

**КОНТРАКТ**  
на оказание услуг № 3/2024

г. Мураши

«05» февраля 2024 г.

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя школа г. Мураши», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Лопатиной Ларисы Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Мурашинское кооперативное предприятие», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Теплых Ольги Савельевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», совместно именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с п. 4 ч.1 ст 93 Федерального законодательства № 44 ФЗ от 05.04.2013 года « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

- 1.1. По контракту возмездного оказания услуг Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги, указанные в п. 1.2. настоящего Договора, а Заказчик обязуется оплатить эти услуги.
- 1.2. Исполнитель обязуется оказывать следующие услуги:
  - организация бесплатного горячего питания детей с ОВЗ.
- 1.3. Сроки оказания услуг с «09» января по «24» мая 2024 г., а в части расчетов до полного их завершения.

**2. Обязанности сторон**

**2.1. Исполнитель обязан:**

- 2.1.1. Организовать бесплатное горячее питание школьников с надлежащим качеством.
- 2.1.2. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника школы и в соответствии с действующим Положением о бракераже на предприятиях общественного питания.
- 2.1.3. Своевременно обеспечивать школьную столовую необходимыми полуфабрикатами и другими продуктами в соответствии с 2-х недельным меню. Контролировать качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.
- 2.1.4. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов, требований к кулинарной обработке продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- 2.1.5. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований к состоянию производственных помещений школьной столовой, оборудования и инвентаря.
- 2.1.6. Обеспечивать столовую посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой и моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.
- 2.1.7. Предоставлять транспорт для доставки необходимых продуктов, полуфабрикатов в столовую школы.
- 2.1.8. Укомплектовать школьную столовую квалифицированными кадрами и следить за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских и профилактических осмотров.
- 2.1.9. Применять наценки к свободным ценам или ценам закупки на продукцию, реализуемую в столовой «Заказчика», в размерах, не превышающих 65% (решение Региональной службы по тарифам Кировской области от 18.06.2010 г. №20/1).
- 2.1.10. Обеспечивать проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации объектов, предоставленных Заказчиком.
- 2.1.11. Осуществлять за свой счет при наличии денежных средств:
  - текущий ремонт помещений, предоставленных Исполнителю для организации питания, а именно помещение кухни и подсобные помещения; приобретение торгово-технологического, контрольно-кассового, весоизмерительного оборудования для организации питания;
  - технический надзор и ремонт торгово-технологического, холодильного оборудования предоставленного Исполнителю.

## **2.2. Заказчик обязан:**

2.2.1. Утвердить совместно с Исполнителем режим работы столовой по дням недели и часам, организовать посещение учащимися столовой под руководством классных руководителей.

2.2.2. Организовать дежурство преподавателей и старшекласников в столовой.

2.2.3. Обеспечить систематический контроль за соблюдением меню, разработанного с учётом необходимых требований, предъявляемых к рациональному питанию.

2.2.4. Обеспечить организованное питание учащихся (не менее 50%) за счет родительской платы.

2.2.5. Создать условия для предоставления горячего питания всем обучающимся и работникам Заказчика.

2.2.6. Предоставлять безвозмездно Исполнителю, обслуживающему обучающихся и работников Заказчика, в соответствии с установленными СНИПами и действующими СанПиНами следующее имущество и коммунальные услуги:

- зал обслуживания посетителей, производственные и складские помещения столовой, общей площадью 249,4 кв.м., в том числе зал обслуживания посетителей 139,8 кв.м.;

- торгово-технологическое, холодильное оборудование в объемах, необходимых для осуществления услуг по организации питания в столовой Заказчика в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства; холодильное оборудование, предоставляемое Заказчиком должно обладать необходимой ёмкостью и быть укомплектовано контрольными термометрами;

2.2.7. Обеспечивать за свой счет:

- технический надзор, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев;

- охрану объектов общественного питания, размещенных на территории Заказчика, оснащение их охранно-пожарной сигнализацией.

2.2.8. Осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведению учета и расчетов за питание с Исполнителем.

2.2.9. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания обучающихся, предусматривать в учебных процессах удлиненные перерывы для приема пищи в соответствии с СанПиН. В случае изменения утвержденного режима Заказчик ставит об этом в известность Исполнителя не позднее, чем за 5 (пять) дней, кроме экстренных случаев и непредвиденных обстоятельств, независящих от Заказчика.

2.2.10. Организовать совместно с Исполнителем рациональное питание обучающихся в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях», утвержденными приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н, 178, и другими действующими нормативными документами.

2.2.11. Обеспечивать систематический контроль за соблюдением утвержденного шестидневного (пятидневного) меню, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному питанию.

## **3. Цена контракта. Порядок расчетов**

3.1. Цена настоящего контракта составляет 39000 (Тридцать девять тысяч) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

Заказчик производит оплату Исполнителю за питание по фактическому количеству учащихся, пользующихся бесплатным и организованным питанием в течение 10 (десяти) дней с момента выставления счета на оплату. Счета на оплату и акты выполненных работ выставляются после сверки расчетов. Сумма оплаты определяется из стоимости питания, установленного в соответствии с разработанными рационами и определенного контингента питающихся.

3.2 Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

3.3. В общую цену настоящего Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по настоящему Контракту в полном объеме и надлежащего качества, все налоги, сборы, другие обязательные платежи, а также прочие расходы, связанные с оказанием услуг.

3.4. Стороны самостоятельно несут риски изменения курсов валют, введения новых налогов, иных обязательных платежей, и возникновения иных обстоятельств, которые не могли быть предусмотрены ими при заключении настоящего Контракта

3.5 Ежедневное выделение денежных средств из расчета на одного человека в зависимости от контингента питающихся:

1) организация питания детей с ОВЗ на 1 чел.- 154 руб. 00 коп.

Разницу между фактической и льготной стоимостью питания учащиеся оплачивают

самостоятельно за наличный расчет.

Общая сумма настоящего договора может изменяться с учетом количества детей, пользующихся питанием за счет бюджетных средств.

3.6. Расчет осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика в срок не более 10 дней с момента подписания акта выполненных услуг, подписанного обеими сторонами и получения Заказчиком от Поставщика счета-фактуры (или счета).

Финансирование контракта за счет средств бюджета субъекта Российской Федерации «Кировская область»

3.7. При изменении цены обеда или порядка расчетов Сторонами составляется дополнительное соглашение.

#### **4. Ответственность сторон**

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализуемой продукции в столовой Заказчика, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с законодательством.

4.3. Ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологического законодательства распределяется между Сторонами исходя из обязанностей, предусмотренных настоящим договором.

4.4. Споры, возникающие из настоящего договора, решаются путем переговоров. В случае не достижения согласия путем переговоров, споры передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Кировской области.

#### **5. Антикоррупционная оговорка**

5.1. При исполнении своих обязательств по настоящему 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.

5.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего 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.

5.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему 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.

5.4. 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 настоящего раздела 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.

5.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в п.п. 5.1.-5.4. настоящего Договора действий и/или неполучения другой Стороной в установленный законодательством 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 настоящий Договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

## 6. Заключительные положения

- 6.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны только в письменной форме и подписанные уполномоченными представителями Сторон.
- 6.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой Стороны. Экземпляры идентичны и имеют одинаковую силу.
- 6.3. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания, может быть расторгнут в одностороннем порядке, но с обязательным обоснованием причины одностороннего отказа.
- 6.4. По всем вопросам, не нашедшим отражение в настоящем договоре, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

## 7. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

**«Заказчик» КОГОбУ СШ г. Мураши**

Юридический адрес: 613710, г. Мураши

ул. Пионерская, 37

ИНН 4318002511 КПП 431801001

Р/с 0322464330000004000

К/с 40102810345370000033

ОТДЕЛЕНИЕ КИРОВ БАНКА РОССИИ//

УФК по Кировской области г. Киров

БИК 013304182

л/с 0770318А672

Тел. 8(83348) 2-29-73

 Директор

м.п.



Л.Н. Лопатина

**«Исполнитель»**

**ООО «Мурашинское кооперативное предприятие»**

Юридический адрес: 613711, Кировская область, г. Мураши

ул. Пугачева, д. 5, помещение 26.

ИНН 4318004607, КПП 431801001

КИРОВСКИЙ РФ АО «РОССЕЛЬХОЗБАНК»

Р/с 40703810522130000004

К/с 30101810600000000787

БИК 043304787

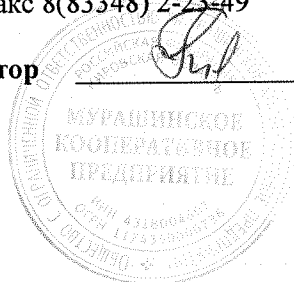
Тел./Факс 8(83348) 2-23-49

Директор

м.п.



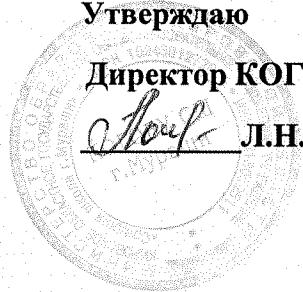
О.С. Теплых



Утверждаю

Директор КОГОбУ СШ г.Мураши

 Л.Н. Лопатина



### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. **Наименование объекта закупки:** оказание услуг по организации бесплатного горячего питания детей с ОВЗ

Наименование услуги <sup>1</sup>	Единицы измерения	Количество в единицах измерения	Код по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2) ОК 34-2014 (КПЕС 2008)	Код позиции каталога товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (КТРУ)
Услуги столовых	усл. ед	1	56.29.2	56.29.20.000-00000002

2. **Объем услуг:**

2.1. **Период с января по май 2024 года**

Количество детей, чел	3	1
Количество учебных дней в среднем	68	88
Цена завтрака(обеда)	154,00	82,00
Количество дето/дней	200	88
Сумма по периоду	31784,00	7216,00

3. **Условия оказания услуг:**

3.1. Заказчик предоставляет исполнителю в безвозмездное пользование помещение пищеблока, технологическое оборудование, инвентарь, мебель и иное необходимое имущество, и обязуется впоследствии заключить контракт на безвозмездное пользование этого помещения и имущества на срок, не превышающий срок исполнения контракта, в соответствии с пунктом 10 части 1 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

**Характеристики помещения:**

Объект нежилого назначения, находящийся в собственности Кировской области, расположен по адресу: Кировская область, Мурашинский район, г. Мураши, ул. Пионерская, д.37, общей площадью 249,4 кв. м., кадастровый № 43:18:310109:200 (далее – объект, имущество).

Помещение в здании, являющееся объектом безвозмездного пользования, обозначено в техническом паспорте под № 36,37,39,40,41,42,43,44,45,46 и частью комнаты №34(139,8 кв.м) на втором этаже здания.

Перечень технологического оборудования, инвентаря, мебели и иного имущества, передаваемого в безвозмездное пользование:

<b>№</b>	<b>Наименование имущества</b>	<b>Количество (штук)</b>
1.	Овощерезка ROBOT COUPLE CL52	1
2.	Картофелечистка SIRMAN PPJ 10 на подставке 3Ф	1
3.	Шкаф пекарский	1
4.	Машина посудомоечная	1
5.	Шкаф холодильный с глухой дверью	1
6.	Шкаф морозильный с глухой дверью	1
7.	Прилавок для холодных блюд	1
8.	Прилавок для 2 блюд	1
9.	Плита электрическая ПЭЖШ-4	1
10.	Стеллаж кухонный 1500*500*1800	1
11.	Стеллаж кухонный 1500*500*1800	1
12.	Стеллаж кухонный 1150*500*1800	1
13.	Прилавок для 1 блюд	1
14.	Прилавок нейтральный МН-70КМ	1
15.	Стол для грязной посуды СГП 1200	1
16.	Стол для чистой посуды	1
17.	Стол производственный 1500*600*870	1
18.	Стол производственный 1150*600*870	1
19.	Стол производственный 1150*600*870	1
20.	Плита электрическая 4-х комфорочная с жарочным шкафом	1
21.	Подставка под кухонный инвентарь	1
22.	Шкаф расточный	1
23.	Пароконвектомат	1
24.	Подставка под пароконвектомат	1

25.	Ларь-витрина низкотем. ЛН500	1
26.	Лифт	1
27.	Ванна моечная 3секции	1
28.	Морозильник	1
29.	Прилавок для кассы КК-70КМ	1
30.	ЭВН Термекс	1
31.	Водонагреватель	1
32.	Холодильник	1
33.	Холодильник	1
34.	Смягчитель воды 12л	4
35.	Электрокипятильник универсальный КНЭ 50/100	1
36.	Шкаф для хлеба	1
37.	Прилавок для приборов	1
38.	Водонагреватель	1
39.	Водонагреватель	1
40.	Гастроемкость СН1/1-65	2
41.	Гастроемкость СН1/1-40	2
42.	Гастроемкость СН1/1-20	2
43.	Гастроемкость СН1/1-150	2
44.	Противень 600*400	10

3.2. Все сотрудники обязаны иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.3. Исполнитель должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания.

3.4. Исполнитель должен допускать к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием работников, прошедших инструктаж по технике безопасности.

3.5. Исполнитель обязан обеспечить охрану труда, соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.6. Исполнитель производит закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

3.7. Исполнитель обязан осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.8. Исполнитель обязан оказывать услуги в соответствии с меню, утвержденным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей, с соблюдением требований по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности,

суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, а также в соответствии с нормами питания, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.9. Исполнитель осуществляет производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производит входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки.

3.10. Непосредственно после приготовления пищи медицинским работником отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет исполнителя в объеме: порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

3.11. Исполнитель обязан ежедневно проводить бракераж готовой пищи с участием представителей заказчика. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню (Приложение 1 к Техническому заданию). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.12. Отпуск обучающимся образовательных организаций горячего питания производится исполнителем в обеденном зале согласно утвержденному заказчиком графику питания обучающихся.

3.13. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

3.14. Исполнитель проводит уборку помещений пищеблока, столов в обеденном зале заказчика и мытье посуды после приема пищи, осуществляет сбор, хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

3.15. По требованию заказчика исполнитель обязан предоставлять сертификаты и другие документы, удостоверяющие соответствие качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, требованиям нормативных документов. Также исполнитель обязан обеспечить доступ к документам при проведении проверок соответствия оказываемых услуг требованиям законодательства Российской Федерации и Томской области и предоставить их по первому требованию проверяющей организации.

3.16. Исполнитель обязан предоставить заказчику возможность проверить ход и качество оказываемых услуг в любое время в течение действия контракта.

#### **4. Требования к качеству и безопасности оказываемых услуг:**

4.1. Питание обучающихся должно быть организовано в соответствии с техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, устанавливающими требования к качеству оказываемых услуг и пищевой продукции, используемой при оказании услуг, в том числе:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

- Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»);

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и



среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45);

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»);

- МР 2.4.0179-20 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

**5. Место оказания услуг: Кировская область, г.Мураши, ул Пионерская,д.37.**

**6. График оказания услуг: с 09 января 2024 года по 24 мая 2024 года, в рабочие дни заказчика в соответствии с графиком питания обучающихся.**