

эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в сроки, предусмотренные п. 7.1. настоящего Контракта. Услуги в части приготовления пищи подлежат оказанию Исполнителем лично и своими силами.

3.1.2. В срок указанный в п. 4.3. предоставить Заказчику акт об оказанных услугах, составленный по форме в соответствии с Приложением №8 к настоящему Контракту.

3.1.3. В день подписания настоящего Контракта:

- представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок Заказчика на период оказания услуг по настоящему Контракту (далее – работники Исполнителя), а также представить для ознакомления личные медицинские книжки, установленного образца, каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания обучающихся Заказчика, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, а также о работнике Исполнителя, ответственном за участие в бракеражной комиссии Заказчика;

- представить Заказчику для согласования утвержденное основное (организованное) меню для учащихся в возрасте от 7 до 11 лет, основное (организованное) меню для учащихся в возрасте от 12 лет и старше на организацию питания обучающихся Заказчика, рассчитанное не менее чем на 2 недели в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- представить Заказчику для согласования утвержденное меню дополнительного питания, в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (при необходимости). Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении №4 к настоящему Контракту;

В случае изменения основного (организованное) меню, меню дополнительного питания предоставлять Заказчику новое основное (организованное) меню, меню дополнительного питания, составленное с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в течение одного дня с момента его согласования Заказчиком.

3.1.4. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными совместно с Заказчиком.

3.1.5. Использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589, с момента вступления их в силу, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца реализации продукта. Не допускать использования при оказании услуг продуктов и блюд, перечень которых установлен в Приложении № 4 к настоящему Контракту.

3.1.6. Осуществлять входной контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов путем проведения ежедневного бракеража. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевую продукцию и продовольственное (пищевое) сырье не принимать.

3.1.7. Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Заказчика пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, в том числе во время выходных и праздничных дней, предусмотренных законодательством РФ, следить за надлежащей работой холодильного оборудования.

3.1.8. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с обязательным занесением показаний в журнал учета температурного режима холодильного оборудования и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

3.1.9. Обеспечить рациональное и качественное питание, а также его безопасность для здоровья обучающихся Заказчика. Обеспечить реализацию буфетной продукции, в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.1.10. Соблюдать основное (организованное) меню при ежедневном питании обучающихся Заказчика. Питание обучающихся осуществлять в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню с учетом возраста обучающихся.

3.1.11. Своевременно снабжать пищеблок Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с основным (организованным) меню, с учетом количества питающихся из числа обучающихся Заказчика. Обеспечить обучающихся Заказчика, принимающих пищу, предметами личной гигиены (салфетки) в необходимом количестве.

3.1.12. Соблюдать требования, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции. Осуществлять обработку продовольственного сырья и все производственные процессы по приготовлению кулинарной продукции в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.13. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются Исполнителем в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

3.1.14. Обеспечить наличие в ежедневном рационе питания обучающихся Заказчика мяса, молока, сливочного и растительного масла, хлеба ржаного и пшеничного (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включать 1 раз в 2-3 дня.

3.1.15. Ежедневный рацион питания должен быть отражен в ежедневном меню основного (организованного) питания, составляемым Исполнителем на каждый день питания по форме, установленной в Приложении № 6 к настоящему Контракту.

3.1.16. Обеспечить массу порций блюд обучающихся Заказчика, установленную в соответствии с Приложениями № 2,3 к настоящему Контракту.

3.1.17. Отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.18. Не допускать использование генно-модифицированных организмов для организации питания обучающихся Заказчика.

3.1.19. Осуществлять выдачу готовой пищи только после проведения приемочного контроля готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя Заказчика. Результаты бракеража регистрировать в журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.20. Осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания обучающихся Заказчика, установленным Приложением № 7 к настоящему Контракту.

3.1.21. Осуществлять перед питанием обучающихся Заказчика предварительное накрытие столов (сервировку). При раздаче горячих блюд и буфетной продукции обеспечивать на пищеблоке наличие предметов гигиены (салфетки).

3.1.22. Ежедневно вывешивать в обеденном зале ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, по форме, установленной в Приложении № 6 к настоящему Контракту, меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции (при необходимости). Осуществлять подписание работником Исполнителя, в лице, ответственном за организацию питания обучающихся Заказчика, заявок на питание обучающихся Заказчика подаваемых классными руководителями Заказчика по каждому классу.

3.1.23. Обеспечивать наличие, ведение и хранение следующих документов: заявок на питание по каждому классу обучающихся Заказчика, подписанных классными руководителями, книги ежедневных меню основного (организованного) питания, технологических карт на блюда и изделия, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книги отзывов и предложений, ведомости контроля за рационом питания, журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, гигиенического журнала, перечня сотрудников пищеблока Заказчика, информации об Исполнителе и оказываемых им услугах.

3.1.24. Предоставлять Заказчику сертификаты соответствия на используемые моющие и дезинфицирующие средства.

3.1.25. Обеспечивать бесперебойное функционирование пищеблока Заказчика силами работников Исполнителя. На весь срок оказания услуг по настоящему Контракту укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами (поварами, кухонными рабочими), имеющими личные медицинские книжки, установленного образца, на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, специальную подготовку по организации питания и приготвлению продукции для детей, организовывать повышение их квалификации. Обеспечить работников Исполнителя средствами индивидуальной защиты, специальной санитарной одеждой, смывающими и дезинфицирующими средствами, аптечкой для первой медицинской помощи. Организовать регулярную централизованную стирку и починку средств индивидуальной защиты, санитарной одежды. Обеспечить соблюдение работниками Исполнителя правил личной гигиены, а также иных правил, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

3.1.26. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские предварительные и периодические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников Исполнителя. Привлекать к оказанию услуг работников, имеющих соответствующую квалификацию, с предоставлением документов о профильном образовании. Проводить работникам пищеблока инструктаж по охране труда (первичный, повторный, внеплановый, целевой) совместно с руководителем подразделения заказчика с обязательным ведением журнала установленной формы.

3.1.27. При установлении неисправности в работе полученного в пользование от Заказчика имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение 1 рабочего дня с момента установления соответствующих обстоятельств. В случае несоблюдения указанной обязанности ответственность за нарушение санитарного законодательства, возникшее в связи с неисправностью оборудования либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов, несет Исполнитель.

3.1.28. В случае выхода из строя технологического оборудования внести изменения в ежедневное меню основного (организованного) питания и обеспечить соблюдение с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при производстве готовых блюд.

3.1.29. Обеспечить использование предоставленных Заказчиком помещений, оборудования, столовой и кухонной посуды, строго в соответствии с их целевым назначением - для организации общественного питания обучающихся Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного, торгово-кассового и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

3.1.30. Возмещать Заказчику расходы по электроэнергии, вывозу твердых бытовых отходов, отоплению (тепловая энергия и теплоноситель) и холодной воде (водоснабжение и прием сточных вод), связанных с организацией питания обучающихся Заказчика. Оплата должна быть произведена Исполнителем в течение 10 дней, с момента выставления Заказчиком счета на оплату коммунальных ресурсов. Снятие показаний с приборов учета осуществляется Сторонами в последний рабочий день каждого месяца. Возмещение Заказчику расходов по электроэнергии, за теплоноситель, водоснабжение и прием сточных вод, связанных с организацией питания обучающихся Заказчика, осуществляется на основании прибора учета, установленного в пищеблоке Заказчика. Возмещение Заказчику расходов за тепловую энергию, горячую воду осуществляется согласно расчету, являющемуся Приложением № 5 к настоящему Контракту.

Реквизиты для возмещения коммунальных ресурсов:

УФК по Иркутской области (Управление образования администрации Иркутского районного муниципального образования л/сч 04343006930)

Казначейский счет 03231643256120003400

ОТДЕЛЕНИЕ ИРКУТСК БАНКА РОССИИ/УФК ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ г. Иркутск,

Единый казначейский счет 40102810145370000026

БИК 012520101

ОКТМО 2561200 КБК 70311302065050000130 ИНН 3827013160 КПП 382701001

В случае отсутствия приборов учета, расчет стоимости коммунальных услуг производить с учетом норм расхода по СП 30.13330.2016.

3.1.31. Производить обучение сотрудников Исполнителя правилам эксплуатации технологического, весоизмерительного и холодильного оборудования. В случае неправильной его эксплуатации работниками Исполнителя на основании технического заключения специализированной организации производить возмещение суммы нанесенного Заказчику ущерба.

3.1.32. Вести Книгу регистрации боя столовой посуды. Своевременно передать акт об непригодности столовой посуды Заказчику.

3.1.33. Содержать в порядке и чистоте производственные и другие помещения пищеблока, в том числе, производить ежедневную влажную уборку полов в пищеблоке.

3.1.34. Проводить ежедневную санитарную обработку технологического оборудования по мере его загрязнения и по окончании работы.

3.1.35. Проводить дезинфекцию посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

3.1.36. Один раз в месяц проводить генеральную уборку всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

3.1.37. Производить уборку обеденных столов в обеденном зале Заказчика после каждого приема пищи обучающихся Заказчика.

3.1.38. Осуществлять мытье столовой и кухонной посуды.

3.1.39. Осуществлять содержание помещений пищеблока Заказчика и мытье посуды в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.40. Доставку пищевых продуктов осуществлять специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

3.1.41. Не допускать к работе на пищеблоке Заказчика лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами.

3.1.42. Предоставлять по запросу Заказчика в срок не более 2 рабочих дней необходимую информацию для отчетов по организации питания обучающихся Заказчика, ведения мониторинга организации питания обучающихся, а также представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, продуктах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров, продуктов, используемых при оказании услуг; сведения о составе (в том числе о назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (фасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию о подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; необходимые для приемки товара по качеству сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству и иные документы, связанные с оказанием услуг по настоящему Контракту.

3.1.43. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в пищеблок Заказчика представителей Заказчика, а также контролирующих государственных органов для проведения проверки за соблюдением условий Контракта в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся Заказчика, а также качества оказания услуг по настоящему Контракту.

3.1.44. Осуществлять совместно с Заказчиком сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

3.1.45. Обеспечить поставку каждой партии животноводческой продукции в сопровождении ветеринарных документов, установленных Приказом министерства сельского хозяйства РФ от 27 декабря 2016 г. № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления

ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» с последующим их гашением в автоматизированной информационной системе «Меркурий».

3.1.46. Во избежание срыва в питании обучающихся Заказчика обеспечить хранение 3-дневного запаса продуктов с сохранением их качественных характеристик.

3.1.47. Восстановить повреждение асфальтового покрытия и обеспечить высадку зеленых насаждений, в случае их повреждения в процессе оказания услуги.

3.1.48. Предоставлять доступ к помещениям пищеблока Заказчику для проведения плановых дезинсекционных и дератизационных работ. В случае возникновения необходимости, Исполнитель проводит дополнительные (внеплановые) дезинсекционные и дератизационные работы в помещениях пищеблока (профилактические и истребительные) за счет собственных средств.

3.1.49. Обеспечивать необходимым рабочим инструментом, расходными материалами своих работников (кладовщика, технолога и иных работников) в необходимом для надлежащего исполнения настоящего Контракта объеме и в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.1.50. В случае поломки оборудования, переданного в безвозмездное пользование в соответствии с договором безвозмездного пользования нежилым помещением, заключенным между Исполнителем и Заказчиком согласно п. 3.1.59 настоящего Контракта, не по вине Исполнителя, Исполнителем в течение одного рабочего дня подается заявка Заказчику о необходимости проведения ремонта оборудования. Факт поломки оборудования фиксируется актом (дефектной ведомостью), который составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию работником Заказчика, ответственным за организацию питания в учреждении Заказчика, а также ответственным работником Исполнителя, ответственным за организацию питания обучающихся Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания обучающихся Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. В случае отказа от подписания акта, в акте делается соответствующая отметка.

3.1.51. В случае поломки оборудования, переданного в безвозмездное пользование в соответствии с договором безвозмездного пользования нежилым помещением, заключенным между Исполнителем и Заказчиком согласно п. 3.1.59 настоящего Контракта, по вине Исполнителя, Исполнитель обязуется возместить Заказчику стоимость ремонта оборудования либо заменить его на новое за свой счет, на основании дефектной ведомости, выданной специализированной организацией.

3.1.52. Не реже одного раза в полугодие выборочно проводить лабораторные и инструментальные исследования для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, в соответствии с утвержденной Исполнителем программой производственного контроля. Результаты лабораторных и инструментальных исследований направлять в письменной форме Заказчику не реже одного раза в полугодие. Порядок и проводимых лабораторных и инструментальных исследований производится в соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.53. В случае предписания контролирующих органов (Управления Роспотребнадзора по Иркутской области) по итогам проверок по ненадлежащему качеству пищи Исполнитель оплачивает за счет собственных средств расходы по проведению повторного отбора проб приготовленной пищи, начисленные штрафы.

3.1.54. По запросу Заказчика предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта, а также к установленному Контрактом сроку предоставить Заказчику результаты оказания услуг.

3.1.55. Приостановить оказание услуг в случае обнаружения независимых от Исполнителя обстоятельств, которые могут оказать негативное влияние на годность или прочность результатов оказываемых услуг или создать невозможность их завершения в установленный настоящим Контрактом срок, и сообщить об этом Заказчику незамедлительно.

3.1.56. Своевременно информировать Заказчика о невозможности оказать услуги в надлежащем объеме, в предусмотренные Контрактом сроки, надлежащего качества с указанием причин.

3.1.57. Осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя установленного режима пожарной безопасности в помещениях пищеблока. Проводить работникам Исполнителя вводный инструктаж по охране труда перед началом работы и совместно с представителем Исполнителя. Проводить не реже 1 раз в 6 месяцев инструктаж по охране труда на рабочем месте (первичный, повторный, внеплановый, целевой с обязательным ведением журналов установленной формы).

3.1.58. Не допускать и немедленно пресекать курение работниками Исполнителя в помещениях и на всей территории Заказчика.

3.1.59. Заключить с Заказчиком договор безвозмездного пользования нежилым помещением (пищеблоком) и оборудованием (установленным/смонтированным на пищеблоке Заказчика) в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания обучающихся Заказчика.

3.1.60. Исполнять иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством и Контрактом.

3.1.61. Предоставить по запросу Заказчика документы, подтверждающие соответствие требованиям ч.1, ч.1.1 ст. 31 Закона о контрактной системе.

3.2. Исполнитель вправе:

3.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком акта об оказанных услугах по Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в п. 4.4. настоящего Контракта.

3.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

3.2.3. Запрашивать у Заказчика в письменной форме разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках Контракта.

3.2.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

3.3. Заказчик обязан:

3.3.1. В день вступления в силу настоящего Контракта:

- обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в учреждении Заказчика;
- осуществить проверку всех документов, представленных Исполнителем в отношении его работников;
- утвердить состав бракеражной комиссии, включив в ее состав представителей администрации Заказчика, медицинского работника и работника Исполнителя, ответственного за участие в бракеражной комиссии;
- создать условия (совместно с Исполнителем) для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в соответствии с «Методические рекомендации (Порядок) Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательной организации», утвержденными Министерством Просвещения Российской Федерации.

3.3.2. Обеспечить пищеблок технологическим, холодильным оборудованием, кухонным инвентарем, столовой и кухонной посудой.

3.3.3. Обеспечить ведение установленной документации по организации питания в соответствии с требованиями настоящего Контракта, санитарных норм и правил в части своих полномочий.

3.3.4. Обеспечить работу бракеражной комиссии, осуществляющей приемочный контроль готовой кулинарной продукции. Согласовывать ежедневное меню обучающихся руководителем Заказчика.

3.3.5. Осуществлять следующие виды контроля и надзора за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя:

3.3.5.1. Ежедневный контроль:

- за надлежащей работой бракеражной комиссии;
- за соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;
- за соблюдением основного (организованного) меню;
- за весом порций блюд обучающихся Заказчика;
- за исправной работой оборудования на пищеблоке;
- за состоянием здоровья обучающихся.

3.3.5.2. Систематический контроль:

- за целевым использованием пищевой продукции;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых рационов;
- за пищевой и энергетической ценностью рационов;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за сохранностью имущества, переданного Исполнителю для оказания услуг.

3.3.6. Для осуществления контроля соответствия результатов оказываемых услуг требованиям, изложенным в настоящем Контракте, Заказчик обязан в соответствии с утвержденным планом проверок:

- посещать пищеблок в целях осуществления систематического контроля за организацией питания обучающихся с отражением результатов в акте проверки;
- проверять работоспособность технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, а также соблюдение работниками Исполнителя правил эксплуатации данного оборудования;
- проверять соответствие фактического рациона питания обучающихся ежедневному меню;
- своевременно получать требуемую информацию по организации питания обучающихся от Исполнителя;
- проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и представителей Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

3.3.7. При необходимости для проведения проверки привлекать компетентные организации (Управление Роспотребнадзора по Иркутской области, представителей уполномоченных контролирующих органов, представителей администрации Иркутского районного муниципального образования, представителей Управления образования Иркутского районного муниципального образования, а также иные организации).

3.3.8. Не допускать привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал Заказчика.

3.3.9. Контролировать проведение дезинсекционных и дератизационных работ Исполнителем в помещениях пищеблока в случае возникновения необходимости проведения дополнительных (внеплановых) дезинсекционных и дератизационных работ.

3.3.10. Осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя установленного режима пожарной безопасности в помещениях пищеблока. Проводить работникам Исполнителя вводный инструктаж по охране труда перед началом работы и совместно с представителем Исполнителя. Проводить не реже 1 раз в 6 месяцев инструктаж по охране труда на рабочем месте (первичный, повторный, внеплановый, целевой с обязательным ведением журналов установленной формы).

3.3.11. Содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора и снега.

3.3.12. Вести учет количества обучающихся, получающих питание в учреждении Заказчика путем заполнения таблицы учета посещаемости обучающихся. Подавать ежедневно заявку на питание обучающихся по каждому классу с указанием наименования Заказчика, класса, количества обучающихся, подлежащих организованному питанию бесплатно в разрезе источников финансирования, и количества обучающихся, подлежащих организованному питанию за плату. Заявка должна быть подписана классным руководителем, а также работником Исполнителя, который работает на пищеблоке Заказчика в должности заведующего производством.

3.3.13. Производить оплату услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту, в порядке и в сроки, установленные в разделе 2 настоящего Контракта.

3.3.14. Осуществлять совместно с Исполнителем сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

3.3.15. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня получения от Исполнителя акта об оказанных услугах, подписанного Исполнителем, принять оказанные услуги путем подписания акта об оказанных услугах, либо направить Исполнителю мотивированный отказ от приемки оказанных услуг.

3.3.16. Осуществлять приемку оказанных услуг в строгом соответствии с требованиями раздела 4 настоящего Контракта.

3.3.17. Осуществлять совместно с Исполнителем снятие показаний приборов учета коммунальных ресурсов в последний рабочий день месяца и выставлять Исполнителю ежемесячно счета на оплату коммунальных ресурсов в срок до 20 числа месяца, следующего за отчетным.

3.3.18. Сообщать Исполнителю о плановом отключении электроэнергии на территории учреждения в разумные сроки.

3.3.19. Подписать с Исполнителем договор безвозмездного пользования помещением (пищеблоком) и оборудованием (установленным/смонтированным на пищеблоке Заказчика) в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания обучающихся.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.4.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и Приложениями к нему.

3.4.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

3.4.4. Осуществлять контроль и надзор за качеством, порядком и сроками оказания услуг, давать указания о способе оказания услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.4.5. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустраняемых недостатков.

3.4.6. Отказаться от исполнения Контракта и потребовать возмещения ущерба, если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению Контракта или оказывает услуги настолько медленно, что окончание их к сроку, указанному в Контракте, становится явно невозможным.

3.4.7. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

3.5. Доступ на территорию Заказчика автотранспорта и работников Исполнителя осуществляется по заранее согласованным спискам.

4. Порядок и сроки осуществления приемки услуг

4.1. Приемка оказанных услуг в части соответствия их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится Заказчиком по завершению оказания услуг.

4.2. Приемка оказанных услуг осуществляется путем подписания акта об оказанных услугах, с приложением ежедневного меню (с указанием калорийности блюд). Акт об оказанных услугах подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Контракту.

4.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней, следующих за днем окончания оказания услуг, Исполнитель представляет Заказчику акт об оказанных услугах, составленный по форме в соответствии с Приложением №8 к настоящему Контракту, с приложением ежедневного меню (с указанием калорийности блюд), подписанный Исполнителем в 2 (двух) экземплярах.

4.4. Не позднее 20 (двадцати) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 4.3 Контракта, Заказчик рассматривает результаты оказанных услуг на предмет соответствия их объема и качества требованиям Контракта, и осуществляет приемку оказанных услуг.

4.5. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом о Контрактной системе.

4.6. Заказчик в случае обнаружения ненадлежащего исполнения либо неисполнения Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, обязан оформить соответствующий акт выявленных недостатков. В случае выявления недостатков при приемке оказанных услуг оформить и направить Исполнителю мотивированный отказ от приемки результатов оказанных услуг. В акте/мотивированном отказе должно быть отражено:

- время и место его составления;
- перечень недостатков, подлежащих устранению (выявленные недостатки в ходе оказания услуг);
- пункт санитарных норм и правил, которые нарушил Исполнитель при оказании услуг (при возможности);
- перечень имущества Заказчика, его стоимость (при причинении вреда имуществу Заказчика);
- сроки устранения недостатков, а в случае причинения вреда имуществу Заказчика – сроки его ремонта либо замены за счет Исполнителя.

- иные обстоятельства, связанные с ненадлежащим исполнением либо неисполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом

4.7. Акт составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию работником Заказчика, ответственным за организацию питания в учреждении Заказчика, руководителем Заказчика, медицинским работником (в случае установления некачественного оказания Исполнителем услуг) и работником Исполнителя, ответственным за организацию питания обучающихся Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами,

отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания обучающихся Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. Отказ работника Исполнителя от подписи на акте подтверждает факт ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем условий Контракта, отраженных в акте.

4.8. Акт подлежит направлению Исполнителю в течение 1 рабочего дня с даты его составления посредством почтовой либо факсимильной связи, либо путем его вручения Исполнителю.

4.9. Исполнитель в случае получения от Заказчика акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, в течение 1 (одного) рабочего дня обязан устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки, произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствии с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт об оказанных услугах для принятия Заказчиком услуг. В случае, если при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов, и (или) при проведении бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов выявлены недостатки в продовольственном сырье или пищевых продуктах, Исполнитель обязан произвести замену указанных продуктов на аналогичные в течение 3 часов с момента получения акта выявленных недостатков.

4.10. При возникновении разногласий в оценке соответствия готовой продукции, используемых при оказании услуг, требованиям по качеству, указанным в настоящем Контракте, Стороны вправе привлечь для проверки качества независимых экспертов. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, при наличии между Сторонами спора относительно качества пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, расходы на их проведение несет Исполнитель. При проведении Исполнителем или Заказчиком лабораторных исследований (в аккредитованной в установленном порядке лаборатории) отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, и установлении факта несоответствия продукции требованиям качества, безопасности или пищевой ценности Исполнитель полностью возмещает Заказчику все убытки, понесенные им в результате поставки некачественной продукции.

5. Обеспечение исполнения Контракта

5.1. Обеспечение исполнения Контракта не установлено.

6. Ответственность Сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

6.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пени).

6.3. В случае нарушения Исполнителем сроков исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пеню, рассчитанную в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042), а также возмещает причиненные убытки.

6.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф и возмещает причиненные неисполнением указанных обязательств убытки в полном объеме. Размер штрафа установлен Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем, обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф и возмещает причиненные неисполнением указанных обязательств убытки в полном объеме. Размер штрафа установлен Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.

6.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену настоящего Контракта.

6.8. В случае нарушения Заказчиком срока оплаты результата оказанных услуг, Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты пени в размере одной трети от суммы, за каждый день просрочки, начиная со дня, следующего после дня истечения срока, установленного настоящим Контрактом, до момента полного исполнения соответствующего обязательства по настоящему Контракту.

6.9. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф. Размер штрафа установлен Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.

6.10. Сторона, допустившая нарушение обязательств по настоящему Контракту, обязана произвести уплату пени (штрафа), возмещение убытков, предусмотренных разделом 6 настоящего Контракта, в течение 10 (десяти) рабочих дней

с даты получения письменного требования об этом другой стороны. Уплата пени и (или) штрафа, возмещение убытков не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по настоящему Контракту.

6.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.12. В случае возникновения у Исполнителя, предусмотренных разделом 6 настоящего Контракта, обязательств по уплате Заказчиком неустойки (штрафов, пеней) в результате неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Контракту, Заказчик вправе произвести оплату по настоящему Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), подлежащей взысканию. При этом Исполнитель поручает Заказчику произвести уплату указанной неустойки (штрафов, пеней) в счет цены настоящего Контракта. В этом случае оплаты услуг по настоящему Контракту осуществляется путем выплаты Исполнителю суммы денежных средств, уменьшенной на сумму (штрафов, пеней) на основании акта об оказанных услугах, в котором указывается в том числе сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями настоящего Контракта, размер и порядок расчета неустойки (штрафа, пени), подлежащей взысканию, основания применения неустойки (штрафа, пени) и итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по настоящему Контракту.

7. Срок действия Контракта

7.1. Срок оказания услуг: с 02 сентября 2022 года по 30 ноября 2022 года.

Оказание услуг осуществляется ежедневно с понедельника по пятницу в соответствии с Режимом питания обучающихся, установленным Приложением № 7 к настоящему Контракту, кроме субботы и воскресенья, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, в связи с чрезвычайными ситуациями, карантинном и иными уважительными причинами.

7.2. Настоящий Контракт вступает в силу со дня его подписания Исполнителем и Заказчиком и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Контракту.

8. Действие непреодолимой силы

8.1. Стороны, не исполнившие или ненадлежащим образом исполнившие обязательства по настоящему Контракту, освобождаются от ответственности, если докажут, что надлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту оказалось невозможным вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы. При этом сроки выполнения обязательств по настоящему Контракту соразмерно продлеваются на срок действия указанных обстоятельств.

8.2. Каждая из Сторон обязана письменно сообщить о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не позднее 1 рабочего дня с начала их действия.

8.3. Не уведомление либо несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не дает Сторонам право ссылаться при невозможности выполнить свои обязанности по настоящему Контракту на наступление названных обстоятельств.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все споры или разногласия, возникшие между Сторонами по настоящему Контракту, и в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними и/или с соблюдением досудебного претензионного порядка. Срок официального ответа на претензию – 5 календарных дней с даты ее получения.

9.2. В случае невозможности разрешения споров или разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Иркутской области (либо в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством РФ в случае, если Исполнителем является физическое лицо).

10. Порядок расторжения Контракта

10.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- в судебном порядке;

- в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

10.2.1. При существенном нарушении условий Контракта Исполнителем:

10.2.1.1. В случае просрочки оказания услуг, устранения недостатков услуг более чем на 1 день.

10.2.2. При отступлении Исполнителя в процессе оказания услуги от условий Контракта, при наличии недостатков услуги, которые не были устранены в установленный Заказчиком срок, либо являются существенными и неустраняемыми.

10.2.3. В иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

10.3. Расторжение Контракта в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

10.4. Расторжение Контракта по соглашению Сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. В случае расторжения настоящего Контракта по соглашению Сторон, Стороны подписывают акт сверки расчётов, отображающий расчеты Сторон за период исполнения Контракта до момента его расторжения, а также объём услуг, фактически оказанных Исполнителем Заказчику.

11. Заключительные положения

11.1. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим Контрактом, регулируются действующим законодательством.

11.2. Стороны при изменении наименования, местонахождения, юридического адреса, банковских и иных реквизитов, или реорганизации обязаны не позднее 5 (пяти) рабочих дней с даты осуществления таких изменений

письменно сообщать друг другу о таких изменениях. Заключение дополнительного соглашения требуется.

11.3. Неисполнение Стороной обязательства, предусмотренного п. 11.2. настоящего контракта, ссылаясь на неисполнение или ненадлежащее исполнение другой стороной обязательств, расчетов по настоящему Контракту, направлением другой Стороне предусмотренных настоящим контрактом уведомлений.

11.4. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один экземпляр для каждой Стороны.

11.5. К настоящему Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1: Расчет цены контракта;

Приложение №2: Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания;

Приложение №3: МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА;

Приложение №4: ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ К ПОСТАВКЕ В ШКОЛЬНЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ;

Приложение №5: Расчет расходов за тепловую энергию, горячую воду, подлежащих возмещению Исполнителем;

Приложение №6: Форма ежедневного меню;

Приложение №7: Режим питания обучающихся Заказчика;

Приложение №8: Форма акта об оказанных услугах.

12. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

МОУ ИРМО «Никольская СОШ»

Адрес: 664544, Иркутская область, Иркутский район, с. Никольск, пл. Комсомольская, 13

ОКТМО 25612000

E-mail: nastasya5@yandex.ru

Телефон: (3952) 692-189

ИНН 3827011822

КПП 382701001

Комитет по финансам Иркутского района (МОУ ИРМО «Никольская СОШ», Л/С 02343006840)

л/с 03703001241

Казначейский счет 03231643256120003400

ОТДЕЛЕНИЕ ИРКУТСК БАНКА РОССИИ//

УФК ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ г. Иркутск,

БИК 012520101,

Единый казначейский счет 40102810145370000026

Исполнитель:

ИП Олейник Андрей Александрович

Адрес: 664050, Иркутская область, Иркутский район, с. Хомутово, ул. Пушкина, 16

Телефон: 8 (904) 14 22 224,

Email: 89041207775.eg@gmail.com

ОГРНИП 318385000037230

ИНН 381116485919

КПП 0

Р/с 40802810518350021540

Байкальский Банк ПАО Сбербанк

К/с 30101810900000000607

БИК 042520607



И.И. Куликова



Олейник Андрей Александрович



КОПИЯ
ВЕРНА

Handwritten signature and text on the right margin.