

## ДОГОВОР № 32211639439

на предоставление услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и учащихся с ограниченными возможностями здоровья

р.п.Неболчи

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 22 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Неболчская средняя школа», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Большакова Владимира Николаевича, действующей на основании Устава школы, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Школьное питание» именуемый в дальнейшем «Организатор питания», в лице директора Петруновской Ольги Николаевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор согласно Федеральному закону от 18.07.2011г. №223 ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании результатов проведения конкурса (Протокол комиссии от 31.08.2022 г. №32211639439-02), размещенный в единой информационной системе <http://zakupki.gov.ru> с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. Предмет Договора

1.1. Организатор питания обязуется оказывать услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и учащихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - Услуга) в МАОУ «НСШ», по адресу: 174755, Новгородская область, Любытинский район, ул. Школьная, д. 1, а Заказчик обязуется обеспечить приемку оказанных услуг и обеспечить их оплату.

1.2. Данная услуга оказывается в соответствии с Постановлением Правительства Новгородской области от 31.05.2022г. № 294-ОЗ «Об областном бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов». - для учредителей государственных и муниципальных образовательных организаций установлена обязанность по обеспечению не менее одного раза в день обучающихся по образовательным программам начального общего образования бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка – 82 руб.92 коп.

для обеспечения двухразового питания для учащихся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классы -65 руб.50 коп. Определяется как норматив питания в соответствии с приложением № 20 к областному закону 294-ОЗ «Об областном бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов».

для обеспечения двухразового питания для учащихся с ограниченными возможностями здоровья 5-9 классы 92 руб.00 коп. Определяется как норматив питания в соответствии с приложением № 20 к областному закону 294-ОЗ «Об областном бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов».

1.3. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться 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, СанПиН, 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 примерным десятидневным меню с расчетом пищевой ценности блюд, содержания в них витаминов и минеральных веществ, указанным в Приложении 1 к Техническому заданию.

### 2. Стоимость и порядок расчетов по Договору

- 2.1. Цена по настоящему Договору составляет - **944 011 руб.20 коп (Девятьсот сорок четыре тысячи одиннадцать рублей 20 коп.), без НДС.**  
из расчета 82.92 рублей в день на 1 обучающегося (горячие завтраки 1-4 классы), 65-50 рублей в день на 1 обучающегося (ОВЗ с 1-4 класс), 92,00 рублей на 1 обучающегося (ОВЗ 5-9 классы).  
В ходе исполнения договора, сумма договора может корректироваться, в зависимости от количества учащихся (дето-дней) согласно табеля учета питания.
- 2.2. 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.
- 2.3. Все издержки и затраты, связанные с исполнением своих обязательств по договору, Организатор питания несет за свой счет. Затраты не включенные участником в стоимость договора не подлежат оплате со стороны Заказчика.
- 2.4. Финансирование настоящего Договора осуществляется в пределах выделенных бюджетных ассигнований на 2022 год.
- 2.5. Стоимость оказанных Организатором питания услуг за оплачиваемый месяц, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику рационов.
- 2.6. Датой оплаты считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.
- 2.7. Расчеты с Организатором питания производятся Заказчиком по безналичному расчету, на основании выставленных счетов, счетов-фактур (кроме организаций, находящихся на упрощенной системе налогообложения) и подписанных сторонами актов оказанных услуг.
- 2.8. Оплата производится путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Организатора питания в течении 7 (рабочих дней) с даты подписания Заказчиком актов об оказании услуг, в пределах выделенных субсидий по соответствующему коду бюджетной классификации. Заказчик несет финансовые обязательства в пределах выделенных субсидий на соответствующий финансовый год.
- 2.9. Промежуточная оплата не предусмотрена.
- 2.10. Предоставление сводных документов для сверки Заказчику является обязанностью Организатора питания.
- 2.11. В случае не предоставления и/или несвоевременного предоставления Организатором питания счетов, актов оказанных услуг а также в случае его ненадлежащего оформления Заказчик не несет ответственности за просрочку обязательств по оплате.
- 2.12. Объем товаров (работ, услуг) может быть изменен по инициативе Заказчика и по согласованию с Организатором питания в случае выявления потребности в дополнительном объеме товара (работ, услуг), сверх предусмотренного договором, или при прекращении потребности в части товара (работ, услуг).

### **3.Права и обязанности Сторон**

3.1.Организатор питания обязуется:

3.1.1. Осуществлять услуги по Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и учащихся с ограниченными возможностями здоровья ” с последующими изменениями и в соответствие с примерным десятидневным Меню, определенным техническим заданием (Приложение 1 к Техническому заданию).

При оказании услуг должны использоваться СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Организация питания проводится в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.

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 7 лет до 11 лет и с 12 лет до 18 лет образовательных учреждений» (далее – Перечень).
- 3.1.2. 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.
- 3.1.3. Организовать в течение срока действия настоящего договора приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима работы учреждения и в соответствии с меню, разработанным и согласованным в установленном порядке.
- 3.1.4. Обеспечить питание по индивидуальному меню детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований, содержащихся в Приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4-3590-20.
- 3.1.5. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.
- 3.1.6. Обеспечить гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции посредством организации и проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.
- 3.1.7. Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинского работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже.
- 3.1.8. На все продовольственные товары, закупаемые для Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и учащихся с ограниченными возможностями здоровья, 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.
- 3.1.9. Укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение санитарному минимуму, а так же 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. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.
- 3.1.10. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.
- 3.1.11. 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, признаками порчи, без сопроводительных документов.
- 3.1.12. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных, санитарных помещений столовой пищеблока и помещения для приема пищи, оборудования и инвентаря.
- 3.1.13. Производить уборку помещений обеденного зала в течение учетного времени.
- 3.1.14. Обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами за свой счет.
- 3.1.15. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования и инвентаря гимназии (п.14 Приложение 1 к договору). Отвечать за правильную эксплуатацию, обеспечить сохранность и не допускать ухудшения технологического состояния используемого в работе оборудования, осуществлять текущий ремонт (это требование не распространяется на ухудшение, связанное с нормативным износом в процессе эксплуатации). Обеспечить выполнение ремонта вышедшего из строя оборудования (либо замена сломанного оборудования) за свой счет.
- 3.1.16. Осуществлять закупку и доставку продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд своими силами.
- 3.1.17. Приобретать продукты, необходимые для приготовления питания в соответствии с Меню и Перечнем, допускается замена продуктов в рамках действующего СанПин 2.4.5. 2409-08 и МР 2.4.0179-20.
- 3.1.18. Ежемесячно, не позднее 03-го числа месяца следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с Заказчиком.

- 3.1.19. Ежедневно составлять меню установленного образца, с указанием выхода и калорийности блюда, вести журнал рациона питания учащихся.
- 3.1.20. Иметь на каждое блюдо технологическую карту, в соответствие с утверждённым Меню.
- 3.1.21. Производить накрытие столов в соответствии с Меню и режимом питания и производить протирание столов, после каждого приёма пищи.
- 3.1.22. 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.
- 3.1.23. Обеспечить своевременный вынос с пищеблоков Заказчика отходов производства. Установить контейнер для сбора пищевых отходов и заключить договор на их вывоз.
- 3.1.24. Гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.
- 3.1.25. 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.
- 3.1.26. Компенсировать Заказчику 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.
- 3.2. Заказчик обязуется:
- 3.2.1. Предоставить Организатору питания помещения для выполнения заказа на безвозмездной основе площадью 138,4 кв.м., в т.ч. площадь помещения для организации питания -58,4 кв.м, в соответствии с установленными строительными, санитарными нормами и правилами, производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, мебель, силовую электроэнергию, обеспечить снабжение горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи.
- 3.2.2. Утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы Заказчика.
- 3.2.3. Своевременно предоставлять Организатору питания заявку о количестве питающихся в учреждении лиц на следующий день не позднее 10.00 часов и уточнять ее не позднее 8.30 часов в день питания, вести учет и расчеты потребления питания.
- 3.2.4. В порядке и на условиях настоящего договора оплатить оказанные Организатором питания услуги по организации питания;
- 3.2.5. Ежемесячно подписывать с Организатором питания акт оказанных услуг (Приложение № 2 к настоящему договору) и производить сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей.
- 3.2.6. Ежемесячно, не позднее 03-го числа месяца следующего за отчетным проводить сверку расчетов с Организатором питания.
- 3.2.7. Осуществляет систематический контроль:
- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;
  - за качеством и полновесностью порций готовой продукции;
  - за организацией приема пищи детьми, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
  - за техническим состоянием холодильного, торгово-технологического и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование исполнителю, включая инструментальный контроль за соответствием его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов;
  - за качеством оказанных услуг Организатором питания;

за состоянием здоровья детей и обеспеченности пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами).

3.3. Заказчик вправе:

3.3.1. В установленном порядке проводить экспертизу качества приготовляемой пищи;

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

3.4. Организатор питания вправе:

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

#### **4. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг**

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

4.2. По окончании срока оказания услуг (ежемесячно) сторонами составляется двусторонний акт оказанных услуг. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей.

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

4.4. Заказчик в течение 3 дней со дня получения акта обязан направить Организатору питания подписанный акт или мотивированный отказ (претензию).

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

#### **5. Обстоятельства непреодолимой силы**

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

5.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по настоящему договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, постольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего Договора в срок.

5.3. 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.

5.4. Если обстоятельства, указанные в п.

5.1. настоящего Договора, будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев, с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий Договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

#### **6. Ответственность сторон**

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

6.2. 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.

6.3. 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.

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

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

## **7. Порядок урегулирования споров**

7.1. 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.

7.2. 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.

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

7.4. 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.

## **8. Срок действия Договора и его прекращение**

8.1. Сроки (периоды) оказания услуг:

Дата начала оказания услуг: с «12» сентября 2022 г.

Дата окончания оказания услуг: «29» декабря 2022 г.

8.2. Договор вступает в силу с даты начала оказания услуг и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств

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

8.4. В случае нарушения организатором питания требований, установленных в техническом задании к договору, на основе которого был заключен договор, Заказчик имеет право расторгнуть договор в одностороннем порядке.

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

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

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

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

8.9. 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.

При этом стороны обязаны выполнять все свои обязательства по настоящему договору в течение 5 (пяти) дней, после чего произвести окончательные взаиморасчеты до момента расторжения настоящего договора. Денежные и другие обязательства по договору, невыполненные сторонами к моменту расторжения договора и выявленные в процессе сверки, прекращаются только после полного их выполнения.

## **9. Прочие условия**

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

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

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

9.4. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Договором, направляется в письменной форме почтой, посредством электронной почты 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.

9.5. 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.

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

9.7. 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.

9.8. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются:

Приложение № 1 - Техническое задание на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование,

Приложение № 2 - Акт оказанных услуг,

## **10. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Заказчик</b></p> <p>Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Неболчская средняя школа»<br/> Юридический адрес: 1747555, Новгородская область, Любытинский р-он, р.п. Неболчи, ул. Школьная д. 1<br/> ИНН 5306002090, КПП 530601001<br/> ОГРН:1025301989350<br/> комитет финансов Администрации Любытинского муниципального района (МАОУ «НСШ», л/с 30506У12160, 310506У12160)<br/> Сч 03234643496160005000<br/> Кор.сч.40102810145370000042<br/> ОТДЕЛЕНИЕ НОВГОРОД БАНКА РОССИИ // УФК ПО НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ, г. Великий Новгород, БИК 014959900<br/> e-mail <a href="mailto:nebolchi_school@mail.ru">nebolchi_school@mail.ru</a></p> <p>Директор _____ / Большаков В.Н./</p> | <p><b>Организатор питания</b></p> <p>Общество с ограниченной ответственностью «Школьное питание»<br/> Юридический адрес: 174411, Новгородская обл. Боровичский р-н, г. Боровичи ,ул. Дзержинского, д. 8, офис 33<br/> ИНН 532059789<br/> КПП 532001001<br/> р/с 40702810943050000343<br/> НОВГОРОДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8629 ПАО СБЕРБАНК<br/> Г. ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД<br/> БИК 044959698<br/> кор.сч.30101810100000000698<br/> ОГРН 1135331000837<br/> ОГРЮЛ 1135331000837<br/> т.(81664)4-45-47<br/> e-mail <a href="mailto:org.pit@yandex.ru">org.pit@yandex.ru</a></p> <p>директор Петруновская О.Н.</p> |
|--|--|

Директор МАОУ «НСШ»  
\_\_\_\_\_/ Большаков В.Н./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022\_г.

Организатор питания  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022\_г.



Техническое задание  
на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и учащихся с ограниченными возможностями здоровья  
МАОУ «НСШ», Новгородская обл, Любытинский район, р.п.Неболчи, ул. Школьная, д. 1

| № п.п | Перечень данных                       | Содержание   |
|-------|---------------------------------------|--|
| 1.    | <b>Наименование и адрес объекта</b>   | МАОУ «НСШ», Новгородская обл, Любытинский район, р.п.Неболчи, ул. Школьная, д. 1   |
| 2.    | <b>Предмет закупки</b>                | оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование и учащихся с ограниченными возможностями здоровья (ОКВЭД 2 - 56.29; ОКПД 2 - 56.29.20.120)  |
| 3.    | <b>Источник финансирования.</b>       | Федеральный бюджет, областной бюджет, местный бюджет Любытинского муниципального района  |
| 4.    | <b>Сроки (периоды) оказания услуг</b> | Дата начала оказания услуг: «12» сентября 2022г.<br>Дата окончания оказания услуг: «29» декабря 2022г.   |
| 5.    | <b>Место предоставления услуги</b>    | Приготовление горячего питания (полный производственный цикл) производится непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы, в соответствии с меню, разработанным и согласованным в установленном порядке.  |
| 6.    | <b>Объем предоставляемой услуги</b>   | <p>Численность обучающихся 1 - 4 классов в МАОУ "НСШ" составляет: на 01.09.2022 – 112 учащихся 1-4 классов (планируется)<br/>Норматив на питание в день на одного обучающегося по программам начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья составляет - 65 рублей 50 копеек.</p> <p>Численность обучающихся 1 - 4 классов с ограниченными возможностями здоровья в МАОУ "НСШ" составляет: на 01.09.2022 – 19 учащихся 1-4 классов (планируется)<br/>Норматив на питание в день на одного обучающегося по программам основного общего образования с ограниченными возможностями здоровья составляет - 92 рублей 00 копеек.</p> <p>Численность обучающихся 5 - 9 классов с ограниченными возможностями здоровья в МАОУ "НСШ" составляет: на 01.09.2022 – 29 учащихся 5-9 классов (планируется)</p> <p>Питание учащихся осуществляется по пятидневной рабочей неделе, за исключением школьных каникул, праздничных и выходных дней.<br/>С 01.09.2022г. по 29.12.2022г. дни питания учащихся с 1-4 классов (горячее питание) составят - 7860, дето-дней, при условии неполного посещения (в связи с болезнью) Дето-дни питания корректируются, в зависимости от количества учащихся 1-4 классов и согласно табеля учета питания.</p> <p>С 01.09.2022г. по 29.12.2022г. дни питания учащихся с 1-4 классов (ОВЗ) составят - 1400, дето-дней, при условии неполного посещения (в связи с болезнью) Дето-дни питания корректируются, в зависимости от количества учащихся 1-4 классов и согласно табеля учета питания.</p> |

|    |                                      |   |
|----|--------------------------------------|---|
|    |                                      | С 01.09.2022г. по 29.12.2022г. дни питания учащихся с 5-9 классов (ОВЗ) составят - 2180, дето-дней, при условии неполного посещения (в связи с болезнью) Дето-дни питания корректируются, в зависимости от количества учащихся 1-4 классов и согласно табеля учета питания.   |
| 7. | <b>График предоставления услуги</b>  | Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком:<br>Численность учащихся в классах уточняется у Заказчика.<br>Питание учащихся осуществляется по пятидневной рабочей недели, за исключением школьных каникул и праздничных дней, дни питания учащихся составят 74 рабочих дней.   |
| 8. | <b>Форма, сроки и порядок оплаты</b> | <p>Расчеты по договору осуществляются путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Организатора питания в срок не более, чем 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком актов о приемке выполненных работ, в пределах выделенных субсидий по соответствующему коду бюджетной классификации. Заказчик несет финансовые обязательства в пределах выделенных субсидий на соответствующий финансовый год.</p> <p>Авансовый платеж не предусмотрен.</p> <p>Заказчиком в проект договора, подлежащего оплате за счет субсидий, включено условие о возможности изменения по соглашению сторон размера и (или) сроков оплаты и (или) объема работ в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.</p> <p>В случае признания в соответствии с Бюджетным кодексом утратившими силу положений закона (решения) о бюджете на текущий финансовый год и плановый период в части, относящейся к плановому периоду, автономное учреждение вправе не принимать решение о расторжении предусмотренного договора, подлежащего оплате в плановом периоде, при условии заключения дополнительных соглашений к указанному договору, определяющие условия его исполнения в плановом периоде. ( п. 5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса РФ).</p> <p>Стоимость оказанных Организатором питания Услуг за оплачиваемый месяц, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику рационов.</p> <p>Предусмотрена промежуточная оплата по согласованию сторон не чаще одного раза в месяц услуги по договору, при наличии документов (акт выполненных работ/услуг)</p> |
| 9. | <b>Организация оказываемых услуг</b> | <p>При составлении меню должен использоваться СанПиН 2.3, 2.4, 3590 - 2020 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования со всеми дополнениями и изменениями. (Приложение № 1 к техническому заданию).</p> <p>Блюда 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 7 лет до 11</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>лет образовательных учреждений» (далее – Перечень).</p> <p>Организация питания проводится в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020г.</p> <p>Объем оказываемых услуг Организатором питания должен соответствовать объёму услуг в соответствии с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.</li> <li>- на каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.</li> <li>- 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.</li> <li>- при кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.</li> <li>- необходимо ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика, в соответствии с действующим Положением о бракераже.</li> </ul> <p>Организатор питания должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами;</li> <li>- организовать в течение срока действия договора приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке Заказчика в соответствии с меню, разработанным и согласованным в установленном порядке и с учетом режима работы Заказчика;</li> <li>- укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение санитарному минимуму, а так же 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;</li> <li>- лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать;</li> <li>- наличие у персонала пищеблока личных медицинских книжек, утвержденных приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. №402, зарегистрированным Министерством РФ 01.06.2005г. регистрационный номер № 6674 (с голограммой и печатью Роспотребнадзора);</li> <li>- весь персонал пищеблока должен иметь допуск к работе на предприятиях общественного питания;</li> <li>- 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;</li> <li>- иметь сменную униформу (три комплекта) для персонала пищеблока (на основании СанПиН 2.3,2.4.3590-20 п.3.4., Нормы обеспечения. Правила применения и эксплуатации);</li> </ul> |
|--|--|--|

|     |   |  |
|-----|---|--|
|     |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить пищеблок посудой, необходимым дополнительным технологическим оборудованием (п.15 технического задания), столовыми приборами, кухонным инвентарём, санитарной одеждой, сменной униформой, моющими и дезинфицирующими средствами за свой счет;</li> <li>- обеспечить установку дополнительного необходимого оборудования СИЗы (средства индивидуальной защиты) облучатель рециркулятор (применяемый в ДОУ), дозатор для дезинфицирующих средств, дезинфицирующие средства согласно санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в помещении пищеблока за свой счет;</li> <li>- обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений столовой пищеблока, помещения для приема пищи учащимися, оборудования и инвентаря;</li> <li>- обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования и инвентаря гимназии;</li> <li>- осуществлять закупку и доставку продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд своими силами;</li> <li>- приобретать продукты, необходимые для приготовления питания в соответствии с Меню и Перечнем;</li> <li>- мыть посуду и оборудование;</li> <li>- производить накрытие столов в соответствии с Меню и режимом питания.</li> </ul> |
| 10. | <b>Сдача-приемки услуг</b>                        | <p>Сдача-приемка услуг осуществляется путем подписания сторонами акта оказанных услуг.</p> <p>По окончании срока оказания услуг (ежемесячно) сторонами составляется двусторонний акт оказанных услуг. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей.</p> <p>При наличии у Заказчика замечаний к оказанным услугам и не устранение их в течение 5-и календарных дней Заказчик вправе отказаться от подписания акта оказанных услуг.</p> <p>Заказчик в течение 3 дней со дня получения акта обязан направить Организатору питания подписанный акт или мотивированный отказ (претензию).</p> <p>Услуги за календарный месяц считаются оказанными после подписания акта оказанных услуг Заказчиком.</p>   |
| 11. | <b>Требование к качеству услуг</b>                | <p>Оказываемые услуги должны быть осуществлены 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, СанПиН, 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.</p> <p>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</p>   |
| 12. | <b>Требования к безопасности выполнения услуг</b> | <p>Организатор питания обеспечивает содержание и сохранность помещений, и оборудование пищеблока, проведение надлежащей</p>  |

|     |   | <p>санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного инвентаря с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.</p> <p>В целях профилактики и предотвращения возникновения вспышек инфекционных заболеваний обязать работников пищеблока использовать лицевые защитные повязки, а также средства личной защиты, приобретаемые за счет Организатора питания.</p> <p>Организатор питания обеспечивает ежедневную дезинфекцию пищеблока и помещения для приема пищи на основании Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.03.2020 г. № 5 «О дополнительных мерах по снижению рисков завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-нCoV)».</p> <p>На основании письма Роспотребнадзора № 02/3853-2020-27 от 10.03.2020 года. «О мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» Организатор питания обязан производить измерение температуры тела своим сотрудникам с применением приборов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте с повышенной температурой тела и (или) с признаками инфекционного заболевания.</p> <p>Организатор питания осуществляет сбор мусора и пищевых отходов, образовавшегося в результате оказания услуг по организации питания в производственных помещениях, обеденных залах пищеблока.</p> <p>Организатор питания должен соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности при выполнении работ, охраны окружающей среды.</p> |   |              |                   |    |                                 |               |    |                 |              |    |                         |               |    |                                       |              |    |   |              |    |                               |              |
|-----|---|--|---|--------------|-------------------|----|---------------------------------|---------------|----|-----------------|--------------|----|-------------------------|---------------|----|---------------------------------------|--------------|----|---|--------------|----|-------------------------------|--------------|
| 13. | <b>Оснащение школьной столовой</b>      | <p>Заказчик для организации питания предоставляет помещение столовой площадью 138,4 кв.м., в т.ч. площадь помещения для организации питания -58,4.м., а также оборудование и инвентарь для приготовления и реализации приготовляемой продукции.</p> <p>Перечень оборудования и инвентаря:</p> <table border="1" data-bbox="671 1464 1562 1977"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Наименование</th> <th>Инвентарный номер</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Ванна моечная 1 секционна ДШ 67</td> <td>07100043-44-9</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ</td> <td>ВА0000000279</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Водонагреватель Ariston</td> <td>07100043-46-2</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Кипятильник Дебис КНЭ - 1500-01 нерж.</td> <td>ВА0000000355</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Мармит 2-х блюдный ЭМК-70 КМ-01 паровой</td> <td>ВА0000000013</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Машина протирочно-резательная</td> <td>ВА0000000155</td> </tr> </tbody> </table>  | № | Наименование | Инвентарный номер | 1. | Ванна моечная 1 секционна ДШ 67 | 07100043-44-9 | 2. | ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ | ВА0000000279 | 3. | Водонагреватель Ariston | 07100043-46-2 | 4. | Кипятильник Дебис КНЭ - 1500-01 нерж. | ВА0000000355 | 5. | Мармит 2-х блюдный ЭМК-70 КМ-01 паровой | ВА0000000013 | 6. | Машина протирочно-резательная | ВА0000000155 |
| №   | Наименование                            | Инвентарный номер  |   |              |                   |    |                                 |               |    |                 |              |    |                         |               |    |                                       |              |    |   |              |    |                               |              |
| 1.  | Ванна моечная 1 секционна ДШ 67         | 07100043-44-9  |   |              |                   |    |                                 |               |    |                 |              |    |                         |               |    |                                       |              |    |   |              |    |                               |              |
| 2.  | ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ                         | ВА0000000279   |   |              |                   |    |                                 |               |    |                 |              |    |                         |               |    |                                       |              |    |   |              |    |                               |              |
| 3.  | Водонагреватель Ariston                 | 07100043-46-2  |   |              |                   |    |                                 |               |    |                 |              |    |                         |               |    |                                       |              |    |   |              |    |                               |              |
| 4.  | Кипятильник Дебис КНЭ - 1500-01 нерж.   | ВА0000000355   |   |              |                   |    |                                 |               |    |                 |              |    |                         |               |    |                                       |              |    |   |              |    |                               |              |
| 5.  | Мармит 2-х блюдный ЭМК-70 КМ-01 паровой | ВА0000000013   |   |              |                   |    |                                 |               |    |                 |              |    |                         |               |    |                                       |              |    |   |              |    |                               |              |
| 6.  | Машина протирочно-резательная           | ВА0000000155   |   |              |                   |    |                                 |               |    |                 |              |    |                         |               |    |                                       |              |    |   |              |    |                               |              |

|    |                             |                 |
|----|-----------------------------|-----------------|
|    | МПП-350М                    |                 |
| 7. | Мойка эмалированная         | 06163697050160  |
| 8. | Морозильник                 | 07100043-46-3   |
| 9  | Мясорубка МНМ-300           | 07100043-45-5   |
| 10 | Плита эл. 6-ти комф. ЭП-6ЖШ | ВА0000000152    |
| 11 | Плита электрическая ЭП-4 ЖШ | 04162930122     |
| 12 | Плита эл. 6-ти комф. ЭП-6П7 | ВА0000000355    |
| 13 | Сушилка нержавеющей металл  | 06163697050161  |
| 14 | Тестомес спиральный ФИМАР   | ВА0000000153    |
| 15 | Холодильник Class A         | 07100043-45-4   |
| 16 | Холодильник Орск            | 71-7-9-34--42-6 |
| 17 | Шкаф жарочный ШЖЭ-2         | ВА0000000156    |
| 18 | ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ            | ВА0000000154    |
| 19 | Рециркулятор воздуха        | ВА0000000286    |

От Заказчика

От Поставщика

Должность

Должность

\_\_\_\_\_  
И.О. Фамилия  
Подписывается ЭЦП

\_\_\_\_\_  
И.О. Фамилия  
Подписывается ЭЦП

Акт оказанных услуг  
Организатор питания:  
Заказчик:

АКТ №\_\_\_\_\_ оказанных услуг  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
к договору № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Мы, нижеподписавшиеся, \_\_\_\_\_ (Наименование), в лице \_\_\_\_\_, на основании \_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Организатор питания», с одной стороны и Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Неболчская средняя школа» в лице директора Большакова Владимира Николаевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Заказчик» с другой стороны, составили настоящий акт о том, что оказанные Организатором питания услуги удовлетворяют условиям договора, выполнены полностью и в срок.

| № п/п          | Наименование оказанных услуг | Количество | Ед. изм. | Цена, руб. | Сумма, руб. |
|----------------|------------------------------|------------|----------|------------|-------------|
| 1              | 2                            | 3          | 4        | 5          | 6           |
| ИТОГО:         |                              |            |          |            |             |
| в т.ч. НДС __% |                              |            |          |            |             |
| ВСЕГО:         |                              |            |          |            |             |

Всего оказано услуг на сумму \_\_\_\_\_  
прописью

Вышеуказанные услуги выполнены полностью и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.

Директор гимназии  
\_\_\_\_\_  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Организатор питания  
\_\_\_\_\_  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 6545B00049ADBE974C4B7881C32FF2EE  
Отпечаток сертификата:  
49453C1FE8174DDC210036A043BBFDDED6BB93C7  
Владелец: Большаков Владимир Николаевич  
Организация: MAOY "HCШ"  
Действителен с 16.06.2021 по 16.09.2022  
Дата подписания: 12.09.2022 10:21 (+03:00)  
Номер извещения: 32211639439

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:  
03E8201E01FEAD39964F15395CF856A963  
Отпечаток сертификата:  
B30D1336C82F0EC6D8AF92A79ADE886C71D3B1E3  
Владелец: Петруновская Ольга Николаевна  
Организация: OOO "ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ"  
Действителен с 14.12.2021 по 14.03.2023  
Дата подписания: 05.09.2022 17:09 (+03:00)  
Номер извещения: 32211639439

