

ДОГОВОР № 20/2024

на аутсорсинг питания в профильном лагере с дневным пребыванием «Улыбка»

г.Валдай

« » _____ 2024г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 1 им.М.Аверина г.Валдай», в лице исполняющего обязанности директора Васильевой Татьяны Николаевны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК», с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Медиксервис», в лице генерального директора Звягинцева Алексея Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», с другой стороны, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», по результатам закупки АИС «Портал поставщиков», с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и в целях обеспечения нужд Заказчика, заключили настоящий договор (далее – Договор) на следующих условиях:

1. Предмет Договора

1.1. Организатор питания обязуется оказать услуги на аутсорсинг питания в профильном лагере с дневным пребыванием «Улыбка» (далее - Услуга) по адресу:

Российская Федерация, 175429, Новгородская обл., Валдайский район, с.Едрово, ул. Сосновая, д.58;

а Заказчик обязуется обеспечить приемку оказанных услуг и обеспечить их оплату.

1.2. Оказание услуг по организации питания осуществляются качественно, своевременно, должно соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о нормах и стандартах. Гражданского кодекса Российской Федерации, ГОСТов, СНИП, технических условий, правил пожарной безопасности, требованиям охраны труда, техническим регламентам, действующим нормами и правилами и другим нормативным документам, установленным законодательством РФ, а также требованиями органов государственного надзора, в соответствии с Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 7 до 14 лет образовательных учреждений, указанным в Приложении № 2 к договору и в соответствии с Техническим заданием (Приложении № 4 к настоящему договору).

1.3. Завтраки и обеды предоставляются для детей профильного лагеря с дневным пребыванием «Улыбка»

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

2. Гарантии качества

2.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуг и наличие сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с российским законодательством.

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

– СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340- 08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18), СанПиН 2.3.2.2722-10 (№ 19), СанПиН 2.3.2.2757-10 (№ 21), СанПиН 2.3.2.2804-10 (№ 22), СанПиН 2.3.2.2868-11 (№ 23); – СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного

сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями в редакции СП 2.3.6.1254-03 - № 1, СП 2.3.6.2202-07 - № 2, СП 2.3.6.2820-10 - № 3, и СП 2.3.6.2867-11 - № 4).

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

3.Стоимость и порядок расчетов по Договору

3.1. Стоимость услуг, оказываемых «Организатором питания» по настоящему Договору составляет 129767.40(Сто двадцать девять тысяч семьсот шестьдесят семь) рублей 40 копеек, без НДС.

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

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

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

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

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

3.7. Расчеты с Организатором питания производятся с расчётного счета Заказчика по безналичному расчету в течение 7 (семи) рабочих дней, со дня поступления средств на расчетный счет МАОУ «Средняя школа № 1 им.М.Аверина», на основании выставленных счетов, счетов-фактур (кроме организаций, находящихся на упрощенной системе налогообложения) и подписанных сторонами актов оказанных услуг.

3.8.Оплата производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Организатором питания.

3.9.Авансовые платежи Договором предусмотрены.

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

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

3.12.Объем товаров (работ, услуг) может быть изменен по инициативе Заказчика и по согласованию с Организатором питания не более чем на 10 (десять) % в случае выявления потребности в дополнительном объеме товара (работ, услуг), сверх предусмотренного договором, или при прекращении потребности в части товара (работ, услуг), но связанных с такими товарами (работами, услугами), при этом изменение цены договора должно быть пропорционально росту объема товаров (работ, услуг), но с учетом роста цен, который не может превышать 10 % от первоначальной цены договора.

4.Права и обязанности Сторон

4.1. Организатор питания обязуется:

4.1.1. При составлении меню должны использоваться «Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 7 до 14 лет образовательных учреждений» (Приложение № 1 к «Техническому заданию»).

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

- цикличным десятидневным меню для детей от 7 до 14 лет в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

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

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

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

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

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

4.1.8. Организатор питания должен:

- оказывать услуги питания детей, находящихся в профильном лагере с дневным пребыванием «Улыбка», (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах;

- оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов;

- обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю);

- разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для детей меню основного (организованного) питания.

- разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания;

- утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями;

- не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции;

- отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции;

- оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения;

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

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

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

- предоставлять рациональное питание;

- укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение, а также следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров оплачиваемых работодателем;

- обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, переработки, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

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

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

- обеспечить установку недостающего технологического кухонного оборудования за свой счет, включая посудомоечные машины при наличии технической возможности;

- производить за свой счет ремонт технологического оборудования;
 - произвести косметический ремонт помещений кухни, столовой, подсобных помещений, прочих помещений пищеблока;
 - осуществлять уборку помещений кухни и столовой, подсобных помещений, прочих помещений пищеблока за свой счет;
 - использовать собственный специализированный транспорт для поставки продуктов;
 - обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений: пищеблока, буфетных и помещений для приема пищи, оборудования и инвентаря, отвечать перед надзорными органами за ненадлежащее их санитарное состояние;
 - обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования и инвентаря;
 - осуществлять закупку и доставку продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд своими силами;
 - производить с поварами столовых кулинарные советы по технологии приготовления пищи, инструктажи по технике безопасности;
 - в случае засорения канализационной системы пищеблока и буфетных, производить прочистку за свой счет;
 - ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда;
 - сервировать столы и убирать со столов в помещении столовой;
 - ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд;
 - заводить на каждое блюдо технологическую карту, для детей разного возраста, и соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд (должно быть полное соответствие технологическим картам и утвержденному «Меню»);
 - при приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка;
 - при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;
 - проводить необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (проводится 1 раз в десять дней);
 - подсчитывать энергетическую ценность полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должен проводить ежемесячно.
- 4.1.9. По окончании срока Договора провести сверку расчетов с МАОУ “СШ №1 им.М.Аверина”
- 4.1.10. В течение 10 дней с даты вступления настоящего договора в силу, а также в случае досрочного расторжения договора, либо по истечении срока действия договора провести инвентаризацию оборудования столовой совместно с Заказчиком.
- 4.1.11. Обеспечивать прием пищи детей по адресу:

175429, Новгородская область, Валдайский район, с.Едрово, ул.Сосновая, д.58 (школьная столовая)

4.2. Заказчик обязуется:

4.2.1. Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарноэпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

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

№ п/п	Адрес	Площадь помещений пищеблока
2	175429, Новгородская область, Валдайский район, с.Едрово, ул.Сосновая, д.58 (школьная столовая)	185,3

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

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

4.2.5. В порядке и на условиях настоящего договора оплатить оказанные Организатором

питания услуги по организации питания.

4.2.6. По окончании срока Договора подписать с Организатором питания акт оказанных услуг.

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

4.2.8. По окончании срока Договора провести сверку расчетов с Организатором питания.

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

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

4.2.11. Предоставить помещение для хранения овощей без взимания платы.

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

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

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

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. В установленном порядке проводить экспертизу качества приготовляемой пищи;

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

4.4. Организатор питания вправе:

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

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

5.Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

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

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

5.3. По окончании срока Договора сторонами составляется двусторонний акт оказанных услуг за месяц.

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

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

5.6. Услуги считаются оказанными после подписания акта оказанных услуг Заказчиком.

6.Обстоятельства непреодолимой силы

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

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

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

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

непреодолимой силы.

7.Срок действия Договора и его прекращение

7.1. Сроки (периоды) оказания услуг:

Дата начала оказания услуг: с 01.06.2024г.

Дата окончания оказания услуг: не позднее 21.06.2024г.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.Ответственность сторон

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

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

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

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

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

8.6. Организатор питания несет ответственность за качество приготовленной пищи в соответствии технологией приготовления. За нарушение санитарных и технологических режимов, приведшее к приготовлению некачественной пищи Организатор питания обязуется возместить причиненные убытки. Кроме того, Организатор питания обязуется возместить в полном объеме вред,

причиненный жизни и/или здоровью вследствие недостатков приготовленной пищи, а также недостатков оказываемых услуг в рамках организации питания по настоящему договору, в части их качества и безопасности.

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

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

9.Порядок урегулирования споров

9.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

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

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

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

10.Прочие условия

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

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

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

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

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

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

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

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

10.9. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются:

Приложение № 1 – Расчет стоимости;

Приложение № 2 – Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и

особенностей организации питания детей от 7 до 14 лет образовательных учреждений;

Приложение № 3- График отпуска питания;

Приложение № 4 - Техническое задание;

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

11.Адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик: МАОУ «СШ № 1 им.М.Аверина»

Адрес:175400, Новгородская обл., Валдайский р-он, г. Адрес:171090, Тверская область, Г.О. ЗАТО

Валдай, ул. Луначарского, д.27

Тел./факс:8(816)6620230/8(816) 6620230

Эл.почта:valdai_school1@inbox.ru

ИНН 5302007837

КПП 530201001

ОГРН 1025300515767

КОМИТЕТ ФИНАНСОВ (МАОУ "СШ № 1

им.М.Аверина"; л/с 30506Ш69580)

р/сч 03234643496080005000

кор/сч 40102810145370000042

БИК 014959900 ОТДЕЛЕНИЕ НОВГОРОД БАНКА

РОССИИ//УФК ПО НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

г.Великий Новгород

Организатор питания: ООО «Медиксервис»

Адрес:171090, Тверская область, Г.О. ЗАТО

ОЗЕРНЫЙ, ПГТ ОЗЕРНЫЙ, УЛ СОВЕТСКАЯ, Д. 5,

НЕЖИЛОЕ ПОМЕЩЕНИЕ 18, ОФИС 1

Тел./факс:+7 (910) 647-87-04

Эл.почта: lexa.vek@rambler.ru

ИНН 6908018042

КПП 690801001

ОГРН1186952013962

р/сч 40702810763000008752

к/сч 30101810700000000679

БИК 042809679

ТВЕРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №607 ПАО СБЕРБАНК

Заказчик: и.о. директора МАОУ «СШ № 1

им.М.Аверина»

_____/Т.Н.Васильева/

«__» _____ 2024г.

М.П.

Исполнитель (Организатор питания):

генеральный директор ООО «Медиксервис»

_____/Звягинцев А.В./

«__» _____ 2024г.

М.П.

№ п/п	Адрес	Количество питающихся детей/кол-во детей, получающих компенсацию или льготное питание (среднемесячн ое количество)	Кол ичес тво дней /дето дней	Цена однодневного рациона питания (завтрак, обед, полдник) в руб., включая НДС	Сумма в руб., включая НДС	Цена с учетом понижен ия, в руб., включая НДС
1	2	3	4	5	6	7
1	Российская Федерация, Новгородская обл., Валдайский р-он, с. Едрово, ул. Сосновая, д.58 (школа, дети. имеющие льготы)	30 детей	14	308.97 рублей	129767.40	

Заказчик:
и.о. директора
МАОУ "СП № 1 им.М.Аверина»

_____/Т.Н.Васильева/

Организатор питания:
генеральный директор
ООО «Медиксервис»

_____/А.В.Звягинцев./

Приложение № 2
к договору № 20/2024
от _____ 2024г.

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

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся		
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80
Хлеб пшеничный	150	200	150
Мука пшеничная	15	20	15
Крупы, бобовые	45	50	45
Макаронные изделия	15	20	15
Картофель	220+	220+	165
Овощи, свежие, зелень	350	400	280++
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185++
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	65 (80)	71,5 (88)	59
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	32 (41)	45 (58)	28
Рыба-филе	42	60	39,5
Колбасные изделия	10	15	9,8
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	40	50	40
Сыр	8	12	7,5
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30
Масло растительное	15	18	15
Яйцо диетическое	0.6шт.	0.6шт.	24
Сахар +++	40	45	40
Кондитерские изделия	10	15	10
Чай	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1
Соль	5	7	5

Заказчик:
и.о. директора
МАОУ "СШ № 1 им.М.Аверина»

Организатор питания:
генеральный директор
ООО «Медиксервис»

_____/Т.Н.Васильева/

_____/А.В.Звягинцев./

Приложение № 3
к Договору № 20/2024
от _____ 2024г

График отпуска питания

График выдачи готовых блюд с пищеблока, режим питания детей в профильном лагере с дневным пребыванием «Улыбка»

1. Завтрак предоставляется с 9.00-9.30 часов.
2. Обеды предоставляются с 13.00-13.30 часов.

Заказчик:

и.о. директора
МАОУ "СШ № 1 им.М.Аверина»

_____/Т.Н.Васильева/

Организатор питания:

генеральный директор
ООО «Медиксервис»

_____/А.В.Звягинцев./

Техническое задание

на аутсорсинг питания в профильном лагере с дневным пребыванием «Улыбка»

№ п/п	Наименование пункта. Текст пояснений.
1.	<i>Предмет закупки</i> Является право заключения договора на аутсорсинг питания в профильном лагере с дневным пребыванием «Улыбка»
2.	<i>Цели использования результатов работ</i> Обеспечение хозяйственной деятельности МАОУ «СШ №1 им. М. Аверина»
3.	<i>Источник финансирования; Заказчик</i> Федеральный, региональный бюджет, местный бюджет, внебюджет;
4.	<i>Предмет договора</i> аутсорсинг питания в профильном лагере с дневным пребыванием «Улыбка»
5.	<i>Исполнитель</i> Определяется на основе проведения закупки на «Портале поставщиков Москвы».
6.	<i>Порядок формирования цены договора</i> 1. Начальная (максимальная) цена договора включает в себя стоимость продуктов питания, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, накладных расходов и других обязательных платежей, а также все прочие расходы, необходимые для выполнения Организатором питания обязательств по Договору. 2. Все издержки и затраты, связанные с исполнением своих обязательств по договору, Организатор питания несет за свой счет. 3. Затраты, не включенные участником в стоимость договора, не подлежат оплате со стороны Заказчика. 4. Цена договора рассчитывается как начальная (максимальная) цена договора, указанная Заказчиком в техническом задании, уменьшенная на предложенное участником понижение относительно начальной (максимальной) цены.
7.	<i>Код по общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2) соответствующий предмету закупки</i> 56.29.20.120
8.	<i>Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД 2)</i> 56.29
9.	<i>Место оказания услуг</i> Российская Федерация, 175429, Новгородская обл., Валдайский район, с. Едрово, ул. Сосновая, д.58
10.	<i>Сроки (периоды) оказания услуг</i> Срок подписания договора: по результатам проведения закупки на «Портале поставщиков Москвы». Дата начала оказания услуг: с «01» июня 2024 года Дата окончания оказания услуг: не позднее «21» июня 2024 года.
11.	<i>Форма, сроки и порядок оплаты оказанных услуг</i> 1. Датой оплаты считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика. 2. Стоимость оказанных Организатором питания услуг за оплачиваемый месяц, рассчитывается исходя из

количества фактически отпущенных Заказчику рационов.

3.Расчеты с Организатором питания производятся с расчётного счета Заказчика по безналичному расчету в течение 7 (семи) рабочих дней, на основании выставленных счетов, счетов-фактур (кроме организаций, находящихся на упрощенной системе налогообложения) и подписанных сторонами актов оказанных услуг.

4.Оплата производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Организатором питания.

5.Авансовые платежи Договором предусмотрены.

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

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

12. Виды и объемы оказываемых услуг по договору

При составлении меню должны использоваться «Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 7 до 14 лет образовательных учреждений» (Приложение № 1 к «Техническому заданию»).

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

- цикличным десятидневным меню для детей от 7 до 14 лет в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

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

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

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

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

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

Организатор питания должен:

- оказывать услуги питания детей, находящихся в профильном лагере с дневным пребыванием «Улыбка», (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах;

- оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов;

- обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю);

- разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для детей меню основного (организованного) питания.

- разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания;

- утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями;

- не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции;

- отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к

организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции;

- оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения;

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

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

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

- предоставлять рациональное питание;

- укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение, а также следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров оплачиваемых работодателем;

- обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, переработки, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

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

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

- обеспечить установку недостающего технологического кухонного оборудования за свой счет, включая посудомоечные машины при наличии технической возможности;

- производить за свой счет ремонт технологического оборудования;

- произвести косметический ремонт помещений кухни, столовой, подсобных помещений, прочих помещений пищеблока;

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

- использовать собственный специализированный транспорт для поставки продуктов;

- обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений: пищеблока, буфетных и помещений для приема пищи, оборудования и инвентаря, отвечать перед надзорными органами за ненадлежащее их санитарное состояние;

- обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования и инвентаря;

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

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

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

- ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда;

- сервировать столы и убирать со столов в помещении столовой;

- ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд;

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

- при приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

- проводить необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (проводится 1 раз в десять дней);

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

- обеспечивать прием пищи детей в соответствии с примерными данными в таблице :

№ п/п	Адрес	Количество питающихся детей/кол-во детей, (среднемесячно)	Коли честв о дней/ детод	Цена однодневного рациона питания (завтрак, обед,) в руб., включая НДС	Сумма в руб., включая НДС	Це уч по и р вкл
----------	-------	---	--------------------------------------	--	------------------------------	---------------------------------

		е количество)	ней			Н
1	2	3	4	5	6	
1	Российская Федерация, Новгородская обл., Валдайский р-он, с. Едрово, ул. Сосновая, д.58	30 детей	14	308.97 рублей	129767.40	

Расчет цены Договора произведен для детей от 7 лет до 14 лет.

График выдачи готовых блюд с пищеблока, режим питания детей.

1. Завтрак предоставляется с 9.00-9.30 часов.
2. Обеды предоставляются с 13.00-13.30 часов.

13.	<i>Порядок сдачи и приемки работ (услуг)</i>
Сдача-приемка услуг осуществляется путем подписания сторонами акта оказанных услуг. По окончании очередного календарного месяца (до 5 числа месяца, следующего за отчетным) сторонами составляется двусторонний акт оказанных услуг за месяц. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей. При наличии у Заказчика замечаний к оказанным услугам и неустранение их в течение 5-и календарных дней Заказчик вправе отказаться от подписания акта оказанных услуг. Услуги за календарный месяц считаются оказанными после подписания акта оказанных услуг Заказчиком. Заказчик в течение 1 дня со дня получения акта обязан направить Организатору питания подписанный акт или мотивированный отказ (претензию).	
14.	<i>Требования к оказанию услуг. Качество (ГОСТ, СНИП, технические регламенты, сертификаты используемых материалов, действующие на территории РФ:</i>
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, СНИП, технических условий, правил пожарной безопасности, требованиям охраны труда, техническими регламентами, действующими нормами и правилами, и другими нормативными документами, установленные законодательством РФ, а также требованиями органов государственного надзора. Требования к безопасности, качеству, техническим характеристикам, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, работы, услуги, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы, установленные заказчиком и предусмотренные техническими регламентами в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика. Если заказчиком в документации о закупке не используются установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, законодательством Российской Федерации о стандартизации требования к безопасности, качеству, техническим характеристикам, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, работы, услуги, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы, в документации о закупке должно содержаться обоснование необходимости использования иных требований, связанных с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой	

услуги потребностям заказчика.

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

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

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

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

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

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

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

- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

- Полное соответствие Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

- Полное соответствие Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 (ред. от 27.08.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (вместе с "СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативами").

- Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 " Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия";

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

2. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03

«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

3. Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;

4. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»; Качество продукции, должно соответствовать требованиям ГОСТов и СанПиН:

5. – Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

6. – СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

7. – СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8. СанПиН 2.3.2.1324-03" Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

9. -ТР ТС 024/2011 «На масложировую продукцию», утвержденные Решением Комиссии Таможенного Союза №883 от 09.12.2011 года;

10. - ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из соков и овощей», утвержденные Решением Комиссии Таможенного Союза №882 от 09.12.2011 года;

11. - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденные Решением Совета

Евразийской экономической комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 года №67;	
12. -ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденные Решением Совета Евразийской экономической комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 года №68;	
13. -ТР ТС 029/2012 «Требование безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные Решением Совета Евразийской экономической комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 года №58;	
14. -ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», утвержденные Решением Совета Евразийской экономической комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 года №34;	
15. - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденные Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года №880;	
16. - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденные Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года №881;	
17. -Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденной решением Советов Евразийского экономической комиссии от 18.10.2016г.	
18. иными нормативным правовым актам Российской Федерации, касающимся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд;	
Все предлагаемые блюда должны соответствовать технологическим нормативным документам, ГОСТам, техническим условиям и СНИПам, действующим на момент предоставления услуг питания.	
На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания детей, представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, сроков реализации.	
Должны соблюдаться санитарные нормы при транспортировке пищевых продуктов, а так же маркировка продуктов питания и результаты лабораторных исследований (в соответствии с СП 2.3.6.3668-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию”).	
15.	Требования к упаковке товаров
Товар поставляется в целостной, чистой упаковке (таре), обеспечивающей защиту его от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения.	
Упаковка должна соответствовать ГОСТам (ТУ) необходимым для каждого вида товара и способна предотвратить их повреждения или порчу, обеспечить сохранность во время перевозки и в период хранения товара.	
Организатор питания несет ответственность за всякого рода порчу товаров вследствие некачественной упаковки или ненадлежащей перевозки.	
Товар должен иметь необходимые маркировки, наклейки и пломбы, если такие требования предъявляются действующим законодательством Российской Федерации, требованиям ГОСТа.	
Маркировка товара должна содержать: наименование изделия, наименование фирмы-изготовителя, юридический адрес изготовителя, дату выпуска и срок годности на в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».	
Маркировка упаковки должна строго соответствовать маркировке товара.	
Недопустима поставка продуктов питания в пластиковых контейнерах.	
16.	Прочие условия исполнения договора
Определены в соответствии с Разделом № 4 «Проект договора»	
17.	Требования по объему гарантий качества оказываемых услуг
Организатор питания обязан обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям технического задания, качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации.	
При выявлении недостатков в оказываемых услугах Организатор питания должен обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных при сдаче-приемке услуг в срок, указанный в акте с перечнем выявленных недостатков.	
Гарантия качества поставки товара предоставляется в полном объеме, включая устранение недостатков поставки.	
18.	Требования по сроку гарантий качества на результаты оказываемых услуг
Гарантия качества услуг распространяется на весь период действия договора.	
Организатор питания гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим	

требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

Организатор питания обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления пищи, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания.

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

19. *Перечень приложений к техническому заданию, являющихся его неотъемлемой частью*

Приложение №1 – Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 7 лет до 14 лет образовательных учреждений,

Приложение № 5
к Договору №20/2024
от _____ 2024г.

А К Т
об исполнении обязательств Сторонами по договору

на _____
от «__» _____ 2024 года № _____

г. Валдай

«__» _____ 2024года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 1 им.М.Аверина» (МАОУ "СШ №1 им.М.Аверина"), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице и.о.директора _____, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуемый (ое) в дальнейшем «Организатор питания», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Организатор питания в полном объеме выполнил обязательства по _____ в соответствии со сроком, предусмотренным в договоре в период с «__» _____ 2024 г. по «__» _____ 2024 г. на общую сумму _____ руб. (прописью).

2. Заказчик обязанность по оплате в соответствии с договором выполнил в полном объеме и в надлежащие сроки.

3. Стороны финансовых, имущественных и иных претензий друг к другу не имеют.

Заказчик:
и.о. директора
МАОУ "СШ № 1 им.М.Аверина»

Организатор питания:
генеральный директор
ООО «Медиксервис»

_____/Т.Н.Васильева/

_____/А.В.Звягинцев./

Информация об электронных подписях

Дата подписания	13.05.2024 10:55:14
Владелец	ООО "МЕДИКСЕРВИС"
Подписант	ЗВЯГИНЦЕВ АЛЕКСЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧ
Выдан	CN=Федеральная налоговая служба, О=Федеральная налоговая служба, STREET="ул. Неглинная, д. 23", L=г. Москва, S=77 Москва, C=RU, OGRN=1047707030513, E=uc@tax.gov.ru, OID.1.2.643.100.4=7707329152
Срок действия	с 14.04.2023 по 14.07.2024
Отпечаток	39B8BD082F00AECAB6636B2A00DA3D47C45079B1

Дата подписания	13.05.2024 11:02:14
Владелец	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ИМ.М.АВЕРИНА Г.ВАЛДАЙ"
Подписант	Васильева Татьяна Николаевна
Выдан	CN=Казначейство России, О=Казначейство России, C=RU, L=г. Москва, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", OGRN=1047797019830, OID.1.2.643.100.4=7710568760, S=77 Москва, E=uc_fk@roskazna.ru
Срок действия	с 11.10.2023 по 03.01.2025
Отпечаток	AF940F96BFC04E85EA8E8967CA4FC31D214F784C