

1113 193400700441040070100100080020000244

**Муниципальный контракт № 31
на оказание услуг по организации горячего питания учащихся**

г. Белоусово

50 - ИИ

«01» ноября 2019 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2», г. Белоусово Жуковского района Калужской области именуемая в дальнейшем «Муниципальный заказчик», в лице директора Пешковой Оксаны Константиновны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Калужская продовольственная компания», именуемая в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Кралиной Ирины Николаевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», на основании п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013г. №44-ФЗ заключили настоящий контракт (далее контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг по организации горячего питания учащихся МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2», г. Белоусово (далее – Услуги).

1.2. Организация горячего питания осуществляется на базе школьной столовой, находящейся по адресу: Калужская область, Жуковский р-н, г. Белоусово, ул. Гурьянова 33, Московская 53.

1.3. Срок оказания услуг: с 01 ноября 2019 года по 30 ноября 2019 года.

2. Права и обязанности Сторон

3.

2.1. Обязанности Исполнителя:

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Организовать горячее питание для учащихся школы в соответствии с примерным меню (Приложение №1)

2.1.2. При организации горячего питания Исполнитель должен:

1) оказать услуги в соответствии со схемой организации питания (техническое задание на организацию горячего питания) (Приложение 2).

2) оказывать услуги в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 (закупка, доставка, условия хранения, фасовка, условия приготовления для раздаточных, сроки реализации продукции и готовых блюд, соблюдение технологии приготовления, поставка сырья должна осуществляться с соблюдением принципа товарного соседства на специализированном транспорте обеспеченным санитарными паспортами ежедневно собственными силами, наличие технологических карт соответствующих требованиям, обеспечение единого входного контроля продукции, организация централизованной стирки санитарной одежды, осуществление производственного контроля с предоставлением результатов лабораторных исследований по микробиологическим и санитарно-гигиеническим показателям и т.д.).

- При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или

108

аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия.

- Обеспечить пищеблок посудой (столовой, кухонной), инвентарем, уборочным материалом, их маркировку в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08;

3) поставлять кондитерские изделия, выпечку в столовую, предоставленную заказчиком ежедневно на собственном транспорте - автомобилями, поддерживающими температурный режим, необходимый для транспортировки горячего питания, обеспеченными гигиеническими паспортами.

5) обеспечить правильную эксплуатацию в соответствии с руководством по эксплуатации и нести ответственность за сохранность используемого технологического оборудования, а также холодильного и нейтрального оборудования, гарантировать наличие у работников, осуществляющих услуги по договору, навыков работы с технологическим, холодильным и нейтральным оборудованием, находящимся и пищеблоке (моечными линиями, холодильными камерами, варочными котлами и т.д.);

2.1.3. Соблюдать конечные сроки реализации сырой и готовой продукции, исполнять требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», с соответствующими санитарными и ветеринарными правилами и нормами, требованиями технических документов.

2.1.4. - Обеспечить приготовление, раздачу, накрытие столов и уборку помещения столовой в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01;

- Выдавать готовую пищу только с разрешения бракеражной комиссии, с записью в журнале контроля качества готовой пищи (бракеражный журнал);

- Иметь технологическую карту на каждое приготовленное блюдо, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

- По требованию Заказчика предоставлять технологические карты. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08;

- Обеспечить раздачу горячего питания, уборку помещения, вывоз мусора, использованной посуды и отходов;

- Обеспечивать контроль за ведением бракеражного журнала и другой обязательной документации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Осуществлять контроль за качеством и безопасностью питания.

- Соблюдать требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для обучающихся в соответствии с меню.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, по согласованию с Заказчиком (согласование не позднее, чем за 1 день до замены), допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, утвержденной санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

- Обеспечить строгое соответствие норм вложения сырья в соответствии с действующими нормами.

При оказании услуг Исполнитель обязан ежедневно представлять меню на питание на одного ребенка с указанием выхода изделия в граммах и стоимости, накладную на отпускаемую продукцию на общее количество питающихся детей с указанием сведений о сертификации на покупную продукцию, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания, на продукцию собственного изготовления качественное удостоверение.

2.1.5. Исполнитель несет ответственность за объективность, полноту, достоверность предоставленных сведений, необходимых для исполнения договора.

2.2. Обязанности Заказчика:

2.2.1. Контролировать исполнение контракта в полном объеме.

2.2.2. Предоставить помещение, соответствующее нормам и правилам для организации горячего питания по адресу указанному в п.1.2.

2.2.3. Произвести оплату оказанных Исполнителем услуг в порядке, предусмотренном п. 6 настоящего контракта.

2.2.4. Выполнить в полном объеме все свои обязательства, предусмотренные контрактом.

3. Порядок и периодичность оказания услуг

3.1. Изменения в график могут вноситься по инициативе Заказчика с обязательным уведомлением Исполнителя не менее чем за 3 (три) дня до предполагаемой даты начала действия нового графика.

3.2. Поставка горячего питания осуществляется в соответствии с примерным меню, разработанным Исполнителем и согласованным с Заказчиком и санитарно-эпидемиологической службой.

4. Приемка услуг, гарантии, качество

4.1. Приемка услуг по приготовлению и поставке горячего питания по количеству и качеству производится Заказчиком в присутствии представителя Исполнителя. Забракованное при приемке питание подлежат возврату Исполнителю. Питание, забракованное Заказчиком, считается недопоставленным.

4.2. Исполнитель обязан соблюдать конечные сроки реализации сырой и готовой продукции, исполнять требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 № 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов САНПИН 2.4.2.1178-02», санитарных правил СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и иных документов, отражающих данные требования.

4.3. При отпуске горячего питания Исполнитель обязан ежедневно представлять калькуляцию (меню) на питание на одного ребенка с указанием выхода изделия в граммах и стоимости, накладную (дневной заборный лист) на отпускаемое питание на общее количество питающихся учащихся с указанием сведений о сертификации на покупную продукцию, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания, на продукцию собственного изготовления качественное удостоверение, заверенное печатью Исполнителя, подтверждающее качество и безопасность продуктов питания.

5. Цена контракта

5.1. Цена контракта составляет **208675,00 (двести восемь тысяч шестьсот семьдесят пять рублей 00 копеек)** НДС не облагается, и включает в себя все затраты Исполнителя, связанные с выполнением контракта, в том числе: стоимость горячего питания, стоимость продуктов расходы связанные с доставкой продуктов, прочие расходы и налоги, таможенные пошлины, сборы и другие обязательные платежи; иные затраты, связанные с исполнением контракта.

5.2. Цена контракта является фиксированной и пересмотру сторонами не подлежит. Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных контрактом количества услуг и иных условий исполнения контракта.

6. Порядок расчетов

6.1. Оплата по настоящему контракту производится за счет средств бюджета муниципального района на 2019 год путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

7. Срок действия контракта

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания и действует до 31 декабря 2019 года.

8. Ответственность сторон

8.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и (или) ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2. Исполнитель несет ответственность за качество пищи в соответствии с технологией приготовления и санитарными нормами.

8.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательств в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения обязательств произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

8.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения обязательств произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

8.5. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств по настоящему контракту или устранения нарушений.

9. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

9.1. Под обстоятельствами непреодолимой силы понимаются обстоятельства, возникшие после заключения контракта в результате непредвиденных событий, за которые стороны не несут ответственности. К ним, в частности (но не исключительно) относятся:

- (а) война, военные действия, интервенция иностранных государств;
- (б) ионизирующие излучения или радиоактивное загрязнение;
- (в) ударные волны от полетов самолетов, передвигающихся на сверхзвуковых скоростях;
- (г) бунт, волнения, беспорядки;
- (д) экологические катастрофы и их последствия.

9.2. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если оно явилось следствием природных явлений, действий внешних объективных факторов и прочих обстоятельств непреодолимой силы, и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение контракта.

10. Расторжение контракта

10.1. Расторжение настоящего контракта допускается исключительно по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

11. Особые условия

11.1. Все приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью.

11.2. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде, подписаны и скреплены печатями всеми сторонами.

11.3. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой стороны, каждый из которых имеет равную юридическую силу.

12. Приложения

12.1. Техническое задание по организации горячего питания.

12.2. Меню

13. Реквизиты и подписи Сторон

Муниципальный заказчик:	Исполнитель
<p>МОУ "Средняя общеобразовательная школа №2", г. Белоусово Жуковского района Калужской области Адрес: 249160, г. Белоусово ул. Гурьянова 33</p> <p>ИНН 4007004410 КПП 400701001 р/сч 40204810200000000700 БИК 042908001 Отделение Калуга г. Калуга УФК по Калужской области (ФО Жуковского района) Тел. (848432) 53-286</p>	<p>ООО «Калужская продовольственная компания» Почтовый адрес: 248022, Калуга-22, ул. Привокзальная, д. 8/2 Юридический адрес: 248018, г. Калуга, ул. Хрустальная, д.18 тел. 78-51-14 ИНН 4027062570 КПП 402901001 р/с 40702810722240000053 в Калужском отделении № 8608 ПАО Сбербанк г. Калуга к/с 30101810100000000612 БИК 042908612</p>
<p>Директор:</p> <p>О. К. Пешкова </p>	<p>Директор</p> <p>И.Н. Кралина </p>
 <p>М.П.  2019г.</p>	 <p>М.П.</p>

Техническое задание

Цели и задачи оказания услуг по организации питания: оказание услуг по организации питания, направленных на обеспечение здоровья и предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений обучающихся школы, обеспечение их здоровым питанием.

Характеристики и объем оказываемых услуг по организации питания:

Образовательное учреждение располагает специальными помещениями для организации питания учащихся, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.2821-10».

В состав пищеблока, оснащенного горячим и холодным водоснабжением, электроэнергией, освещением, вентиляцией, работающего на сырье исполнителя, входят: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонный посуды, кладовая сухих продуктов, холодильные камеры, моечная обменной тары).

Кратность питания:

- Льготный завтрак – 5 дней, обед 20 дней;
- согласно утвержденному меню.

Уч-ся	дни	уч-ся	цена	всего
Удешевление стоимости горячего завтрака	5	605	35	105875,00
Обед	20	257	20	102800,00
			ИТОГО	208675,00

Требования к порядку оказания услуг по организации питания:

Исполнитель обязан:

- обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами;
- осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, отражающими рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- обеспечивать высокое качество приготовления блюд и кулинарных изделий путём использования доброкачественного сырья (соответствующего гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам) и ежедневного контроля и бракеража готовых блюд и изделий;
- осуществлять 3-х ступенчатый контроль выпускаемой продукции:
- входной контроль при поступлении продукции включает в себя проверку тары с целью идентификации товара приложенным сертификатам по органолептическим показателям, по необходимости физико-химическим показателям;
- в ходе технологического процесса – контроль норм вложения сырья;
- контроль выпуска готовой продукции на эпидемиологическую опасность и полноту вложения;

- совместно с администрацией образовательного учреждения, органами Роспотребнадзора обеспечивать организацию производственного контроля, на соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Правовые требования к оказанию услуг по организации питания:

Оказание услуг по организации питания должно осуществляться в соответствии с требованиями нормативных документов:

1) СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденные Постановлением Главного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008 г.;

2) ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 №52-ФЗ с изменениями и дополнениями;

3) Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1.

4) ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ с изменениями и дополнениями;

5) Закон РФ 10 июля 1992 года N3266-1 "Об образовании" с последующими изменениями;

6) Правила оказания услуг общественного питания, (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997г. №1036 с изменениями от 21.05.2001 г. №389. в редакции от 10.05.2007 г. № 276).

Директор
ООО «Калужская
продовольственная компания»



Кралина И. Н.

Директор
МОУ Средняя общеобразовательная
школа № 2» г. Белоусово



Пешкова О. К.