

ДОГОВОР № _____

на оказание услуг аутсорсинга питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «СОШ» п.Шимск им.Героя Советского Союза А.И.Горева в 2025 году

п. Шимск

«_____» _____

202__г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «СОШ» п.Шимск им.Героя Советского Союза А.И.Горева, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Коньковой Елены Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны,

и **Общество с ограниченной ответственностью «Престиж»**, именуемый (ое) в дальнейшем «Организатор питания», в лице директора Харитоновой Татьяны Анатольевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, (вместе далее именуемые «Стороны»), в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. за №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и на основании результатов проведения конкурса в электронной форме (Протокол комиссии от 10.01.2024 г. №0013723002DR), размещенный в единой информационной системе www.zakupki.gov.ru и на ЭТП Торги-Онлайн <https://etp.torgi-online.com/> заключили настоящий Договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Организатор питания обязуется оказать услуги по аутсорсингу питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа» п. Шимск имени Героя Советского Союза А.И. Горева в 2025 году (далее - Услуга) по адресу: Российская Федерация, 174150 Новгородская область, п.Шимск, ул. Коммунальная, д.19, а Заказчик обязуется обеспечить приемку оказанных услуг и обеспечить их оплату.

1.2. Оказание услуг по организации питания осуществляются качественно, своевременно, удовлетворять требованиям законодательства Российской Федерации о нормах и стандартах. Выполнение, качество и результат работ должны соответствовать требованиям Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального законодательства, ГОСТов, технических условий, правил пожарной безопасности, требованиям охраны труда, техническими регламентами, действующими нормами и правилами и другими нормативными документами, установленные законодательством РФ, а также требованиями органов государственного надзора, в соответствии с Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 6 до 18 лет образовательных учреждений, указанным в Приложении № 2 к договору и в соответствии с Техническим заданием (Приложении № 4 к настоящему договору).

1.3. Завтраки и обеды предоставляются для обучающихся образовательного учреждения общего образования.

1.4. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком (Приложение № 3 к договору), утверждаемым Заказчиком.

2. Гарантии качества

2.1. Организатор питания гарантирует качество и безопасность оказанных услуг в соответствии с

действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуг и наличие сертификатов,

обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с российским законодательством.

2.2. Качество продукции, должно соответствовать требованиям ГОСТов и СанПиН:

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10(№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18), СанПиН 2.3.2.2722-10 (№ 19), СанПиН 2.3.2.2757-10 (№ 21), СанПиН 2.3.2.2804-10 (№ 22), СанПиН 2.3.2.2868-11 (№ 23

2.3. На поставляемую продукцию Исполнитель дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид продукции.

3.Стоимость и порядок расчетов по Договору

3.1. Стоимость услуг, оказываемых «Организатором питания» по настоящему Договору составляет 5011000 (пять миллионов одиннадцать тысяч рублей) 00 коп без учета НДС .

3.2. Цена договора включает в себя стоимость продуктов питания, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, накладных расходов и других обязательных платежей, а также все прочие расходы, необходимые для выполнения Организатором питания обязательств по Договору.

3.3. Все издержки и затраты, связанные с исполнением своих обязательств по договору, Организатор питания несет за свой счет.

3.4. Затраты не включенные участником в стоимость договора не подлежат оплате со стороны Заказчика.

3.5. Датой оплаты считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

3.6. Стоимость оказанных Организатором питания услуг за оплачиваемый месяц, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику рационов.

3.7. Оплата производится Заказчиком ежемесячно на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре, в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта приемки оказанных услуг, оформленного по прилагаемой форме (приложение № 5 к Договору). Оплата производится Заказчиком на основании представленных Исполнителем счета, счета-фактуры и при отсутствии у Заказчика претензий по объему и качеству оказанных Услуг.

3.8. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ ПУТЕМ ПЕРЕЧИСЛЕНИЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА РАСЧЕТНЫЙ СЧЕТ Организатора питания.

3.9.Авансовые платежи Договором предусмотрены.

3.10.Предоставление сводных документов для сверки Заказчику является обязанностью Организатора питания.

3.11. .В случае не предоставления и/или несвоевременного предоставления Организатором питания счета, а также в случае его ненадлежащего оформления Заказчик не несёт ответственности за просрочку обязательств по оплате.

3.12.Объем товаров (работ, услуг) может быть изменен по инициативе Заказчика и по согласованию с Организатором питания не более чем на 50 (пятьдесят) % в случае выявления потребности в дополнительном объеме товара (работ, услуг), сверх

предусмотренного договором, или при прекращении потребности в части товара (работ, услуг), но связанных с такими товарами (работами, услугами), при этом изменение цены договора должно быть пропорционально росту объема товаров (работ, услуг).

4.Права и обязанности Сторон

4.1.Организатор питания обязуется:

4.1.1. Осуществлять услуги по организации питания в соответствии с количеством - дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг (Приложение № 1 к настоящему договору) и в соответствии с Меню.

Блюда из согласованного меню, должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в «Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 6 до 18.

4.1.Организатор питания обязуется:

4.1.1. Осуществлять услуги по организации питания в соответствии с количеством - дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг (Приложение № 1 к настоящему договору) и в соответствии с Меню.

Блюда из согласованного меню, должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в «Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 1 до 18 лет образовательных учреждений» (далее – Перечень).

4.1.2. В течение 3 рабочих дней с момента заключения договора предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

4.1.3. Организовать в течение срока действия настоящего договора приготовление горячего питания непосредственно в пищеблоке Заказчика в соответствии с меню, разработанным и согласованным в установленном порядке.

4.1.4. На основании рациона питания организатором питания, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, разрабатывается примерное меню, которое согласовывается с руководителем образовательного учреждения и Управлением Роспотребнадзора.

4.1.5. Обеспечить хранение продуктов питания в соответствии с действующими нормами и правилами.

4.1.6. Обеспечить гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции посредством организации и проведения производственного контроля.

4.1.7. Предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам.

4.1.8. Укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение, а также следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

4.1.9. Обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными Заказчиком сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

4.1.10. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, переработки, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Не допускать к приему пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи без сопроводительных документов.

4.1.11. Производить контроль за утилизацией образовавшихся твердых пищевых и других отходов.

4.1.12. Обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём, санитарной одеждой, тремя комплектами сменной униформы, моющими и дезинфицирующими средствами за свой счет.

4.1.13. Обеспечить косметический ремонт данных помещений за свой счет.

4.1.14. Обеспечить установку технологического кухонного оборудования за счет поставщика, включая посудомоечные машины.

4.1.15. Производить за свой счет ремонт технологического оборудования.

4.1.16. Использовать собственный специализированный транспорт для поставки продуктов.

4.1.17. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений столовой пищеблока и помещения для приема пищи, оборудования и инвентаря.

4.1.18. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования и инвентаря.

4.1.19. Осуществлять закупку и доставку продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд своими силами;

4.1.20. Производить с поварами столовых кулинарные советы по технологии приготовления пищи, инструктажи по технике безопасности.

4.1.21. В случае засорения канализационной системы столовой, прочистку производить за свой счет.

4.1.22. Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

4.1.23. Сервировать столы и убирать со столов.

4.1.24. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние производственных помещений столовой учреждения, пищеблока, буфетных в дошкольных группах, оборудования, инвентаря, посуды и отвечать перед надзорными органами за ненадлежащие их санитарное состояние.

4.1.25. Ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

4.1.26. Заводить на каждое блюдо технологическую карту, для детей разного возраста, и соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд (должно быть полное соответствие технологическим картам и утвержденному «Меню»);

4.1.27. При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

4.1.28. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.29. Проводить необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (проводится 1 раз в десять дней).

4.1.30. Подсчитывать энергетическую ценность полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должен проводить ежемесячно.

4.1.31. Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже и вести соответствующую документацию.

4.1.32. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания детей, представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения, санитарно-эпидемиологические заключения для продуктов в натуральном и переработанном виде. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, сроков реализации.

4.1.33. Укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение.

4.1.34. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Не допускать к приему пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи без сопроводительных документов.

4.1.35. Обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами за свой счет.

4.1.36. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений столовой пищеблока и помещения для приема пищи, оборудования и инвентаря.

4.1.37. Ежемесячно, не позднее 05-го числа месяца, следующего за отчетным проводить сверку расчетов с «СОШ» п.Шимск им.Героя Советского Союза А.И.Горева.

4.1.38. В течение 30 дней с даты вступления настоящего договора в силу, а также в случае досрочного расторжения договора, либо по истечении срока действия договора провести инвентаризацию оборудования столовой совместно с Заказчиком.

4.1.39. Обеспечить своевременный вынос с пищеблоков Заказчика отходов производства.

4.1.40. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам 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.

4.1.48. Оплачивать штрафы Роспотребнадзора за нарушения санитарных норм организатором питания, за нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей, за несоблюдение СанПиН при изготовлении и реализации продуктов питания.

4.1.50. Обеспечивать прием пищи детей по адресу:

Российская Федерация, 174150 Новгородская область, п.Шимск, ул.Коммунальная, д.19.

4.2. Заказчик обязуется:

4.2.1. Обеспечить Организатора питания помещениями пищеблока отвечающими необходимым санитарно- гигиеническим требованиям, для приготовления и хранения пищи у Заказчика, а так же горячей и холодной водой, отоплением, электроэнергией.

№ п/п	Адрес	Площадь помещений пищеблока
-------	-------	-----------------------------

1	Российская Федерация, 174150 Новгородская область, п.Шимск, ул. Коммунальная, д.19. (школьная столовая)	137,3 м²
---	---	----------

4.2.2. Утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы Заказчика.

4.2.3. Своевременно предоставлять Организатору питания заявку о количестве питающихся в учреждении лиц на следующий день не позднее 10.00 и уточнять ее не позднее 9.00 в день питания, вести учет и расчеты потребления питания.

4.2.4. В порядке и на условиях настоящего договора оплатить оказанные Организатором питания услуги по организации питания.

4.2.5. Ежемесячно подписывать с Организатором питания акт оказанных услуг.

4.2.6. Осуществлять контроль за качеством оказанных услуг Организатором питания, в том числе проводить в установленном порядке экспертизу. Производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей.

4.2.7. Ежемесячно, не позднее 05-го числа месяца следующего за отчетным проводить сверку расчетов с Организатором питания.

4.2.8. Гарантировать контроль качества питания со стороны общественного контроля родителей обучающихся.

4.2.9. Согласовывать с руководителем образовательного учреждения и Управлением Роспотребнадзора, разрабатываемое примерное меню Организатором питания.

4.2.10. Предоставить помещение для хранения овощей без взимания платы.

4.2.11. Обеспечивать охрану товарно-материальных ценностей наравне с охраной школьного имущества.

4.2.12. Обеспечить контроль за соблюдением утвержденного 10-ти дневного меню.

4.2.13. Организовать во время перемен дежурство преподавателей и дежурного класса.

4.2.14. Обеспечить условия для соблюдения правил личной гигиены учащихся и работников школы.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. В установленном порядке проводить экспертизу качества приготовляемой пищи;

4.3.2. В любой момент осуществлять контроль за соблюдением Организатором питания условий настоящего договора, условий хранения продуктов питания и приготовления пищи с привлечением уполномоченных органов.

4.4. Организатор питания вправе:

4.4.1. Требовать своевременной оплаты за оказанные услуги в соответствии с разделом 2 настоящего Договора.

4.4.2. Приостановить деятельность по оказываемым услугам до полного погашения задолженности Заказчиком.

5. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

5.1. В течение 3 (трех) рабочих дней с момента предоставления Организатором питания акта оказанных услуг Заказчик осуществляет приемку оказанных услуг на соответствие требованиям, установленным в договоре и оформляет результаты такой приемки.

5.2. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, объему, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами акта оказанных услуг.

5.3. По окончании очередного календарного месяца (до 5 числа месяца, следующего за отчетным) сторонами составляется двусторонний акт оказанных услуг за месяц.

5.4. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей.

5.5. При наличии у Заказчика замечаний к оказанным услугам и неустранение их в течение 5-и календарных дней Заказчик вправе отказаться от подписания акта оказанных услуг.

5.6. Услуги за календарный месяц считаются оказанными после подписания акта оказанных услуг Заказчиком.

6.Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы, по объективным причинам и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнения Договора, срок выполнения обязательств по Договору отодвигается на период действия этих обстоятельств, но не более чем на два месяца.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по договору вследствие обстоятельств не преодолимой силы, не позднее 1 (одного) рабочего дня с момента их наступления в письменной форме извещают другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступление указанных обстоятельств.

6.3. Доказательством наличие обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство органов государственной власти РФ.

6.4. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение предусмотренных Договором обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

7.Срок действия Договора и его прекращение

7.1. **Сроки (периоды) оказания услуг:** с даты заключения Договора по «31» декабря 2025 года.

7.2. Договор вступает в силу с момента подписания и действует до момента исполнения сторонами своих обязательств и урегулирования всех расчетов между Заказчиком и Организатором питания.

7.3. Истечение срока действия Договора не освобождает Стороны от исполнения обязательств, возникших в период действия Договора, а также от ответственности за его нарушение.

7.4. В случае нарушения организатором питания требований, установленных в Приложении № 4 к договору, на основе которого был заключен договор, Заказчик имеет право расторгнуть договор в одностороннем порядке.

7.5. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

7.6. О расторжении договора Заказчик уведомляет Организатора питания в течение 5 (пяти) календарных дней.

7.7. Соглашение о расторжении Договора заключается в письменной форме и подписывается уполномоченными представителями Сторон.

7.8. Договор, может быть, расторгнут в одностороннем порядке Заказчиком, в случае, если Организатор питания оказал некачественно услуги.

7.9. Договор, может быть, расторгнут любой из сторон в одностороннем порядке при условии письменного уведомления об этом другой стороны не позднее, чем за 10 (десять) дней до предполагаемой даты расторжения договора.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.2. В случае просрочки исполнения Организатором питания обязательства, предусмотренного Договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки (штрафа, пеней) устанавливается Договором в размере 1% от суммы Договора за каждый день просрочки. Организатор питания освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

8.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, другая сторона вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки (штрафа, пеней) устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

8.4. В случае если ненадлежащее хранение продуктов питания привело к порче продуктов, Организатор питания обязуется возместить все понесенные Заказчиком убытки.

8.5. В случае утраты и/или порчи переданного Организатору питания оборудования, находящегося у Заказчика, Организатор питания обязуется заменить такое оборудование на аналогичное, соответствующее представленному Заказчику.

8.6. Организатор питания несет ответственность за качество приготовленной пищи в соответствии технологией приготовления. За нарушение санитарных и технологических режимов, приведшее к приготовлению некачественной пищи Организатор питания обязуется возместить причиненные убытки. Кроме того, Организатор питания обязуется возместить в полном объеме вред, причиненный жизни и/или здоровью вследствие недостатков приготовленной пищи, а также недостатков оказываемых услуг в рамках организации питания по настоящему договору, в части их качества и безопасности.

8.7. В случае если употребление приготовленной Организатором питания пищи привело к возникновению заболевания, отравления или смерти человека, должностные лица Организатора питания могут быть привлечены в установленном порядке к уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.8. Организатор питания обязуется оплачивать штрафы Роспотребнадзора за нарушения санитарных норм организатором питания, за нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей, за несоблюдение СанПиН при изготовлении и реализации продуктов питания.

9. Порядок урегулирования споров

9.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были

урегулированы путем переговоров с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

9.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней, с даты ее получения.

9.3. К отношениям Сторон по настоящему Договору и в связи с ним применяется законодательство Российской Федерации.

9.4. При не урегулировании Сторонами в досудебном порядке (невозможности разрешения спора по соглашению Сторон) спор передается на разрешение в Арбитражном суде Новгородской области в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10. Анतिकоррупционная оговорка

10.1. При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели. При исполнении своих обязательств по Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей Договора законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

10.2. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по Договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

10.3. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в данном разделе действий и/или неполучения другой Стороной в установленный Договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут Договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

11. Прочие условия

11.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие действующему законодательству РФ, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме.

11.2. Организатор питания не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору полностью или частично другому лицу без предварительного письменного согласия Заказчика.

11.3. Организатор питания несет ответственность по настоящему Договору за действия привлекаемых им к его исполнению субпоставщиков, субподрядчиков и иных лиц, как за свои собственные.

11.4. Организатор питания представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Договору.

11.5. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Договором.

11.6. При реорганизации организатора питания (Участника преобразования) права и обязательства по данному договору распространяются на его правопреемника. После завершения процесса реорганизации организатор питания (Участник преобразования) передает все права и обязанности Правопреемнику, независимо от того, были ли отражены эти права и обязанности в передаточном акте.

11.7. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

11.8. Настоящий Договор составлен на русском языке в двух экземплярах, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу. Один экземпляр Договора находится у организатора питания, второй экземпляр Договора находится у Заказчика.

11.9. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются:

Приложение № 1 – Расчет стоимости;

Приложение № 2 – Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 1 до 18 лет образовательных учреждений;

Приложение № 1 – Расчет стоимости

Приложение № 2 - Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья

Приложение № 3- График отпуска питания;

Приложение № 4 - Техническое задание;

Приложение № 5 – Акт об исполнении обязательств Сторонами по договору.

12. Адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик:

**Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа» п.Шимск
им.А.И.Горева**
Новгородская обл.,
Шимский район, п.Шимск,
ул. Коммунальная, д.19
ИНН 5319002812
КПП 531901001
ОГРН 1025301787610

Организатор питания:

Общество с ограниченной ответственностью
«Престиж»
Почтовый адрес: 174150, Новгородская
область, Шимский район, п. Шимск, ул.
Лесная, д.8
Юридический адрес: Новгородская область,
Шимский район, п. Шимск, ул. Лесная, д.8
ИНН 5319049661
КПП 531901001
ОГРН 1115332001014

р/сч 03234643496550005000
 БИК 014959900
 Кор.сч. 40102810145370000042
 Наименование банка: отделение Новгород
 банка России/УФК по Новгородской области
 г. Великий Новгород

р/сч 40702810843000001890
 в Отделении №8629 ПАО Сбербанк России
 к/сч 30101810100000000698
 БИК 044959698

Заказчик:

_____ (Е.Г.Конькова)

М.П.

Исполнитель:

_____ (Т. А. Харитоновна)

М.П.

Приложение № 1
 к Договору №_____от_____20__г.

Расчет стоимости

2025 г.	Завтрак					Обед					Всего по образовательному учреждению
Питание 1 - 4 классов											
Наименование классов	К-во детей	Стоимость завтрака	Стоимость завтрака с торговой наценкой	Детодни	Всего завтрак, рублей	К-во детей	Стоимость	Стоимость обеда с торговой наценкой	Детодни	Всего обед, рублей	
1-4 класс	269	99,32	99,32	37306	3 705 200,00	-	-	-	-	-	
Итого 1-4 кл	269	99,32	99,32	37306	3 705 200,00	-	-	-	-	-	
Питание 1 - 11 кл (Питание детей с ОВЗ)											
Дети - ОВЗ 1-4кл	-	-	-	-	-	24	68,50	68,50	3648	249 888,00	
Дети - ОВЗ 5-11кл	-	-	-	-	-	62	96,00	96,00	9684	929 612,00	
Итого ОВЗ 1-11 кл	-	-	-	-	-	86	х	х	13332	1179500,00	
Питание детей участников СВО											
Дети – 5-11кл	-	-	-	-	-	9	117,00	117,00	1080	126 300,00	
Итого 5-11 кл	-	-	-	-	-	9	х	х	1080	126 300,00	
Всего по учреждению	269	99,32	99,32	37306	3 705 200 ,00	95	х	х	14412	1305800,00	

Расчет цены Договора произведен для детей от 6 до 18 лет.

Областной закон Новгородской области от 05.09.2014 N 618-ОЗ (ред. от 30.10.2018) "О мерах социальной поддержки детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и иных лиц" (принят Постановлением Новгородской областной Думы от 27.08.2014 N 1163-5 ОД);

Областной закон Новгородской области от 11.01.2005 N 391-ОЗ (ред. от 30.01.2018) "О мерах по социальной поддержке обучающихся" (принят Постановлением Новгородской областной Думы от 22.12.2004 N 916-III ОД) (вместе с "Перечнем государственных образовательных учреждений");

Постановление правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 «О предоставлении питания для школьников младших классов»;

Постановление правительства Новгородской области от 25.08.2020 № 405 «О внесении изменений в государственную программу Новгородской области «Развитие образования в Новгородской области до 2026 года»;

обучающиеся ОВЗ 1-4 классы (школы) – 68,50 рублей/день;

обучающиеся ОВЗ 5-11 классы (школы) – 96,00 рублей/день;

обучающиеся 1-4 классов (школы) – 99,32 рублей/день;

Предоставление дополнительных мер социальной поддержки обучающимся муниципальных образовательных организаций, являющихся детьми, в том числе пасынками и падчерицами, граждан, призванных на военную службу по мобилизации, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы, граждан, заключивших контракт о добровольном содействии, сотрудников, находящихся в служебной командировке, а так же погибших(умерших) граждан, сотрудников; граждан, сотрудников, ставших инвалидами – 117,00 рублей/день;

(определяются областным законом об областном бюджете)

Постановление Администрации Шимского муниципального района.

Приложение № 2
к договору № _____ от _____ 20__ г.

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 7 до 18 лет образовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	220+	220+	165	165
Овощи, свежие, зелень	350	400	280++	320++
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185++	185++
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	65 (80)	71,5 (88)	59	65
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	32 (41)	45 (58)	28	40
Рыба-филе	42	60	39,5	56
Колбасные изделия	10	15	9,8	14,7
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	40	50	40	50
Сыр	8	12	7,5	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10

Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	0.6шт.	0.6шт.	24	24
Сахар +++	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Рекомендуемые суточные наборы пищевых продуктов, в том числе для приготовления блюд и напитков, для школьников

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	брутто г, мл,		нетто г, мл,	
	1 - 3 лет	3 - 7 лет	1 - 3 лет	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5,0 %	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15,0 %	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75,0	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6

Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
<i>Химсостав (без учета т/о)</i>				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Заказчик: директор МАУ «Средняя общеобразовательная школа»
п.Шимск им.А.И.Горева

_____/Е.Г. Конькова /

Организатор питания:
директор ООО «Престиж»

_____/Т. А. Харитонова/

Приложение № 3 к Договору
№ _____ от _____ 20__ г

График отпуска питания

График отпуска питания для детей школьного возраста по договору:

1. Первый завтрак предоставляется детям с 9.00-10.00 часов.
2. Обеды предоставляются с 11.00-14.00 часов.

Заказчик: директор МАУ «Средняя общеобразовательная школа»
п.Шимск им.А.И.Горева

_____/Е.Г. Конькова /

Организатор питания: директор ООО «Престиж»

_____/Т. А. Харитонова/

Приложение № 4 к Договору
№ _____ от _____ 20__ г

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
к документации о проведении конкурса в электронной форме
на аутсорсинг питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«СОШ» п. Шимск им. Героя Советского Союза А.И.Горева в 2025 году

№ п/п	Наименование пункта. Текст пояснений.
1.	<i>Предмет закупки</i> Является право заключения договора аутсорсинга питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «СОШ» п. Шимск им.Героя Советского Союза А.И.Горева в 2024 году
2.	<i>Цели использования результатов работ</i> Обеспечение хозяйственной деятельности МАОУ «СОШ» п. Шимск им.Героя Советского Союза А.И.Горева
3.	<i>Источник финансирования; Заказчик</i> Федеральный, региональный бюджет, местный бюджет, внебюджет, средства областного бюджета

4.	Предмет договора
	Аутсорсинг питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «СОШ» п.Шимск им.Героя Советского Союза А.И.Горева в 2025 году
5.	Исполнитель
	Определяется на основе проведения конкурса в электронной форме в соответствии с требованиями, установленными в документации.
6.	Обоснование (начальной максимальной цены) договора (включая НДС), в руб.
	В соответствии с п. 8 раздела Документации о проведении конкурса в электронной форме
7.	Порядок формирования цены договора
	1. Начальная (максимальная) цена договора включает в себя стоимость продуктов питания, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, накладных расходов и других обязательных платежей, а также все прочие расходы, необходимые для выполнения Организатором питания обязательств по Договору. 2. Все издержки и затраты, связанные с исполнением своих обязательств по договору, Организатор питания несет за свой счет. 3. Затраты не включенные участником в стоимость договора не подлежат оплате со стороны Заказчика. 4. Цена договора рассчитывается как начальная (максимальная) цена договора, указанная Заказчиком в техническом задании, уменьшенная на предложенное участником понижение относительно начальной (максимальной) цены.
8.	Код по общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2) соответствующий предмету закупки
	56.29.20.120
9.	Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД 2)
	56.29
10.	Место оказания услуг
	Российская Федерация, 174150 Новгородская область, п.Шимск, ул.Коммунальная, д.19.
11.	Сроки (периоды) оказания услуг
	Срок подписания договора: после проведения процедуры конкурса в электронной форме Дата начала оказания услуг: с даты подписания договора. Дата окончания оказания услуг: не позднее «31» декабря 2025 года.
12.	Форма, сроки и порядок оплаты оказанных услуг
	1. Датой оплаты считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика. 2. Стоимость оказанных Организатором питания услуг за оплачиваемый месяц, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику рационов. 3. Расчеты с Организатором питания производятся с расчётного счета Заказчика по безналичному расчету в течение 7 (семи) рабочих дней, на основании выставленных счетов, счетов-фактур (кроме организаций, находящихся на упрощенной системе налогообложения) и подписанных сторонами актов оказанных услуг. 4. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ ПУТЕМ ПЕРЕЧИСЛЕНИЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА РАСЧЕТНЫЙ СЧЕТ Организатора питания. 5. Предоставление сводных документов для сверки Заказчику является обязанностью Организатора питания. 6. В случае не предоставления и/или несвоевременного предоставления Организатором питания счета, а также в случае его ненадлежащего оформления Заказчик не несёт ответственности за просрочку обязательств по оплате.
13.	Виды и объемы оказываемых услуг по договору
	При составлении меню должны использоваться «Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 1 до 18 лет образовательных учреждений» (Приложение № 1 к «Техническому заданию»).

Объем оказываемых услуг Организатором питания должен соответствовать объёму услуг в соответствии с:

- цикличным пятидневным меню для детей от 1 до 18 лет в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

На основании рациона питания Организатором питания, обеспечивающем питание в образовательном учреждении, разрабатывается примерное меню, которое согласовывается с руководителем образовательного учреждения и Управлением Роспотребнадзора.

На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд.

Необходимо ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже и вести соответствующую документацию.

В течение 3 рабочих дней, с даты заключения договора предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

Организатор питания должен:

- обеспечить хранение продуктов питания в соответствии с действующими нормами и правилами;

- организовать в течение срока действия договора приготовление горячего питания непосредственно в пищеблоке Заказчика в соответствии с меню, разработанным и согласованным в установленном порядке;

- обеспечить гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции посредством организации и проведения производственного контроля;

- предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам.

- укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение, а также следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных оплачиваемых работодателем профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами;

- обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными Заказчиком сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать;

- обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, переработки, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Не допускать к приему пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи без сопроводительных документов;

- производить контроль за утилизацией образовавшихся твердых пищевых и других отходов.

- обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём, санитарной одеждой, тремя комплектами сменной униформы, моющими и дезинфицирующими средствами за свой счет;

- производить за свой счет ремонт технологического оборудования;

- осуществлять уборку помещений кухни и столовой, подсобных помещений, прочих помещений пищеблока за свой счет;

- использовать собственный специализированный транспорт для поставки продуктов;

- обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений: пищеблока, буфетных и помещений для приема пищи, оборудования и инвентаря;

- обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования и инвентаря;

- осуществлять закупку и доставку продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд своими силами;

- производить с поварами столовых кулинарные советы по технологии приготовления пищи, инструктажи по технике безопасности;

- в случае засорения канализационной системы пищеблока и буфетных, производить прочистку за свой счет;

- ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда;
- сервировать столы и убирать со столов в помещении столовой;
- обеспечивать надлежащее санитарное состояние производственных помещений столовой учреждения, пищеблока, буфетных в дошкольных группах, оборудования, инвентаря, посуды и отвечать перед надзорными органами за ненадлежащие их санитарное состояние.
- ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
- заводить на каждое блюдо технологическую карту, для детей разного возраста, и соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд (должно быть полное соответствие технологическим картам и утвержденному «Меню»);
- при приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;
- проводить необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (проводится 1 раз в десять дней);
- подсчитывать энергетическую ценность полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должен проводить ежемесячно.
- обеспечивать прием пищи детей по адресу Заказчика.

Объемы работ для детей школьного возраста по договору:

1. Первый завтрак предоставляется детям с 9.00-10.00 часов.
2. Обеды предоставляются с 11.00-14.00 часов.

14. Порядок сдачи и приемки работ (услуг)

Сдача-приемка услуг осуществляется путем подписания сторонами акта оказанных услуг.

По окончании очередного календарного месяца (до 5 числа месяца, следующего за отчетным) сторонами составляется двусторонний акт оказанных услуг за месяц.

Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей.

При наличии у Заказчика замечаний к оказанным услугам и неустранение их в течение 5-и календарных дней Заказчик вправе отказаться от подписания акта оказанных услуг.

Услуги за календарный месяц считаются оказанными после подписания акта оказанных услуг Заказчиком.

Заказчик в течение 1 дня со дня получения акта обязан направить Организатору питания подписанный акт или мотивированный отказ (претензию).

15.ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗАНИЮ УСЛУГ. Качество (ГОСТ, СНИП, технические регламенты, сертификаты используемых материалов, действующие на территории РФ:

ОКАЗЫВАЕМЫЕ УСЛУГИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОСУЩЕСТВЛЕННЫ КАЧЕСТВЕННО, СВОЕВРЕМЕННО, УДОВЛЕТВОРЯТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ О НОРМАХ И СТАНДАРТАХ. ВЫПОЛНЕНИЕ, КАЧЕСТВО И РЕЗУЛЬТАТ РАБОТ ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ГРАЖДАНСКОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА, ГОСТОВ, СНИП, ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ПРАВИЛ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ТРЕБОВАНИЯМ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИЧЕСКИМИ РЕГЛАМЕНТАМИ, ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И ПРАВИЛАМИ И ДРУГИМИ НОРМАТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ РФ, А ТАКЖЕ ТРЕБОВАНИЯМИ ОРГАНОВ ГОСУДАРСТВЕННОГО НАДЗОРА.

Требования к безопасности, качеству, техническим характеристикам, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, работы, услуги, к размерам, упаковке,

отгрузке товара, к результатам работы, установленные заказчиком и предусмотренные техническими регламентами в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика. Если заказчиком в документации о закупке не используются установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, законодательством Российской Федерации о стандартизации требования к безопасности, качеству, техническим характеристикам, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, работы, услуги, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы, в документации о закупке должно содержаться обоснование необходимости использования иных требований, связанных с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика.

Организатор питания гарантирует, что качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, продукции собственного производства соответствует действующим требованиям, установленным нормативными правовыми и нормативно-техническими документами:

- Соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности при выполнении работ, охраны окружающей среды;

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;

- Статьей 41 Федерального закона от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Закон №52-ФЗ) указывается на необходимость сертификации отдельных видов продукции, работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для человека;

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 (далее - Постановление №1036) также указывают на то, что услуги общественного питания подлежат обязательной сертификации.

- Начиная с 1 июля 2003 года основным нормативным документом, определяющим новые подходы к системе сертификации продукции (работ, услуг) является Федеральный закон от 27 декабря 2002 года №184-ФЗ «О техническом регулировании». Согласно данному закону услуги общественного питания также подлежат обязательной сертификации.

- ПРИКАЗОМ от 20 мая 2005 года N 402О личной медицинской книжке и санитарном паспорте.

- Решением от 28 мая 2010г. № 299 на соответствие Единым санитарно — эпидемиологическим требованиям к товарам).

- ОСТ 10 286-2001 Санитарная одежда для работников АПК. Нормы обеспечения. Правила применения и эксплуатации.

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения""

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).

- Постановлением Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. N 982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии";

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

	утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»; - Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18; - ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»; Качество продукции, должно соответствовать требованиям ГОСТов и СанПиН: - СанПиН 2.3.2.1324-03" Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" - -ТР ТС 024/2011 «На масложировую продукцию», утвержденные Решением Комиссии Таможенного Союза №883 от 09.12.2011 года; - - ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из соков и овощей», утвержденные Решением Комиссии Таможенного Союза №882 от 09.12.2011 года; - - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденные Решением Совета Евразийской экономической комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 года №67; - -ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденные Решением Совета Евразийской экономической комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 года №68; - -ТР ТС 029/2012 «Требование безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные Решением Совета Евразийской экономической комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 года №58; - -ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», утвержденные Решением Совета Евразийской экономической комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 года №34; - - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденные Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года №880; - - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденные Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года №881; - -Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции», утверждён решением Советов Евразийского экономической комиссии от 18.10.2016г. - иными нормативным правовым актам Российской Федерации, касающимся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд; Все предлагаемые блюда должны соответствовать технологическим нормативным документам, ГОСТам, техническим условиям , действующим на момент предоставления услуг питания. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания детей, представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой окончном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, сроков реализации. Должны соблюдаться санитарные нормы при транспортировке пищевых продуктов, а так же маркировка продуктов питания и результаты лабораторных исследований.
16.	Требования к упаковке товаров Товар поставляется в целостной, чистой упаковке (таре), обеспечивающей защиту его от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения. Упаковка должна соответствовать ГОСТам (ТУ) необходимым для каждого вида товара и способна предотвратить их повреждения или порчу, обеспечить сохранность во время перевозки и в период хранения товара. Организатор питания несет ответственность за всякого рода порчу товаров вследствие некачественной упаковки или ненадлежащей перевозки.

Товар должен иметь необходимые маркировки, наклейки и пломбы, если такие требования предъявляются действующим законодательством Российской Федерации, требованиям ГОСТа. Маркировка товара должна содержать: наименование изделия, наименование фирмы-изготовителя, юридический адрес изготовителя, дату выпуска и срок годности на в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Маркировка упаковки должна строго соответствовать маркировке товара. Недопустима поставка продуктов питания в пластиковых контейнерах.	
17.	<i>Прочие условия исполнения договора</i>
Определены в соответствии с Разделом № 4 «Проект договора»	
18.	<i>Требования по объему гарантий качества оказываемых услуг</i>
Организатор питания обязан обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям технического задания, 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. При выявлении недостатков в оказываемых услугах Организатор питания должен обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных при сдаче-приемке услуг в срок, указанный в акте с перечнем выявленных недостатков. Гарантия качества поставки товара предоставляется в полном объеме, включая устранение недостатков поставки.	
19.	<i>Требования по сроку гарантий качества на результаты оказываемых услуг</i>
Гарантия качества услуг распространяется на весь период действия договора. Организатор питания гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией. Организатор питания обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления пищи, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания. Организатор питания обязуется оплачивать штрафы Роспотребнадзора за нарушения санитарных норм организатором питания, за нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей, за несоблюдение СанПиН при изготовлении и реализации продуктов питания.	
20.	<i>Перечень приложений к техническому заданию, являющихся его неотъемлемой частью</i>
Приложение №1 – Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 1 года до 18 лет образовательных учреждений.	

А К Т
об исполнении обязательств Сторонами по договору

на _____
от «__» _____ 202__ года № _____

п. Шимск

«__» _____ 202__ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «СОШ» п.Шимск им.Героя Советского Союза А.И.Горева, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Коньковой Елены Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Престиж», именуемый (ое) в дальнейшем «Организатор питания», в лице директора Харитоновой Татьяны Анатольевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Организатор питания в полном объеме выполнил обязательства по _____ в соответствии со сроком, предусмотренным в договоре в период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. на общую сумму _____ руб. *(прописью)*.
2. Заказчик обязанность по оплате в соответствии с договором выполнил в полном объеме и в надлежащие сроки.
3. Стороны финансовых, имущественных и иных претензий друг к другу не имеют.

Заказчик: директор
МАОУ "СОШ" п.Шимск им.Героя Советского
Союза А.И.Горева»

Организатор питания: директор ООО
«Престиж»

_____/Е.Г. Конькова/

_____/Т. А. Харитонов/

Документ подписан электронной подписью на
ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	ООО "ПРЕСТИЖ" ХАРИТОНОВА ТАТЬЯНА АНАТОЛЬЕВНА, директор	2B5376A0077B1CF914EBB4DEE5563C8CC	24.01.2025 13:50 MCK Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" П. ШИМСК ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.И.ГОРЕВА Конюкова Елена Геннадьевна, директор	15C7B04D95313268CB3D1624FADE2441	27.01.2025 11:56 MCK Подпись соответствует файлу документа
Номер процедуры 0013724002DP132414343673			