диетическое питание, столы саморасчета (витаминные), комплексные обеды, столы заказов для работников, питание в лагере с дневным пребыванием детей, организованном в летний каникулярный период, продажа кулинарных изделий, выпечки, буфетная продукция) согласовывается с Управлением Роспотребнадзора и утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно. При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания обучающихся, должны соблюдаться принципы адекватного, рационального, сбалансированного, здорового, щадящего питания, подразумевающего:

1. удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.), в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

2.сбалансированность используемых для организации дополнительного питания обучающихся пищевых продуктов по основным пищевым веществам;

3.максимальное разнообразие ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам и обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностям индивидуального потребительского спроса детей и подростков из разных возрастных и социальных групп;

4.исключение из ассортимента пищевых продуктов, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями в органах желудочно-кишечного тракта.

Сахаристые кондитерские изделия можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5 наименований), только в индивидуальной порционной (массой нетто до 20 г.) упаковке. Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами). В дополнительный ассортимент пищевых продуктов для свободной продажи ограниченно можно включать шоколад (на основе натуральных жиров какао).

5. Периодичность питания: питание производится не менее 1 раз в день.

6. Действующие нормы питания обучающихся за счет федерального бюджета и средств местного бюджета:

- обучающиеся 1-4 классов – 92,10 руб. в день на одного обучающегося; - федеральный бюджет, средств бюджета городского округа «город Якутск».

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 50% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

Процент торговой надбавки организаций общественного питания (Организаторов питания), организующих горячее питание в общеобразовательных учреждениях должен быть единым как для бюджетных, так и для внебюджетных средств. Поставщик должен осуществлять план производственного контроля.

Исполнитель обеспечивает прием оплаты от обучающихся через кассовые аппараты (терминалы).

7. Исполнитель должен своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

8. Исполнитель должен проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств. С-витаминизация третьих блюд осуществляется ежедневно из расчета:

20 мг в весенний, осенний период Для детей до 10 лет

25 мг в весенний, осенний период Для детей старше 10 лет

Витаминизацию компотов следует проводить после их охлаждения до температуры от + 12 до +15 С перед реализацией.

Витаминизация готовых блюд проводится под контролем медицинского работника и регистрируется в специальном журнале.

9. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища). В бракеражном журнале необходимо отмечать закладку основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу.

10. Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинского работника. Пробу следует отбирать в объеме порции в стерильную банку с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 до +6 ас.

11. Исполнителю предоставляется право пользования движимым и недвижимым имуществом, необходимым для организации питания детей, на срок действия Договора. Исполнитель, на время действия Договора на оказание услуг, принимает от Заказчика в пользование движимое и недвижимое имущество по акту приема – передачи: помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование), необходимые для организации питания, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальным образовательным учреждением.

Обеспечить использование предоставленных помещений пищеблока, обеденного зала в соответствии с их целевыми назначениями – для организации горячего питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии. В случае поломки оборудования осуществлять его ремонт, осуществлять замену смесителя, сифона (расположенных в пищеблоке).

Заказчики в момент заключения контрактов на оказание услуг по организации горячего питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях ГО «город Якутск» заключает с Исполнителем договор безвозмездного пользования помещением столовой, пищеблока общеобразовательного учреждения.

Обеспечение косметического ремонта помещения пищеблока, не реже одного раза в год.

Обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

Осуществление эксплуатации торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременное обслуживание и ремонт оборудования силами исполнителя.

12. Обеспечить приемку пищи в столовой (фарфоровой, фаянсовой, стеклянной посудой и приборами из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов (не менее 2 комплектов от количества обучающихся). Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и допущенных для использования под горячие или холодные блюда и напитки. Персонал, оказывающий услуги по организации питания обеспечить спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств Исполнителя.

Исполнитель за счет собственных средств обеспечивает столовую при общеобразовательном учреждении посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, санитарными и моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения. Несёт все расходы по проверке и подтверждения качества продукции.

Исполнитель должен обеспечить достаточное количество скатертей, полотняных салфеток (не менее трех смен). Смена столового белья должна производиться не реже 3 раз в неделю, а при загрязнении - немедленно.

Исполнитель должен доработать интерьер столовой в соответствии с требованиями высокой культуры обслуживания.

13. Обеспечить проведение мероприятий по организации горячего питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

14. Накрытие столов (сервировка) горячим питанием на столы в обеденном зале, уборка столов после приема пищи обучающимися, уборку помещений столовой и пищеблока школы выполнять силами своих работников и за счет собственных средств Исполнителя.

15. Организовать питьевой режим в школе в следующей форме:

- использование кипяченой воды согласно СанПиН;

- кипяченая вода набирается в чайник или питьевой бачок с краником, которые выставляются в столовой вместе со стеклянными стаканами на подносе с пометкой «чистые стаканы» или одноразовыми стаканчиками;

- смена воды производится не реже 1 раза в 3 часа по графику.

- Ответственность за приготовление кипяченой воды, мытье и дезинфекционная обработка емкостей для кипяченой воды возлагается на заведующего производством.

16. Исполнитель должен обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов исследований предоставлять Заказчику по его требованию.

17. Исполнитель должен обеспечить проведение исследований на микробиологию, на соответствие продукции на НД, калорийность, витамин С и др. с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов микробиологических исследований предоставлять Заказчику с каждой поставкой продуктов питания.

18. Исполнитель должен обеспечить наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах в соответствии с требованиями санитарного законодательства и программой производственного контроля. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

19. Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

20. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников:

- прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством;

- у которых отсутствует судимость.

- наличие прививки от covid-19

21. Постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения осуществляет медицинский работник или лицо, его замещающее, прошедшее курс гигиенического обучения. Периодический контроль осуществляется территориальным центром Госсанэпиднадзора.

Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, проведение входного контроля качества поступающих продуктов, оперативного контроля в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

Заказчик вправе осуществлять ежедневный контроль качества оказываемых Исполнителем услуг по контракту с составлением соответствующих актов, подписываемых уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя. В случае отказа или уклонения Исполнителя от подписания актов, акты оформляются Заказчиком в одностороннем порядке.

22. В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать правильную технологию приготовления блюд. Закладка продуктов проводится по весу согласно меню-раскладке в присутствии медицинского работника или лицо, его замещающее, прошедшее курс гигиенического обучения. При изготовлении штучных блюд (котлеты, булочка, пирожки и т. д.) взвешивание их проводится поваром до термической обработки. Запеканка, омлет, рулет нарезаются в готовом виде весом, указанным в меню-раскладке. Жидкие блюда раздаются по объему, а гарнир - по весу.

23. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

а) не используются:

остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне;

фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

-творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки

(кипячения);

рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);

прокисшее молоко «самоквас»;

напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;

изделия из мясной обрези, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;

мясо, не прошедшее ветеринарный надзор;

мясо водоплавающих птиц;

грибы:

консервированные продукты домашнего приготовления;

консервированные продукты в томатном соусе;

порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров;

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;

-макароны с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, форшмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;

кремы, кондитерские изделия с кремом;

изделия во фритюре;

в) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки

и напитки в виде сухих концентратов;

г) не принимается мясо П-Ш категории; непотрошеные куры, недоброкачественные

продукты; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и пр.); консервы с

нарушением герметичности (бомбаж, хлопуши); овощи, фрукты, ягоды с признаками

порчи; продукты, поврежденные грызунами, а также загрязненные их испражнениями.

В зависимости от эпидемической ситуации по решению территориального центра Госсанэпиднадзора перечень продуктов и готовых блюд, не используемых в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей, может быть расширен.

24. Сметана, йогурт и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

25. Хранение и реализация пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

26. Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре +2 - +6 DC, очищенные отварные овощи- не более 2 часов. Заправка салатов производится непосредственно перед их выдачей.

27. Хлеб хранят в лотках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба с 1 -процентным раствором столового уксуса.

28. Колода для рубки мяса, изготавливается из твердых пород дерева, устанавливается на металлическую подставку, окрашивается снаружи масляной краской в 2 слоя. По окончании работы рабочую поверхность зачищают ножом и посыпают солью (емкость с солью для обработки колоды хранится в мясном цехе), боковую часть моют горячей водой. При появлении глубоких зарубов разрубочную поверхность спиливают.

29. Разделочные доски и ножи маркируют: С (сельдь), PC (рыба сырая), КС (куры сырые), МС (мясо сырое), ОС (овощи сырые). РВ (рыба вареная), ОВ (овощи вареные), MB (мясо вареное), KB (куры вареные), X (хлеб), Г (гастрономия). Доски изготавливают из твердых пород дерева.

Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок и ножей. Разделочные доски зачищают ножом, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро непосредственно на рабочих местах либо в подвешенном состоянии.

30. Количество комплектов посуды должно быть не менее двух по числу детей в смену. Посуду в процессе приема пищи не домывают.

Алюминиевая, дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, эмалированную, из нержавеющей стали.

Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью.

31. Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

Мытье посуды проводится по этапам: мытье чайной посуды; мытье столовой посуды; мытье столовых приборов; мытье кухонной посуды.

Для мытья посуды не используются стиральный порошок, мочалки, губки. Допускается использование для этих целей металлических и пластмассовых ершей (щеток).

32. Металлические ерши для мытья посуды, ветошь для протирания столов кипятят 15 мин. или замачивают в 0,5-процентном осветленном растворе хлорной извести, или замачивают 30 мин. в 1-процентном растворе хлорамина, сушат и хранят в специально отведенном месте. Ветошь, моющие средства, дезсредства (применяются по эпидпоказаниям) хранят в промаркированных емкостях. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

33. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт. Наличие у исполнителя специализированного автотранспорта (термического фургона). Наличие у водителей, грузчиков, экспедиторов санитарных книжек. Санитарная книжка на автомобили. Договоры на обработку кузова автотранспорта с периодичностью не менее одного раза в месяц.

34. Содержание помещений пищеблока, его оборудование, производственный инвентарь, режим мытья посуды, а также хранение продуктов должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, включая кондитерские цеха и организации, вырабатывающие мягкое мороженое.

Исполнитель обеспечивает содержание представляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, содержание его в постоянной исправности, несёт расходы связанные с этим. Производит обслуживание технологического оборудования за свой счет.

35. Исполнитель обеспечивает вывоз сухого мусора за счет собственных средств, путем установления контейнера в специальном месте на территории общеобразовательного учреждения и заключения договора на вывоз мусора.

36. В случае внедрения в общеобразовательном учреждении автоматизированной системы учета питания согласно пункту п.2.1. Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа «город Якутск», утвержденного Постановлением Окружной администрации города Якутска от 21 ноября 2013 г. № 300п Исполнитель оплачивает стоимость обслуживания в автоматизированной системе учета питания за свой счет организации, обеспечивающей работу автоматизированной системы учета. Стоимость обслуживания Организатора питания в Системе учета питания составляет не более 3,2% от стоимости питания, прошедшего регистрацию в автоматизированной системе учета питания.

37. Участник размещения закупки должен подтвердить, что организация горячего питания будет организована с учетом соблюдения установленных требований с использованием качественных продуктов питания, особенно скоропортящихся. В качестве подтверждения участник прилагает копии договоров поставки продуктов питания вместе с документами, удостоверяющими качество продукции (сертификат ХАССП, сертификат соответствия).

38. Участники закупки в ценовом предложении должны указать цену и размер торговой надбавки.

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ А.В. Чудиновских /  М.П. | Исполнитель:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И.Петрова /  М.П. |
|  |  |

Приложение № 2

к Договору

№ 2022.1126092от 14 октября 2022 г.

СМЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование учреждения | кол-во дней питания | Кол-во детодней | за счет бюджета ГО "город Якутск" | Итого |
|
| МОБУ Гимназия "Центр глобального образования" | 28 | 7280 | 54,00 | 393120,00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ А.В.Чудиновских /  М.П. | Исполнитель:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И.Петрова /  М.П. |

Приложение № 3

к Договору

№ 2022.1126092от 14 октября 2022 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

(ГРАФИК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование услуг | Кол-во (дней) | Срок оказания  услуг |
| Оказание услуг по организации горячего питания льготная категория с 5-10 класс | 28 | С 17.10.2022г в течение 28 рабочих дней, за исключением нерабочих праздничных дней, воскресных дней, дней каникул, дней карантина, актированных дней, выполнения ремонтных работ |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ А.В. Чудиновских /  М.П. | Исполнитель:  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.И.Петрова /  М.П. |

Приложение № 4

к Договору

№ 2022.1126092от 14 октября 2022 г.

Форма

АКТ

СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение ", действующего на основании Устава**, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Исполнитель в лице директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором **№** от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. (далее – Договор) Исполнитель выполнил обязательства по оказанию услуг, а именно:

**Оказание** **услуг по организации горячего питания обучающихся льготная категория 5-10 классов**

2. Фактическое качество выполненных услуг соответствует (не соответствует) требованиям Договора:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Вышеуказанные услуги согласно договору должны быть оказаны «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г., фактически оказаны «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

4. Недостатки оказанных услуг выявлены/не выявлены

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями Договора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6. В соответствии с пунктом \_\_\_\_\_\_ Договора сумма штрафных санкций составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указывается порядок расчета штрафных санкций*).

Общая стоимость штрафных санкций составит: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7. *Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

8. Результаты оказанных услуг по Договору:

Подписи членов экспертной комиссия, созданной приказом МОБУ Гимназия "Центр глобального образования" от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Сдал:  ПОСТАВЩИК: | Принял:  ЗАКАЗЧИК: | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Петрова Н.И./  М.П. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Чудиновских А.В./  М.П. | |  |
|  |  |