

ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЙ ДОГОВОР № 0848300062216001460  
на услуги по организации питания для учащихся общеобразовательной организации

Г.о.Подольск  
г.

"20" января 2017

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №27», именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Пановой Людмилы Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное унитарное предприятие «Подольский комбинат питания и оптово-розничной торговли», именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора Винокурова Игоря Владимировича, с другой стороны, вместе именуемые "Стороны" и каждый в отдельности "Сторона", с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон № 44-ФЗ) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Московской области, на основании результатов осуществления закупки путем проведения конкурса с ограниченным участием протокол рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе с ограниченным участием № ПР01 от 16.01.2017 г., заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее - Контракт) о нижеследующем:

#### 1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания для учащихся общеобразовательной организации в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №27» (далее - Объект), находящегося по адресу: 142119 Московская область, Г.о. Подольск, г. Подольск, ул. Профсоюзная д.6, в соответствии с трехразовым десятидневным меню (приложение № 1 Техническое задание), в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, и передать результат оказания услуг Заказчику (далее - услуги) в сроки, указанные в разделе 3 Контракта

1.2. Заказчик обязуется принять результат оказания услуг и оплатить в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

#### 2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет **1 305 180,00 (Один миллион триста пять тысяч сто восемьдесят) рублей 00 копеек**. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена Контракта включает общую стоимость, оплачиваемую Заказчиком за полное выполнение Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту и все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг и все расходы на перевозку, страхование, в том числе уплату налогов, пошлин, сборов, расходов по оплате стоимости сторонних организаций и третьих лиц и других обязательных платежей, которые необходимо выплатить при исполнении Контракта.

2.4. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема и качества оказываемой услуги и иных условий контракта.

2.5. Оплата по Контракту осуществляется путем безналичного расчета за счет средств Бюджета Городского округа Подольск Московской области. В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

Обязательства Заказчика по оплате Цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере Цены Контракта с банковского счета Заказчика, указанного в разделе 14 Контракта.

2.6. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации путем безналичного расчета. Оплата производится Заказчиком не позднее 30 (тридцати) дней с даты выставления Исполнителем счета по факту оказания услуг, ежемесячно.

2.7. В случае уменьшения ранее доведенных в установленном порядке Заказчику как получателю

бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств Стороны согласовывают новые условия, в том числе по цене и (или) по срокам исполнения контракта и (или) по количеству товара, объему работ или услуг, предусмотренных контрактом.

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, Заказчик производит оплату по Контракту после перечисления Исполнителем соответствующего размера неустойки.

2.9. В случае, если контракт заключен с физическим лицом, Заказчик, в соответствии со статьями 224, 226, 228 Налогового кодекса РФ, в качестве налогового агента удерживает подоходный налог в размере 13% от суммы, подлежащей оплате по настоящему Контракту, и перечисляет в бюджет по месту учета налогового агента в налоговом органе.

### 3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту в полном объеме с **01.02.2017 г. по 20.04.2017 г.**

### 4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. В течение 5-ти рабочих дней после завершения оказания услуг, предусмотренных Контрактом, Исполнитель представляет Заказчику комплект отчетной документации (акт, счет-фактура, счет на оплату) и Акта о приёмки-передачи услуг, подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах.

4.2. В течение 3 (трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 4.1 Контракта, Заказчик, с особенностями установленными Федеральным законом № 44-ФЗ, назначает экспертизу результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, с оформлением экспертного заключения. Срок проведения экспертизы результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта и оформления экспертного заключения составляет не более 30 (тридцати) дней.

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

4.2.2. Не позднее 10 (десяти) дней после оформления заключения по итогам экспертизы, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных услуг по настоящему Контракту на предмет соответствия объема и качества требованиям, изложенным в настоящем Контракте и направляет Исполнителю подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта о приёмки-передачи услуг.

В случае отказа Заказчика от принятия результатов оказанных услуг на основании экспертного заключения в связи с необходимостью устранения недостатков и (или) доработки результатов работ Исполнитель обязуется в срок, установленный в экспертном заключении (акте, составленном Заказчиком), устранить указанные недостатки/произвести доработки за свой счет.

4.3. Для проверки соответствия качества Исполнителем оказанных услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

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

4.5. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки и необходимые доработки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков/выполнении доработок в надлежащем порядке и в установленные сроки, а также в случае отсутствия у Заказчика запросов касательно представления разъяснений в отношении оказанных услуг, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта приёмки-передачи услуг, один из которых направляет Исполнителю в порядке и сроки, предусмотренные в пункте 4.2 Контракта.

4.6. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт приёмки-передачи услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату Цены Контракта являются основанием для оплаты Исполнителю

оказанных услуг.

## 5. Права и обязанности Сторон

### 5.1. Заказчик вправе:

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

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием настоящего Контракта.

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.5. Указывать на недостатки услуг, в том числе в части объема и стоимости этих услуг.

### 5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Оплатить услуги, предоставляемые ему Исполнителем в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.2.2. Предоставить помещения для организации питания воспитанников, оборудование для хранения пищевых продуктов и приготовления пищи, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

5.2.3. Обеспечить оснащение пищеблока кухонной посудой, инвентарем.

5.2.4. Обеспечить готовность пищеблока к работе, наличие акта исправности холодильного, технологического оборудования.

5.2.5. Провести проверку работоспособности систем холодного, горячего водоснабжения, канализации пищеблока с оформлением акта проверки инженерных систем.

5.2.6. Проводить профилактическое обслуживание холодильного и технологического оборудования пищеблока.

5.2.7. Проводить ремонт, а в случае необходимости - замену неисправного холодильного и технологического оборудования.

5.2.8. Производить своевременный ремонт помещений пищеблока, систем водопровода, канализации, вентиляции, энергоснабжения.

5.2.9. Обеспечить проверку и клеймение весового оборудования.

5.2.10. Обеспечить доступ Исполнителю в производственные помещения для организации питания.

5.2.11. Представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра предварительную заявку о количестве питающихся на следующий день и в день питания до 9-ти утра проводить ее уточнение.

5.2.12. Обеспечить ежедневное оформление в установленной форме документации строгой отчетности о количестве питающихся.

5.2.13. Создать бракеражную комиссию в составе не менее 3 человек для контроля качества готовой пищи, организовать регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

5.2.14. Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы.

### 5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта приёмки-передачи по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в пункте 4.2 настоящего Контракта.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с пунктом 2.6. настоящего Контракта.

5.3.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Контракту других лиц – соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, квалификацией, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) услуг, предусмотренных в Техническом задании. При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями.

Привлечение соисполнителей не влечет изменение Цены Контракта и (или) объемов услуг по настоящему Контракту. Перечень услуг, оказанных соисполнителями, и их стоимость Исполнитель указывает в отчетной документации, представляемой Заказчику по результатам оказания услуг в порядке, установленном настоящим Контрактом.

5.3.4. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

5.3.5. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями

настоящего Контракта.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с требованиями технического задания (приложение №1 к Контракту) и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

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

5.4.3. Предоставить Заказчику сведения об изменении своего почтового адреса в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении почтового адреса почтовым адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

5.4.4. Привлечь к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 30 (тридцати) % от цены Контракта.

5.4.5. Исполнить иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Контрактом.

## 6. Гарантии

6.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказываемых услуг в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуг, а также наличие сертификатов и иных документов, обязательных для данного вида деятельности и подтверждающих безопасность и качество оказываемых услуг, оформленных в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## 7. Ответственность Сторон

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

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате Цены Контракта Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства по оплате Цены Контракта, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства по оплате Цены Контракта. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от неоплаченной части Цены Контракта.

За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств по Контракту, начисляется штраф в виде фиксированной суммы в размере \_\_\_\_\_.

*(Размер штрафа определяется в следующем порядке:*

*- 2,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;*  
*- 2 процента цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;*

*- 1,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;*

*- 0,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта превышает 100 млн. рублей).*

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

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему

обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем и определяется по формуле:

$$П = (Ц - В) \times С,$$

где:

Ц - цена контракта;

В - стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по контракту, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов;

С - размер ставки.

Размер ставки определяется по формуле:

$$С = С_{ЦБ} \times ДП,$$

где:

$C_{ЦБ}$  - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента К;

ДП - количество дней просрочки.

Коэффициент К определяется по формуле:

$$К = \frac{ДП}{ДК} \times 100\%,$$

где:

ДП - количество дней просрочки;

ДК - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней).

При К, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа является фиксированным и составляет \_\_\_\_\_.

*(Размер штрафа определяется в следующем порядке:*

*- 10 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;*

*- 5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;*

*- 1 процент цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;*

*- 0,5 процента цены контракта в случае, если цена контракта превышает 100 млн. рублей).*

7.4. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

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

7.6. В случае нарушений Исполнителем сроков оказания услуг, технологических процессов хранения продуктов либо приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости, Заказчик вправе досрочно расторгнуть настоящий в установленном действующим законодательством порядке.

7.7. За неисполнение Исполнителем условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, начисляется штраф в размере, предусмотренном пунктом 7.3 настоящего раздела.

## 8. Порядок расторжения Контракта

8.1. Контракт может быть расторгнут:

по соглашению Сторон;

в судебном порядке;

в одностороннем порядке в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.3. Расторжение Контракта производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

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

## 9. Обеспечение исполнения Контракта

9.1. Принять к сведению, что Исполнитель внес обеспечение исполнения Контракта на сумму 13 501,80 рублей, определенную в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, в форме платежного поручения (безотзывной банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона № 44 – ФЗ, или внесением денежных средств на указанный счет.

Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц.

Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта	ИНН 5036054274 КПП 503601001 Комитет по финансам и налоговой политике Администрации Городского округа Подольск (МОУ СОШ №18 л/с 20367060841/02) Главное управление Центрального банка Российской Федерации по Центральному федеральному округу г. Москва БИК 044525000 расчетный счет 40701810145253000044
---	---

9.2. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем его обязательств по Контракту, соответствующий Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней с момента, когда соответствующее обеспечение исполнения Контракта перестало действовать, предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения Контракта на тех же условиях и в том же размере, которые указаны в настоящем разделе Контракта.

Действие указанного пункта не распространяется на случаи, если Исполнителем предоставлена банковская гарантия, не соответствующая требованиям законодательства Российской Федерации.

9.3. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

9.4. Обеспечение исполнения Контракта распространяется, в том числе, на обязательства по возврату авансового платежа (при его наличии) в случае неисполнения обязательств по Контракту, уплате неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных заказчиком в связи

с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту.

9.5. Обеспечение исполнения контракта возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения Исполнителем всех своих обязательств по настоящему Контракту в течение 20 банковских дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя. Денежные средства возвращаются на банковский счет, указанный Исполнителем в этом письменном требовании, в случае внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта.

9.6. Заказчик вправе осуществить беспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

## 10. Обстоятельства непреодолимой силы

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

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

10.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

10.4. Если обстоятельства, указанные в пункте 10.1 Контракта, будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе требовать расторжения Контракта без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

## 11. Порядок урегулирования споров

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

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

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

11.3.1. Претензия должна быть направлена другой Стороне в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

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

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

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

11.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Московской области.

## 12. Срок действия, порядок изменения Контракта

12.1. Контракт вступает в силу с 01.02.2017 г. и действует до полного исполнения обязательств по Контракту обеими Сторонами, но не позднее 31.12.2017 г.

12.2. Обязательства Сторон, не исполненные до даты истечения срока действия Контракта, указанного в пункте 12.1 Контракта, подлежат исполнению в полном объеме.

12.3. Контракт должен быть зарегистрирован Заказчиком в Реестре контрактов в течение 3 (трех) рабочих дней со дня его подписания обеими Сторонами.

12.4. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительным соглашением Сторон в письменной форме и подлежат регистрации в Реестре контрактов. Соответствующие изменения должны быть зарегистрированы Заказчиком в указанном реестре контрактов в течение 3 (трех) дней со дня их

подписания обеими Сторонами.

### 13. Прочие условия

13.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 14 Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

13.2. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

13.3. Неотъемлемыми частями Контракта являются: приложение № 1 «Техническое задание», приложение № 2 «Форма Акта приема-передачи оказания услуг».

13.4. Выполнение в полном объеме обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчиком и Исполнителем является основанием для регистрации сведений об исполнении Контракта в Реестре контрактов в порядке, предусмотренном законодательством.

### 14. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

#### ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №27»  
ИНН 5036034370  
КПП 503601001  
Комитет по финансам и налоговой политике Администрации Городского округа Подольск (МОУ СОШ №27 л/с 20367060931/02)  
Главное управление Центрального банка Российской Федерации по Центральному федеральному округу г. Москва  
БИК 044525000  
расчетный счет 40701810145253000044

Директор МОУ СОШ №27  
\_\_\_\_\_ Панова Л.Ю.  
М.П.

#### ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Муниципальное унитарное предприятие «Подольский комбинат питания и оптово-розничной торговли»  
142100 г. Подольск, проезд Ленинградский, д. 2  
тел. 8 (4967) 64-62-10

ИНН 5036028633  
КПП 503601001  
р/с 40702810904000141421  
в БАНК «Возрождение» (ПАО) г. Москва  
БИК 044525181  
к/с 30101810900000000181

Директор МУП «ПКП и ОРТ»  
\_\_\_\_\_ Винокуров И.В.  
М.П.



### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

#### Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации

Настоящее техническое задание определяет технические и организационные требования к услугам по организации питания для учащихся общеобразовательной организации.

Сроки (периоды) оказания услуг: с 01.02.2017 г. по 20.04.2017 г.

Общее количество дней оказания услуг – 54

Количество детей (2-х разовое горячее питание) – 115

Количество детей (1-разовое горячее питание) – 95

#### Оказание услуг по организации горячего питания (завтрак+обед) учащихся общеобразовательных учреждений Городского округа Подольск

(для столовых, работающих на сырье)

(наименование / количество в граммах)

Приём пищи, наименование блюда	7-10 лет	11 лет и старше
I ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Масло сливочное (порция)	7	7
Каша молочная пшеничная жидкая на молоке с маслом сливочным	206	206
Кофейный напиток на молоке	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
I ДЕНЬ ОБЕД		
Салат из капусты белокочанной /Икра кабачковая промышленного производства	60	60
Суп рыбный из консервов	250	250
Сосиска отварная	100	100
Каша гречневая рассыпчатая	180	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный	30	30

микронутриентами		
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
2 ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Сыр твердый (порция)	20	20
Омлет натуральный, запеченный	150	150
Чай с сахаром и лимоном	207	207
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
2 ДЕНЬ ОБЕД		
Огурец свежий/Огурец соленый	60	60
Щи из свежей капусты	250	250
Мясо тушеное с картофелем по-домашнему(жаркое по-домашнему)	255	255
Напиток лимонный	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
3 ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Карбонат в/к ( порция)	20	20
Каша молочная манная с маслом	206	206
Какао - напиток на молоке	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
3 ДЕНЬ ОБЕД		
Салат из свеклы с м/ растительным	60	60
Рассольник ленинградский	250	250
Рыба тушеная в томате с овощами	150	150
Рис отварной	180	180
Компот из смеси сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
4 ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Запеканка из творога с киселем	275	275
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
4 ДЕНЬ ОБЕД		
Помидор свежий /Салат из квашеной капусты с луком	60	60
Суп картофельный с бобовыми	250	250

Бефстроганов из филе птицы	100	100
Макаронные изделия отварные	180	180
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
5 ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Колбаса в/к (порциями)	20	20
Каша геркулес жидкая на молоке	206	206
Кофейный напиток на молоке	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
5 ДЕНЬ ОБЕД		
Огурец свежий/ Огурец соленый	60	60
Борщ с капустой и картофелем	250	250
Шницель рубленный из говядины	100	100
Картофельное пюре	180	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
6 ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Масло сливочное (порция)	7	7
Омлет натуральный, запеченный	150	150
Чай с сахаром и лимоном	207	207
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
6 ДЕНЬ ОБЕД		
Салат из капусты белокочанной/Икра кабачковая промышленного производств	60	60
Суп - лапша с курицей	275	275
Сосиска отварная	100	100

Каша гречневая рассыпчатая	180	180
Компот из смеси сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
7 ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Сыр твердый (порция)	20	20
Каша молочная пшеничная жидкая на молоке с маслом сливочным	206	206
Какао - напиток на молоке	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
7 ДЕНЬ ОБЕД		
Помидор свежий /Салат из квашеной капусты с луком	60	60
Суп картофельный с бобовыми	250	250
Шницель рыбный натуральный	100	100
Рис отварной	180	180
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
8 ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Колбаса в/к (порциями)	20	20
Каша геркулес жидкая на молоке	206	206
Кофейный напиток на молоке	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
8 ДЕНЬ ОБЕД		
Огурец свежий /Огурец соленый	60	60
Суп из овощей	250	250
Картофельное пюре	180	180
Котлета из птицы рублен	100	100

школьная		
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
9 ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Запеканка из творога с киселем	275	275
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
9 ДЕНЬ ОБЕД		
Салат из капусты белокочанной/Икра кабачковая промышленного производства	60	60
Борщ с капустой и картофелем	250	250
Гуляш из мяса отварного	100	100
Макаронные изделия отварные	180	180
Напиток лимонный	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
10 ДЕНЬ ЗАВТРАК		
Карбонат в/к ( порция)	20	20
Каша молочная манная с маслом	206	206
Какао - напиток на молоке	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	20	20
10 ДЕНЬ ОБЕД		
Помидор свежий /Салат из квашеной капусты с луком	60	60
Рассольник ленинградский	250	250
Плов из филе птицы	255	255
Отвар из шиповника	200	200

Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30

**Оказание услуг по организации горячего питания (обед+полдник) учащихся общеобразовательных учреждений Городского округа Подольск**

(для столовых, работающих на сырье)

(наименование / количество в граммах)

Приём пищи, наименование блюда	7-10 лет	11 лет и старше
<b>1 ДЕНЬ ОБЕД</b>		
Салат из капусты белокачанной/Икра кабачковая промышленного производства	60	60
Суп рыбный из консервов	250	250
Сосиска отварная	100	100
Каша гречневая рассыпчатая	180	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
<b>1 ДЕНЬ ПОЛДНИК</b>		
Фрукты свежие	100	100
Сок фруктовый (промышленного производства)	200	200
Кольцо песочное	58	58
<b>2 ДЕНЬ ОБЕД</b>		
Огурец свежий/Огурец соленый	60	60
Щи из свежей капусты	250	250
Мясо тушеное с картофелем по-домашнему/жаркое по-домашнему)	255	255

Напиток лимонный	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
2 ДЕНЬ ПОЛДНИК		
Молоко фасованное	200	200
Кекс ( пр-во кондитерского цеха)	75	75
3 ДЕНЬ ОБЕД		
Салат из свеклы с м/растительным	60	60
Рассольник ленинградский	250	250
Рыба ту шеная в томате с овощами	150	150
Рис отварной	180	180
Компот из смеси сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
3 ДЕНЬ ПОЛДНИК		
Фрукты свежие	100	100
Сок фруктовый (промышленного производства)	200	200
Плюшка Московская ( пр-во кондитерского цеха)	50	50
4 ДЕНЬ ОБЕД		
Помидор свежий /Салат из квашеной капусты с луком	60	60
Суп картофельный с бобовыми	250	250
Бефстроганов из филе птицы	100	100
Макаронные изделия отварные	180	180
Компот из кураги	200	200

Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
4 ДЕНЬ ПОЛДНИК		
Молоко фасованное	200	200
Слойка с марципаном (пр-во кондитерского цеха)	100	100
5 ДЕНЬ ОБЕД		
Огурец свежий/Огурец соленый	60	60
Борщ с капустой и картофелем	250	250
Шницель рубленный из говядины	100	100
Картофельное пюре	180	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
5 ДЕНЬ ПОЛДНИК		
Фрукты свежие	100	100
Сок фруктовый (промышленного производства)	200	200
Любава с изюмом ( пр-во кондитерского цеха)	60	60
6 ДЕНЬ ОБЕД		
Салат из капусты белокочанной/Икра кабачковая промышленного производства	60	60
Суп - лапша с курицей	275	275
Сосиска отварная	100	100
Каша гречневая рассыпчатая	180	180



Компот из смеси сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
6 ДЕНЬ ПОЛДНИК		
Фрукты свежие	100	100
Сок фруктовый (промышленного производства)	200	200
Кольцо песочное ( пр-во кондитерского цеха)	58	58
7 ДЕНЬ ОБЕД		
Помидор свежий /Салат из квашеной капусты с луком	60	60
Суп картофельный с бобовыми	250	250
Шницель рыбный натуральный	100	100
Рис отварной	180	180
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
7 ДЕНЬ ПОЛДНИК		
Молоко фасованное	200	200
Слойка с марципаном (пр-во кондитерского цеха)	100	100
8 ДЕНЬ ОБЕД		
Огурец свежий /Огурец соленый	60	60
Суп из овощей	250	250
Картофельное пюре	180	180
Котлета из птицы рублен. школьная	100	100

Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
8 ДЕНЬ ПОЛДНИК		
Фрукты свежие	100	100
Сок фруктовый (промышленного производства)	200	200
Пирог с повидлом( пр-во кондитерского цеха)	50	50
9 ДЕНЬ ОБЕД		
Салат из капусты белокочанной /Икра кабачковая промышленного производства	60	60
Борщ с капустой и картофелем	250	250
Гуляш из мяса отварного	100	100
Макаронные изделия отварные	180	180
Напиток лимонный	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
9 ДЕНЬ ПОЛДНИК		
Молоко фасованное	200	200
Кекс ( пр-во кондитерского цеха)	75	75
10 ДЕНЬ ОБЕД		
Помидор свежий /Салат из квашеной капусты с луком	60	60
Рассольник ленинградский	250	250
Плов из филе птицы	255	255
Отвар из шиповника	200	200

Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
10 ДЕНЬ ПОЛДНИК		
Фрукты свежие	100	100
Сок фруктовый (промышленного производства)	200	200
Слойка фруктовая (пр-во кондитерского цеха)	60	60

**Оказание услуг по организации одноразового горячего питания учащихся общеобразовательных учреждений Городского округа Подольск**

(наименование / количество в граммах)

Приём пищи, наименование блюда	7-10 лет	11 лет и старше
1 ДЕНЬ ОБЕД		
Салат из капусты белокачанной/ Икра кабачковая промышленного	60	60
Суп рыбный из консервов	250	250
Сосиска отварная	100	100
Каша гречневая рассыпчатая	180	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
2 ДЕНЬ ОБЕД		
Огурец свежий/Огурец соленый	60	60
Щи из свежей капусты	250	250
Мясо тушеное с картофелем по- домашнему(жаркое по-домашнему)	255	255
Напиток лимонный	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
3 ДЕНЬ ОБЕД		
Салат из свеклы с м/растительным	60	60
Рассольник ленинградский	250	250
Рыба тушеная в томате с овощами	150	150
Рис отварной	180	180
Компот из смеси сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
4 ДЕНЬ ОБЕД		
Помидор свежий /Салат из	60	60

квашеной капусты с луком		
Суп картофельный с бобовыми	250	250
Бефстроганов из филе птицы	100	100
Макаронные изделия отварные	180	180
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
<b>5 ДЕНЬ ОБЕД</b>		
Огурец свежий/Огурец соленый	60	60
Борщ с капустой и картофелем	250	250
Шницель рубленный из говядины	100	100
Картофельное пюре	180	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
<b>6 ДЕНЬ ОБЕД</b>		
Салат из капусты белокачанной/Икра кабачковая промышленного производства	60	60
Суп - лапша с курицей	275	275
Сосиска отварная	100	100
Каша гречневая рассыпчатая	180	180
Компот из смеси сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
<b>7 ДЕНЬ ОБЕД</b>		
Помидор свежий /Салат из квашеной капусты с луком	60	60
Суп картофельный с бобовыми	250	250
Шницель рыбный натуральный	100	100
Рис отварной	180	180
Компот из кураги	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
<b>8 ДЕНЬ ОБЕД</b>		
Огурец свежий /Огурец соленый	60	60
Суп из овощей	250	250
Картофельное пюре	180	180
Котлета из птицы рубленая школьная	100	100
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
<b>9 ДЕНЬ ОБЕД</b>		
Салат из капусты белокачанной/Икра кабачковая промышленного производства	60	60
Борщ с капустой и картофелем	250	250
Гуляш из мяса отварного	100	100
Макаронные изделия отварные	180	180
Напиток лимонный	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30

Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30
10 ДЕНЬ ОБЕД		
Помидор свежий /Салат из квашеной капусты с луком	60	60
Рассольник ленинградский	250	250
Плов из филе птицы	255	255
Отвар из шиповника	200	200
Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	30	30
Хлеб ржаной обогащенный микронутриентами	30	30

Исполнитель обязан:

- оказывать услуги в полном соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в т.ч. в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также условиями Контракта;
- обеспечить объем предоставляемых услуг согласно заявки Заказчика;
- обеспечить у себя надлежащий бухгалтерский учет и анализ фактической стоимости оказываемых услуг по этапам;
- по запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Контракту;
- предоставить учащимся полноценное, рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований законодательства Российской Федерации, в том числе федеральных законов "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов", 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), СанПиН 2.3.2.2871-11 (№ 24), СанПиН 2.3.2.2888-11 (№ 25), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- не использовать в питании детей: ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением разрешенных для детского питания;
- предоставить учащимся рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований. Готовые блюда должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать требованиям предъявляемым к пищевым продуктам в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений;

- осуществлять производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01, в том числе входной контроль, поступающих продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- принимать участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества приготовленных блюд;
- обеспечить оказание услуг с использованием посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с действующими нормами оснащения;
- обеспечить оказание услуг с использованием помещений, холодильно-технологического оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных Заказчиком по назначению с максимальной бережливостью;
- укомплектовать столовую общеобразовательных учреждений необходимыми квалифицированными кадрами;
- безвозмездно удовлетворять требования Заказчика, связанные с несоответствием оказываемых услуг условиям настоящего Контракта, а также устранением недостатков, в течение 1 часа;
- обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблоков обязательных медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации;
- обеспечить строгое соблюдение работниками пищеблока требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также гигиенических требований, предъявляемых к продовольственному сырью, пищевым продуктам;
- обеспечить за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;
- обеспечить соблюдение условий хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, в т.ч. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- осуществлять уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями СанПиН;
- оказывать услуги собственными силами, в т.ч. осуществлять за счет собственных средств доставку продуктов и прочих товаров, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовую муниципального образовательного учреждения;
- поддерживать за свой счет санитарное состояние пищеблоков муниципального образовательного учреждения;
- соблюдать требования противопожарной безопасности;
- исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Контракту другому лицу.

Заказчик обязан:

- оплатить услуги, предоставляемые ему Исполнителем в соответствии с условиями настоящего Контракта;

- предоставить помещения для питания обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи, в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- обеспечить доступ Исполнителю в производственные помещения для организации питания;
- предоставить Исполнителю для оказания услуги организации горячего питания в необходимом объеме холодильно-технологическое оборудование, мебель и другие материальные ценности;
- обеспечить готовность пищеблока к работе, провести ревизию работы холодильно-технологического оборудования с оформлением акта о его исправности;
- Представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра предварительную заявку о количестве питающихся на следующий день и в день питания до 9-ти утра проводить ее уточнение;
- обеспечивать помещения (обеденные залы) для приема пищи необходимой мебелью;
- создать бракеражную комиссию в составе не менее 3 человек для контроля качества готовой пищи, организовать регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- осуществлять ежедневный контроль за работой холодильного оборудования, условиями хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- обеспечить пищеблок образовательного учреждения бесперебойным холодным, горячим водоснабжением, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к питьевой воде;
- обеспечит эффективную работу вентиляционной системы (в т.ч. принудительной) пищеблока образовательного учреждения;
- производить профилактическое обслуживание холодильного и технологического оборудования пищеблока;
- в 3-х дневный срок проводить ремонт, в случае необходимости замену неисправного холодильного и технологического оборудования;
- обеспечить уровень шума, вибрации, естественного и искусственного освещения на рабочих местах пищеблока в соответствии с гигиеническими требованиями, установленными законодательством;
- производить своевременный ремонт помещений пищеблока, систем водопровода, канализации, вентиляции, энергоснабжения;
- осуществлять мероприятия по дезинсекции и дератизации помещений;
- согласовывать с Исполнителем режим работы столовой в соответствии с режимом работы общеобразовательного учреждения;
- в случае приостановления по просьбе Заказчика оказания услуг Исполнителем на срок более трех месяцев Заказчик оплачивает Исполнителю фактические затраты пропорционально объему оказанных услуг на момент приостановления исполнения.
- представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра предварительную заявку о количестве питающихся

---

на следующий день и в день питания до 9-ти утра проводить ее уточнение.