

КОНТРАКТ № 0340200003323007256
Оказание услуг по организации горячего питания

г. Советск

«16» июня 2023 г.

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья г. Советска (далее - КОГОБУ ШИ ОВЗ г. Советска), в лице директора Перминовой Нины Михайловны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Водолей» (ООО «Водолей»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Софронова Сергея Александровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с протоколом аукционной комиссии КОГОБУ ШИ ОВЗ г. Советска № 0340200003323007256-2-1 от «05» июня 2023 года заключили настоящий Контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. «Исполнитель» обязуется своевременно на условиях Контракта оказывать услуги по организации горячего питания (далее – Услуги) для обучающихся КОГОБУ ШИ ОВЗ г. Советска в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами, а «Заказчик» обязуется принять и оплатить их.

1.2. Состав и объем услуг определяется Техническим заданием (Приложением №1), являющимся неотъемлемой частью Контракта.

1.3. Срок оказания услуг: с 31.08.2023 года по 29.12.2023 года (за исключением каникулярных дней).

1.4. Место оказания услуг: Российская Федерация, 613340, Кировская область, г. Советск, ул. Красноармейская, д.47 – школьная столовая.

1.5. Идентификационный код закупки: 233433000381843300100100020015629244.

2. Права и обязанности сторон

2.1. «Заказчик» обязуется:

2.1.1. Предоставить согласно договора безвозмездного пользования «Исполнителю» следующее имущество, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимое 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.

- недвижимое имущество – помещения, указанные в экспликации к поэтажному плану технического паспорта: зал столовой №8, моечная №9, кухня №10, склад №11, склад №12, склад №13 КОГОБУ ШИ ОВЗ г. Советска, общая площадь помещений 124,5 кв. м. Помещения расположены на первом этаже здания специальной школы-интернат II вида по адресу: 613340, Кировская область, г. Советск, ул. Красноармейская, дом №47, кадастровый №43:31:010137:86.

- движимое имущество – оборудование и кухонная посуда пищеблока в количестве 353 единицы, указанный в Приложении № 2.

2.1.2. Обеспечить приемку оказанных по Контракту услуг по объему и качеству;

2.1.3. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Контрактом;

2.1.4. Своевременно предоставить «Исполнителю» информацию, необходимую для исполнения Контракта, а также письменную заявку с указанием количества питающихся;

2.1.5. Своевременно предоставить «Исполнителю» счета для оплаты коммунальных услуг (водоснабжение, электроэнергия) согласно договора безвозмездного пользования.

2.2. «Заказчик» вправе:

2.2.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине «Исполнителя»;

2.2.2. Контролировать целевое использование «Исполнителем» средств, предоставляемых «Заказчиком» для исполнения Контракта, не вмешиваясь в его оперативно-хозяйственную деятельность;

2.2.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Контрактом;

2.2.4. Обеспечивать совместно с «Исполнителем» периодический контроль за качеством пищи, за соответствием нормы выхода готовой продукции;

2.2.5. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

2.3. «Исполнитель» обязуется:

2.3.1. Оказывать услуги в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

2.3.2. 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.

2.3.3. 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).

2.3.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания;

2.3.5. 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.

2.3.6. 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.

2.3.7. 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

2.3.8. 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.

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

2.3.10. Предоставлять «Заказчику» первичную учетную документацию по учету операций в общественном питании установленного образца (Постановление Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132);

2.3.11. Обеспечивать ведение бракеражного журнала готовых блюд на пищеблоке.

2.3.12. Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за расчетным оформлять в ЕИС Документ о приемке с предоставлением счета.

2.3.13. Обеспечить соблюдение персоналом (работниками) Исполнителя пропускного и внутриобъектового режимов, действующих на территории Заказчика, правил и норм по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Оказание услуг не должно препятствовать

или создавать неудобства в работе учреждения или представлять угрозу для сотрудников Заказчика.

2.3.14. Соблюдать правила личной гигиены персоналом пищеблока.

2.3.15. Давать ответ на претензии Заказчика в течение трех календарных дней со дня получения претензии.

2.3.16. Осуществлять обработку оборудования строго в соответствии с санитарными правилами.

2.3.17. Готовить и выдавать блюда в соответствии с меню и по времени, согласованным с «Заказчиком»;

2.3.18. Обеспечить лабораторно-технологический контроль безопасности и качества приготовления блюд;

2.3.19. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарного режима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического, пожарного надзора;

2.3.20. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия Контракта;

2.3.21. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного «Заказчиком» для оказания услуг;

2.3.22. Своими силами и за свой счет в течение 2 (Двух) рабочих дней по требованию «Заказчика» устранять допущенные по своей вине в оказанных услугах недостатки или иные отступления от условий Контракта;

2.3.23. В течение 1 рабочего дня с момента заключения Контракта предоставить «Заказчику» сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, справок об отсутствии судимости. По требованию «Заказчика» в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять «Заказчику» медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг;

2.3.24. Выполнять требования Роспотребнадзора, Ростехнадзора, Гражданской обороны и Чрезвычайных Ситуаций сотрудниками пищеблока в течение срока действия Контракта;

2.3.25. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта;

2.3.26. Содержать имущество, переданное в безвозмездное пользование, в исправном состоянии, включая осуществление текущего и капитального ремонта, и нести все расходы на его содержание;

2.3.27. «Исполнитель» несет ответственность за повреждение полученного в безвозмездное пользование движимого имущества. Вред, причиненный имуществу «Заказчика», возмещается «Исполнителем» в полном объеме;

2.3.28. Возмещать «Заказчику» затраты на коммунальные услуги (электричество, водоснабжение и водоотведение) не позднее 15 числа следующего месяца, непосредственно связанные с предметом настоящего Контракта на основании подписанного счета и акта выполненных работ(услуг).

2.4. «Исполнитель» вправе:

2.4.1. Получать плату за оказанные услуги по настоящему Контракту в порядке, размере и сроки, предусмотренные разделом 3 Контракта.

2.4.2. Получать доступ на объект Заказчика в целях выполнения обязательств, взятых на себя в соответствии с настоящим Контрактом.

2.4.3. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных Контрактом, надлежащим образом оказанных и принятых Заказчиком услуг.

2.4.4. Требовать надлежащего исполнения Заказчиком его обязанностей по настоящему Контракту.

3. Цена Контракта и порядок расчетов

3.1. Цена контракта составляет **4 566 480 рублей 60 копеек (Четыре миллиона пятьсот шестьдесят шесть тысяч четыреста восемьдесят рублей 60 копеек)**, в том числе НДС – нет.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

Аванс не предусмотрен.

3.2. Цена контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, кроме случаев, предусмотренных контрактом и законодательством Российской Федерации.

3.3. В цену контракта включены все расходы Исполнителя на оказание услуг по предмету контракта, в том числе стоимость продуктов, затраты на приготовление питания, транспортные расходы, заготовительно-складские расходы, расходы по обеспечению посудой и столовыми приборами, затраты на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

Если в процессе исполнения контракта изменяется режим налогообложения Подрядчика, то переопределяется НДС внутри цены контракта, размер которого не влияет на общее значение цены контракта.

3.4. Оплата оказанных услуг осуществляется Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные услуги в безналичной форме расчета путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок **не более 7 (семи) рабочих дней** со дня, следующего за днем подписания Заказчиком документа о приемке на основании счета.

Услуги, предоставляемые в декабре 2023 года, оплачиваются на основании Документа о приемке, выставленного не позднее 25 декабря 2023 года с предоставлением счета.

3.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по контракту путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени).

3.6. Обязательства Заказчика считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Заказчика.

3.7. Источник финансирования: бюджет Кировской области.

4. Порядок приемки оказанных услуг

4.1. Оформление, обмен и подписание документов о приемке, в том числе и корректировочных документов к ним осуществляется с использованием единой информационной системы (ЕИС) в соответствии с ч. 13, 14 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. По завершении расчетного месяца, до 5 (пятого) числа месяца, следующего за расчетным месяцем, Исполнитель составляет в ЕИС Документ о приемке, выписывает счет.

4.3. Исполнитель предоставляет Заказчику комплект исполнительной документации в бумажном виде до дня размещения в ЕИС документа о приемке.

4.4. В течение 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС подписанный документ о приемке;

б) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

4.5. В случае создания в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ приемочной комиссии, в течение 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием ЕИС, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, подписание мотивированного отказа от подписания документа о приемке без использования

усиленных электронных подписей и ЕИС;

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

4.6. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

4.7. Датой приемки выполненных работ считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.8. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

4.9. Для проверки соответствия предоставленных Исполнителем оказанных услуг условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению по решению Заказчика могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

5. Гарантии

5.1. Гарантии предоставляются Исполнителем на весь срок оказания услуг и весь объем оказываемых услуг и используемых при оказании услуг продуктов питания.

5.2. Качество оказываемых по настоящему Контракту услуг должно соответствовать требованиям ГОСТов и настоящего Контракта. Не допускается использование продовольственных товаров, содержащих генно-модифицированные организмы (ГМО).

5.3. Для организации питания должны использоваться качественные продовольственные товары. Остаточный срок годности должен быть не менее 80 % от установленного предприятием-изготовителем на момент поставки товара. Товар в течение остаточного срока годности должен сохранять потребительские свойства. Товары должны быть обеспечены сертификатами соответствия (декларациями о соответствии), оригиналами ветеринарного свидетельства (на продукты животного происхождения), наличием повторных лабораторных исследований каждой партии птицеводческой продукции на возбудителей сальмонеллеза, письменным уведомлением изготовителя (производителя) о том, что изготовленная им продукция отвечает требованиям документов, в соответствии с которыми она изготавливается. В качестве уведомления принимаются: копии сертификата качества, паспорта безопасности (качества), удостоверения о качестве, заверенные изготовителем (производителем), или письмо изготовителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

5.4. Исполнитель реализует готовую продукцию собственного производства из сырья, отвечающего требованиям качества, ГОСТов или техническим условиям, что подтверждается предоставляемыми Заказчику сертификатами, письменными уведомлениями изготовителя (производителя) о том, что изготовленная им продукция отвечает требованиям документов, в соответствии с которыми она изготавливается. В качестве уведомления принимаются: копии сертификата качества, паспорта безопасности (качества), удостоверения о качестве, заверенные изготовителем (производителем), или письмо изготовителя.

6. Ответственность сторон

6.1. Неустойка (штрафы, пени) начисляются в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 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», в том числе:

6.1.1. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, устанавливается штраф в размере **5 000 (Пяти тысячи) рублей 00 копеек**.

6.1.2. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.1.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.1.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, устанавливается штраф в размере 1% цены контракта (но не более **5 000 (Пяти тысячи рублей) 00 копеек и не менее 1 000 (Одной тысячи рублей) 00 копеек**).

6.1.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: **5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно)**.

6.1.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Исполнитель обязан уплатить штраф, размер штрафа определяется в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 г. № 1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

6.1.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем, обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.1.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие действия непреодолимой силы или по вине другой Стороны. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна в течение 3 рабочих дней с момента возникновения указанных обстоятельств письменно известить другую Сторону об их возникновении. Сторона, несвоевременно направившая извещение, возмещает другой Стороне понесенные последней убытки.

6.3. В случаях наступления обстоятельств непреодолимой силы, срок выполнения Стороной обязательств по контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

6.4. Ответственность за соблюдение правил пожарной безопасности, условий охраны труда, техники безопасности, экологических и санитарных норм – односторонняя, возлагается на Исполнителя.

6.5. Меры ответственности Сторон, не предусмотренные в контракте, применяются в

соответствии с нормами гражданского законодательства Российской Федерации.

6.6. Применение штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения принятых ими обязательств.

7. Обеспечение исполнения контракта

7.1. В целях гарантированного исполнения своих обязательств по Контракту в соответствии со ст. 96 Федерального закона от 05.04.2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее – закон N 44-ФЗ) Исполнитель обязан предоставить Заказчику обеспечение исполнения обязательств по Контракту в форме независимой гарантии, выданной в соответствии с требованиями статьи 45 закона N 44-ФЗ, или передать в залог Заказчику денежные средства, в том числе в форме вклада (депозита) в размере, указанном в следующем пункте.

7.2. Сумма обеспечения исполнения обязательств по Контракту составляет:

7.2.1. **228 324 рубля 03 копейки (Двести двадцать восемь тысяч триста двадцать четыре рубля 03 копейки)** - 5 % от цены Контракта

7.2.2. В соответствии с частью 2 статьи 37 Федерального закона N 44-ФЗ обеспечение исполнения контракта предоставляется в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, установленный в подпункте 7.2.1 раздела 7 контракта, что составляет **342 486 (Триста сорок две тысячи четыреста восемьдесят шесть) рублей 05 копеек**, или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона N 44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, установленном пунктом 7.2.1 раздела 7 контракта.

7.3. В случае если Исполнителем в качестве формы обеспечения исполнения своих обязательств по Контракту выбрано перечисление денежных средств на расчетный счет Заказчика, то сумма, установленная в п. 7.2 Контракта, должна быть перечислена по реквизитам Заказчика: **Министерство финансов Кировской области (КОГОбУ ШИ ОВЗ г. Советска) лицевой счет 05703309651 Казначейский счет: 03224643330000004000 Банк: Отделение Киров Банка России/УФК по Кировской области г. Киров БИК 013304182, кор/счет: 40102810345370000033 ИНН 4330003818, КПП 433001001.**

до подписания настоящего Контракта. При заполнении поля «Назначение платежа» указывать «Обеспечение исполнения обязательств по Контракту...» номер, и предмет настоящего Контракта.

Обеспечение исполнения обязательств по Контракту в виде денежных средств возвращается Исполнителю в срок, не превышающий 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

7.4. Если Исполнителем в качестве формы обеспечения исполнения своих обязательств по Контракту выбрана независимая гарантия, то она должна быть безотзывной и соответствовать требованиям, установленным ст. 45 закона N 44-ФЗ.

Независимая гарантия предоставляется Заказчику в подлиннике до подписания настоящего Контракта вместе с выпиской из реестра независимых гарантий.

Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ.

7.5. Исполнитель обязан в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящей частью, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с п. 6.5 настоящего Контракта.

7.6. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может

быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

7.7. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, а также приемки Заказчиком выполненной работы, результатов отдельного этапа Контракта в объеме выплаченного аванса (если Контрактом предусмотрена выплата аванса).

7.8. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения в реестр контрактов информации об исполнении обязательств по Контракту и об их стоимости.

7.9. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта (от обеспечения гарантийных обязательств) в случае, если он предоставил до заключения контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе, информацию, содержащуюся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающую исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Порядок предоставления данной информации предусмотрен частью 8.1 статьи 96 Закона о контрактной системе.

8. Срок действия контракта, порядок изменения и расторжения.

8.1. Настоящий контракт вступает в силу с даты заключения контракта и действует до 29.12.2023 года, а в части оплаты до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

8.2. Изменение условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.3. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. Расторжение контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта осуществляется в порядке, предусмотренном положениями частей 8 - 23 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.4. В случае расторжения контракта, Стороны обязаны произвести сверку расчетов.

9. Прочие условия.

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке.

9.2. Претензия (требование) оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии (требовании) указываются действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения допущенных нарушений.

9.3. Срок рассмотрения претензии (требования) не может превышать 3 рабочих дней с даты ее получения.

9.4. Любые изменения и дополнения к контракту действительны лишь при условии, что они совершены в электронной форме и подписаны усиленными электронными подписями уполномоченных представителей сторон или совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

9.5. При изменении адресов, реквизитов Сторон (наименование, адрес, обслуживающий банк и т.п.), а также в случае реорганизации или ликвидации, Стороны обязаны письменно уведомить друг друга о предстоящих изменениях, а после их осуществления предоставить другой Стороне в течение 3 рабочих дней документы, подтверждающие факт таких изменений.

9.6. Техническое задание (приложение № 1) и Акт приема-передачи производственных, складских и иных помещений, оборудования и инвентаря «Заказчика», предназначенных для оказания услуг (приложение № 2) являются неотъемлемой частью контракта.

9.7. По всем вопросам, не урегулированным контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

9.8. Банковское сопровождение контракта не требуется.

10. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

10.1. Заказчик:

Кировское областное государственное
общеобразовательное бюджетное учреждение
«Школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья г.
Советска»
(КОГОбУ ШИ ОВЗ г. Советска)
Юридический адрес:
Российская Федерация, 613340, Кировская
область, г. Советск, ул. Красноармейская, д. 47
Почтовый адрес:
Российская Федерация, 613340, Кировская
область, г. Советск, ул. Красноармейская, д. 47
Тел.: 8 (83375) 2-19-52 директор
ИНН 4330003818 / КПП 433001001
ОГРН 1034310500344 Министерство финансов
Кировской области (КОГОбУ ШИ ОВЗ г.
Советска) л/с 07703309654
Казначейский счет: 03224643330000004000
Банк: Отделение Киров Банка России//УФК по
Кировской области г. Киров БИК 013304182
к/счет: 40102810345370000033 ОКПО 02085006

Директор
КОГОбУ ШИ ОВЗ г. Советска

_____/Н.М. Перминова/
М.П.

10.2. Исполнитель:

Общество с ограниченной
ответственностью «Водолей»
(ООО «Водолей»)
Юридический адрес:
Российская Федерация, 613340, Кировская
область, г. Советск, ул. Энгельса, д. 182, 1
Почтовый адрес:
Российская Федерация, 613340, Кировская
область, г. Советск, ул. Энгельса, д. 182, 1
Телефон: 8-922-922-38-02
ИНН 4330007636 КПП 433001001
ОГРН 1124330000266
Расчетный счет 40702810227000008062
Банк: Кировской отделение № 8612 ПАО
Сбербанк г. Киров
к/с 30101810500000000609
БИК 04330609

Директор
ООО «Водолей»

_____/С.А. Софронов/
М.П.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации горячего питания Объем услуг:

№ п/п	Наименование услуги	Дето-день	Цена	Сумма
1.	Проживающие дети в пришкольном интернате (1 – 4 класс)	4703,00	303,45	1427125,35
2.	Проживающие дети в пришкольном интернате (5 – 11 класс)	7280,00	303,45	2209116,00
3.	Приходящие дети (1 – 4 класс)	2400,00	61,47	147528,00
4.	Приходящие дети (5 – 11 класс)	6160,00	127,00	782320,00
5.	Проживающие дети в пришкольном интернате (1 – 4 класс)	1,00	391,25	391,25
ИТОГО:				4566480,60

2. Требования к объему и содержанию услуг

2.1. Объем оказываемых услуг определяется в соответствии с количеством обучающихся, количеством дней пребывания на территории КОГОБУ ШИ ОВЗ г. Советска и приемов пищи.

Услуга оказываются в соответствии с графиком приема пищи:

	Время			
	1 смена	2 смена	3 смена	4 смена
Завтрак	07:25 – 07:35	07:35 – 07:45	07:45 – 07:55	
Полдник	10:20 – 10:30	11:10 – 11:25		
Обед	12:00 – 12:20	12:20 – 12:40	12:40 – 13:10	14:00 – 14:20
Полдник	17:00 – 17:15	17:15 – 17:30		
Ужин	18:20 – 18:45	18:45 – 19:15		

2.2. Исполнитель осуществляет организацию горячего питания учащихся по разработанному и согласованному 2-х недельному меню с заказчиком. В соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями действующего законодательства РФ.

Организация питания должна соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню разрабатывается исполнителем с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 – 11, 12 лет и старше).

2.3. Меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

2.4. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему, утвержденному меню разработанного исполнителем, которое согласовывается с заказчиком (руководителем КОГОБУ ШИ ОВЗ г. Советска). В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О корректировке рациона питания и замене продуктов Исполнитель извещает Заказчика, с обоснованием необходимости внесения изменений, за пять дней, до применения изменённого меню.

Замена продуктов производится исключительно после письменного согласования с Заказчиком и контрольно-надзорными органами.

2.5. Под рационом питания, в соответствии с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося Заказчика (далее – Потребитель услуг) в соответствии с Примерным двухнедельным сезонным меню. Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

При организации питания обучающихся КОГОБУ ПИ ОВЗ г. Советска не допускается применение полуфабрикатов или иных продуктов быстрого приготовления.

2.6. Исполнитель оказывает услуги по организации:

- ежедневного 5-ти разового горячего питания для обучающихся, проживающих в интернате, включая выходные, праздничные дни (кроме каникулярного периода).

- ежедневного 2-х разового горячего питания для обучающихся, посещающих КОГОБУ ПИ ОВЗ г. Советска (кроме выходных, праздничных дней и каникулярного периода).

2.7. Исполнитель обязан обеспечить приобретение и доставку своими средствами качественных продуктов питания, имеющих сертификаты соответствия, с обязательным наличием сопроводительной документации.

2.8. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в учреждении.

Примерное меню разрабатывается и утверждается исполнителем с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам сбалансированного питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

При разработке меню, исполнитель отдает предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Использование продуктов с истекшим сроком годности при приготовлении горячего питания не допускается.

Для отдельной категории детей, по соответствующим показаниям состояния здоровья, допускается замена продуктов при приготовлении блюд с изменением технологии приготовления согласно основному стандарту оказания медицинской помощи.

2.9. Исполнитель обеспечивает услуги по организации горячего питания обучающихся КОГОБУ ПИ ОВЗ г. Советска, по договору безвозмездного пользования, с использованием оборудования и инвентаря находящегося на балансе заказчика.

2.10. Услуги должны оказываться на основании фактической численности питающихся и приемов пищи. Заказчик предоставляет информацию Исполнителю о фактической численности обучающихся и приемах пищи не менее чем за 24 часа до осуществления питания.

Исполнитель, ежедневно, на основании разработанного и утвержденного исполнителем, примерного 2-х недельного меню, согласованного с заказчиком, составляет меню-раскладку на общее количество обучающихся состоящих на питании и фактическое ежедневное меню на одного

обучающегося, по возрастным категориям, для подсчета суточных норм питания технологическим картам, приложенным к меню.

2.11. Исполнитель несет ответственность за здоровье обучающихся, получающих горячее питание.

2.12. Исполнитель гарантирует:

- прохождение всеми сотрудниками, задействованными в приготовлении горячего питания специальной профессиональной подготовки, необходимой для изготовления такой продукции и оказания таких услуг, наличие личных медицинских книжек, обязательное прохождение предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров и гигиенического обучения, прохождение аттестации на знание санитарных норм и правил с отметкой в личных медицинских книжках;

- отсутствие судимости и (или) факта уголовного преследования у всех сотрудников, задействованных в приготовлении горячего питания, что подтверждается справками о наличии (об отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо прекращения уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, которые передаются Заказчику при заключении контракта на оказание услуг;

- наличие у всех сотрудников решения врачебной комиссии по обязательному психиатрическому освидетельствованию.

Строгое соблюдение персоналом пищеблока правил приема и хранения поступающих продуктов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Наличие и предоставление по запросу документов, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции.

Строгое соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию производственных помещений и обеденного зала, и мытью посуды.

Строгое соблюдение персоналом пищеблока требований к правилам личной гигиены.

Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов

Наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

Организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Ежедневное ведение всей необходимой документации, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

("Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Гигиенический журнал (сотрудники)", "Журнал бракеража готовой пищевой продукции"; "Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Ведомость контроля за рационом питания", "Журнал генеральных уборок").

Ежедневное, после приготовления блюд, отбор суточных проб готовой продукции (все готовые блюда), соблюдая рекомендации изложенные в СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Обеспечение персонала пищеблока специальной одеждой, а также раздаточным инвентарем.

Исполнитель несет ответственность за замечания, выявленные представителями контрольно-надзорных органов в рамках оказания услуг по организации горячего питания обучающихся.

В случае порчи имущества Заказчика по вине Исполнителя, он возмещает ущерб собственнику имущества за счет собственных средств, аналогичным имуществом, при этом составляется акт.

Все технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (иметь сертификаты качества). Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.13. Не допускается для приготовления горячего питания с использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

2.14. Исполнитель обязан исполнять установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с:

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»,

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Требования к оказанию услуг

3.1. Исполнитель гарантирует качество, безопасность и пищевую ценность пищевых продуктов, продовольственного сырья, укомплектованность пищеблока персоналом, противопожарную и экологическую безопасность в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федерального закона от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021г.);

- ГОСТ № 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";

- ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания";

- ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";

- ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания";

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;

- технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

- технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции»;

- технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) от 09.10.2013 г. «О

безопасности мяса и мясной продукции»);

3.2. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

3.3. В целях контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

3.4. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции.

3.5. Исполнитель создает все необходимые условия для содержания помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания и требованиями пожарной инспекции, обеспечивает правильную эксплуатацию собственного и арендованного холодильного, технологического и другого оборудования, в т.ч. кухонной посуды и инвентаря, и содержит его в постоянной исправности и соответствии технике безопасности. Производит ежегодный технический осмотр и поверку всего оборудования с паспортизацией; текущий ремонт используемых помещений.

3.6. В случае необходимости, исполнитель доукомплектовывает место организации питания оборудованием, инвентарем и посудой для обеспечения столовых общеобразовательных учреждений достаточным их количеством, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Собственными силами и за собственные средства Исполнитель накрывает столы перед приемом пищи учащимися, производит уборку помещений для приема пищи и мытье посуды и инвентаря после приема пищи.

3.8. Собственными силами и за собственные средства Исполнитель производит уборку и вывоз упаковки (тары), пищевых отходов с территории образовательного учреждения.

3.9. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

3.10. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

3.11. Вывоз отходов Исполнителем производится на основании договора заключенного между Исполнителем и организацией, производящей вывоз отходов соответствующих классов опасности. При этом Исполнитель самостоятельно оформляет паспорта отходов для вывоза отходов по классам опасности.

4. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

4.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4.2. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических

медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года (повара, кухонные работники 1 раз в год);

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

4.3. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляется лицами, назначенными приказом руководителя школы-интернат.

4.4. Медицинские работники, находящиеся в штате школы-интернат - осуществляют контроль организации питания в учреждении, в том числе качества поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

4.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма -приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 4 санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.6. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля питания".

В конце каждой недели осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю).

4.7.С целью контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой. (Приложение 2 к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

4.8.С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

4.9. 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, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

5. Порядок и контроль обеспечения питанием

5.1. Порядок организации питания:

5.1.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.1.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается (исполнителем) руководителем организации общественного питания и согласовывается с руководителем образовательной организации. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.1.3. Фактическое меню ежедневно, составляется и утверждается организацией осуществляющей услугу горячего питания, согласовывается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

5.1.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

5.2. Контроль обеспечения питанием:

5.2.1. Руководитель образовательной организации:

- осуществляет контроль обеспечения и качества питания обучающихся;
- создает общественную комиссию по контролю организации питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель профсоюзного комитета, представитель родительской общественности.

Контроль организации питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал, по результатам проверок составляются акты, справки.

5.2.2. Ответственные за организацию питания лица назначаются приказом руководителя образовательной организации.

5.2.3. Ответственные за организацию питания в образовательной организации:

- координируют и контролируют деятельность организации осуществляющую услугу по осуществлению питания воспитанников школы-интерната;
- контролируют заявки на количество обучающихся (воспитанников) для предоставления питания;
- организывают и контролируют учёт фактической посещаемости обучающихся (воспитанников);
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания.

Стоимость питания приходящих детей утверждена Распоряжением Министерства Образования Кировской области от 26.12.2022 г. № 1540 «Об утверждении размера материального обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в областных государственных образовательных организациях» в размере 154,00 рублей в день.

Заказчик
КОГОБУ ШИ ОВЗ г. Советска
Директор
 _____ /Н.М. Перминова/
 " " 20__ г.
 М.П.

Исполнитель
ООО «Водолей»
Директор
 _____ /С.А. Софронов/
 " " 20__ г.
 М.П.

**Акт приема-передачи
производственных, складских и иных помещений, оборудования и инвентаря «Заказчика»,
предназначенных для оказания услуг**

Передается недвижимое имущество – помещения, указанные в экспликации к поэтажному плану технического паспорта: зал столовой №8, моечная №9, кухня №10, склад №11, склад №12, склад №13 КОГОВУ ШИ ОВЗ г. Советска, общая площадь помещений 124,5 кв.м. Помещения расположены на первом этаже здания специальной школы-интернат II вида по адресу: 613340, Кировская область, г. Советск, ул. Красноармейская, дом №47, кадастровый №43:31:010137:86 и находятся в рабочем состоянии.

Состав имущества, его местоположение соответствуют условиям договора и поэтажному плану с экспликацией.

- движимое имущество – оборудование и кухонная посуда пищеблока в количестве 353 единиц:

№ пп	Наименование	Количество	Примечание
1.	Водонагреватель Garanterm ER 100V	4	Рабочее состояние
2.	Картофелечистка МОК-300М	1	Рабочее состояние
3.	Машина протирочная МПР-350	1	Рабочее состояние
4.	Морозильный ларь Свяга	1	Рабочее состояние
5.	Морозильный ларь Свяга-155	1	Рабочее состояние
6.	Мясорубка электрическая	1	Рабочее состояние
7.	Плита 4х конфорочная ЭПК-48 без духовки	1	Рабочее состояние
8.	Холодильник Бирюза	1	Рабочее состояние
9.	Холодильник Вятка	1	Рабочее состояние
10.	Мармит	1	Рабочее состояние
11.	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	Рабочее состояние
12.	Шкаф холодильный ШХ-1,4	1	Рабочее состояние
13.	эл.плита ЭП-4ЖШ-01 4-х конфорочная нерж. с духовкой	1	Рабочее состояние
14.	Электроплита бытовая	1	Рабочее состояние
15.	«Вит» Котел 30л нерж	1	Рабочее состояние
16.	Бак эмалированный 40л	1	Рабочее состояние
17.	Бак эмалированный	1	Рабочее состояние
18.	Бачок алюминиевый 20 л	4	Рабочее состояние
19.	Бачок алюминиевый 50л	6	Рабочее состояние
20.	Бачок алюминиевый 30л	8	Рабочее состояние
21.	Ванна моечная	6	Рабочее состояние
22.	Ведро оцинкованное	5	Рабочее состояние
23.	Весы настольные	2	Рабочее состояние
24.	Вилки нерж.	6	Рабочее состояние

25.	дуришлаг	4	Рабочее состояние
26.	Котел 50л нерж. двойное дно	1	Рабочее состояние
27.	Кухонная принадлежность	1	Рабочее состояние
28.	Ложка кухонная профи	1	Рабочее состояние
29.	Ложка разливная	2	Рабочее состояние
30.	Кастрюля эмалированная	9	Рабочее состояние
31.	Нож	5	Рабочее состояние
32.	Чайник	1	Рабочее состояние
33.	Ложка столовая нерж.	137	Рабочее состояние
34.	Лопатка кухонная	5	Рабочее состояние
35.	Поднос	10	Рабочее состояние
36.	Сито	1	Рабочее состояние
37.	Стакан стекло	20	Рабочее состояние
38.	Сушилка для посуды	2	Рабочее состояние
39.	Таз непищевой	2	Рабочее состояние
40.	Таз эмалированный 12л.	5	Рабочее состояние
41.	Тазы разные	8	Рабочее состояние
42.	Тарелки	12	Рабочее состояние
43.	Бак нерж. 50л	1	Рабочее состояние
44.	Стол обеденный	12	Рабочее состояние
45.	Весы сотые (напольные)	1	Рабочее состояние
46.	Табурет обеденный	48	Рабочее состояние
47.	Лавки	8	Рабочее состояние

Заказчик
КОГОБУ ШИ ОВЗ г. Советска
Директор
 _____/Н.М. Перминова/
 "___" _____ 20__ г.
 М.П.

Исполнитель
ООО «Водолей»
Директор
 _____/С.А. Софронов/
 "___" _____ 20__ г.
 М.П.

Заключен контракт по процедуре 0340200003323007256 Заказчик: КИРОВСКОЕ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ Г. СОВЕТСКА" Участник: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ВОДОЛЕЙ" Начальная цена контракта: 5535128.00 Итоговая цена контракта:
4566480.600000000000 Файл контракта: Проект контракта .doc

Контракт подписан заказчиком:

Владелец сертификата: Перминова Нина Михайловна

Организация: КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ Г. СОВЕТСКА"

Должность: Директор

Город: г. Советск

Страна: RU

Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11-2012/34.10-2012

Дата подписания: 16.06.2023 08:39:11

Контракт подписан участником:

Владелец сертификата: ООО "ВОДОЛЕЙ"

Фамилия, имя, отчество: Софронов Сергей Александрович

Организация: ООО "ВОДОЛЕЙ"

Должность: Директор

Город: г. Советск

Страна: RU

Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11-2012/34.10-2012

Дата подписания: 09.06.2023 10:07:48