

Контракт
на оказание услуг по организации питания обучающихся
муниципального образовательного учреждения
Емишевская основная общеобразовательная школа

город Тутаев

« 01 » сентября 2014 года

Муниципальное образовательное учреждение Емишевская основная общеобразовательная школа именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Паутовой Любови Борисовны, действующего на основании Устава с одной стороны, и ИП Анисимовой Татьяны Петровны, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Анисимовой Татьяны Петровны действующей на основании Свидетельства, с другой стороны, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТАКТА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся Заказчика в соответствии с Приложениями к настоящему контракту, а Заказчик обязуется оплатить оказанные услуги.

2. КАЧЕСТВО И УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Объем и качество оказываемых услуг определяется согласно Приложению № 1 к контракту, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.2. Исполнитель гарантирует соответствие качества предоставляемых услуг всем условиям и требованиям, установленным настоящим контрактом.

2.3. Остаточный срок годности пищевых продуктов используемый при оказании услуг составляет 60% от срока годности, установленного на данный вид продукта.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказывать услуги в порядке и в сроки, установленные настоящим контрактом, в соответствии с Приложением № 1 к Контракту.

3.1.2. Обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания, полуфабрикатов высокой степени готовности, предоставлять информацию о закупаемой продукции и меню.

3.1.3. Осуществлять еженедельный контроль за техническим состоянием холодильного, торгово-технологического и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование Исполнителя, включая инструментальный контроль за соответствием его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов.

3.1.4. Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Заказчика пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

3.1.5. Осуществлять производственный контроль при организации питания обучающихся в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.1.6. В случае невозможности выполнения обязательств по Контракту, в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств, в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности исполнителя на основании предписания контролирующих органов или судебный акт).

3.1.7. По заявке представителя Заказчика Исполнитель обязан организовать горячее питание и буфетное обслуживание сотрудников и обучающихся образовательного учреждения за наличный расчет, обеспечивать реализацию в свободной продаже. Фактические рационы питания для организации обслуживания сотрудников и обучающихся образовательного учреждения за наличный расчет горячим питанием должны соответствовать требованиям настоящего Контракта.

3.1.8. Исполнитель обязан принять заявку и, при необходимости, по инициативе Заказчика сделать корректировку заказанных рационов питания.

3.1.9. Формировать набор продукции в соответствии с утвержденными «циклическим меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (столовыми-доготовочными)», «меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для раздачи готовой кулинарной продукции (буфетами-раздаточными)» и заявкой образовательного учреждения.

3.1.10. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции. Холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, использовать в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации.

3.1.11. Обеспечивать на пищеблоке образовательного учреждения экономию электроэнергии, горячей и холодной воды за счет внедрения новых технологий приготовления готовых рационов питания промышленного производства.

3.1.12. Исполнитель обязан с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить 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».

3.1.13. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;

- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

3.1.14. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию работников пищеблока.

3.1.15. Обеспечивать пищеблок необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами, национальными стандартами и др.) и справочными документами. Осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания школьников.

3.1.16. В необходимых количествах обеспечивать предприятие питания столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарем в соответствии с установленными нормами, персонал пищеблока – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

3.1.17. Представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых и биологически активных добавок, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (фасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию о подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; необходимые для приемки товара по качеству сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству.

3.1.18. Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика и контролирующих органов на базовое предприятие, а также в пищеблоки образовательных учреждений в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся образовательных учреждений, а также качества оказания услуг по организации питания.

3.1.19. Не допускать использование генно-модифицированных организмов для организации питания.

3.1.20. Соблюдать рационы питания (меню).

3.1.21. Осуществлять сбор, хранение и вывоз всех видов отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

3.1.22. Качество поставляемого Исполнителем сырья и продуктов должно соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.1.23. Исполнитель обязуется в течение всего срока оказания услуг обеспечить питанием обучающихся учреждений образования в соответствии с наименованием учреждения, контингентом питающихся, и утвержденным меню, представленными в технической части конкурсной документации и являющихся приложениями к договору.

3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем комплекта отчетных документов и при условии соблюдения сроков.

3.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

3.2.3. С согласия Заказчика привлекать на договорной основе соисполнителей для оказания дополнительных услуг. Исполнитель несет ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями.

3.2.4. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта. Получать от Заказчика содействие при выполнении работ в соответствии с условиями настоящего Контракта.

3.2.5. В случае ненадлежащего оказания услуг Исполнитель не имеет права ссылаться на отсутствие контроля и надзора со стороны Заказчика за их выполнением.

3.2.6. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах, по вопросам организации питания в образовательных учреждениях, совершенствования и распространения положительного опыта совместной работы образовательных учреждений и Заказчика.

3.2.7. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи, промышленного производства кулинарной продукции и форм обслуживания обучающихся.

3.3. Заказчик обязан:

3.3.1. Предоставить Исполнителю оборудованное помещение, отвечающее необходимым санитарно-эпидемиологическим требованиям для организации услуги.

3.3.2. Обеспечить доступ в помещение для оказания услуги по организации питания обучающихся.

3.3.3. Обеспечить своевременную оплату оказанных Исполнителем услуг.

3.3.4. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой Заказчика и согласовывать их с Исполнителем, предусматривать в учебном процессе перерывы **не менее 10 минут** на прием горячего питания, обеспечивать дежурство сотрудников и обучающихся Заказчика в столовой во время приема пищи обучающимися.

3.3.5. Осуществляет систематический контроль:

- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых рационов;

- за пищевой и энергетической ценностью рационов;

- за организацией приема пищи обучающимися соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

- за состоянием здоровья обучающихся.

3.3.6. Обеспечивать работу бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в образовательном учреждении.

3.3.7. Вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил в части своих полномочий.

3.3.8. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей

(законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания, агитационно-просветительскую работу по привлечению родительских средств для организации питания старшеклассников с целью увеличения охвата питанием.

3.3.9. Проводить разъяснительную работу среди родителей по целевому использованию бюджетных средств на горячее питание школьников.

3.3.10. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания.

3.3.11. Осуществлять охрану объекта общественного питания (имущества Заказчика, переданного под охрану), и обеспечивать пропускной режим сотрудников Исполнителя силами специализированных охранных предприятий.

3.3.12. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

3.3.13. Осуществлять регулярный контроль за соблюдением Исполнителем условий и требований настоящего Контракта.

3.3.14. Своевременно оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

3.3.15. Осуществлять контроль и учёт распределения выделенных бюджетных средств

4. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Цена контракта составляет **361200 рублей (триста шестьдесят одна тысяча двести) рублей**. Цена контракта указана с учетом расходов на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.

Цена контракта является твердой и определена на весь срок исполнения контракта, за исключением следующих случаев:

1) Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных контрактом объема оказания услуг, качества оказываемых услуг и иных условий исполнения контракта.

4.2. Оплата оказанных услуг осуществляется в российских рублях по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанных услуг, по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании после выставления Исполнителем счета на оплату и подписания обеими сторонами акта выполненных работ, с отсрочкой платежа в течение 20 банковских дней, при условии, что услуги выполнены Исполнителем полностью и Заказчик претензий по их объему и качеству не имеет.

4.3. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения.

5. СРОКИ И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

5.1. Услуги оказываются Исполнителем с **01.09.2014 по 27.12.2014г.**

5.2. Место оказания услуг: в соответствии с Описанием объекта закупки (Приложением №1 к контракту).

6. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ-ПЕРЕДАЧИ УСЛУГ

6.1. Приемка-передача оказанных услуг на соответствие по объему и качеству требованиям контракта осуществляется путем ежедневного составления акта оказанных услуг, который подписывается сторонами ежедневно. В акте оказанных услуг указываются: наименование блюд, количество приготовленных порций, количество питающихся детей в этот день, цена порций. Акт оказанных услуг подписывается представителями Исполнителя и Заказчика.

6.2. В случае если Заказчик обнаружил несоответствие в объеме, качестве оказанных услуг, об этом сразу же (в этот день) доводится до сведения Исполнителя. Исполнитель обязан рассмотреть претензии в кратчайшие сроки и в случае оказания услуг в меньшем объеме и ненадлежащего качества, исправить допущенное нарушение.

6.3. На основании составленных актов в конце отчетного месяца стороны проводят сверку объемов оказанных услуг, по результатам которой составляется итоговый акт оказанных услуг. По результатам сверки Заказчик производится расчет с Исполнителем в порядке, предусмотренном в п. 4.2. настоящего контракта.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность согласно действующему законодательству.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, Исполнитель) вправе потребовать уплаты пеней. Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения 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 пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

В случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Поставщик (подрядчик, Исполнитель) вправе потребовать уплаты штрафа в размере 9030 (девять тысяч тридцать) рублей, определяемом на дату заключения контракта в порядке, установленном действующим законодательством.

7.3. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет поставщику (подрядчику, Исполнителю) требование об уплате пеней. Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, Исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, в размере, определяемом в порядке, установленном действующим законодательством, но не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, Исполнителем).

В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Заказчиком, поставщиком (подрядчиком, Исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Заказчик направляет поставщику (подрядчику, Исполнителю) требование об уплате штрафа в размере 36120 (тридцать шесть тысяч сто двадцать) рублей, определяемом на дату заключения контракта в порядке, установленном действующим законодательством.

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

8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

8.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая свои обязательства по контракту при выполнении его условий, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы (форс-мажор), т.е. чрезвычайных и непредотвратимых обстоятельств при конкретных условиях конкретного периода времени. К обстоятельствам непреодолимой силы стороны настоящего контракта отнесли такие: явления стихийного характера; мораторий органов власти и управления; забастовки, организованные в установленном законом порядке, и другие обстоятельства, которые могут быть определены сторонами контракта как непреодолимая сила для надлежащего исполнения обязательств.

8.2. При возникновении форс-мажорной ситуации Исполнитель обязан незамедлительно направить Заказчику письменное уведомление о случившемся и его причинах. Если от Заказчика не поступает письменных инструкций, Исполнитель продолжает выполнять свои обязательства по контракту, насколько это целесообразно, и ведет поиск альтернативных способов выполнения контракта, не зависящих от форс-мажорных обстоятельств.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до полного выполнения сторонами своих обязательств.

9.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

9.3. Споры по настоящему контракту разрешаются путем переговоров, а при не достижении согласия - в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством РФ.

9.4. При заключении и исполнении контракта изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных ст. 34 и 95 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное образовательное

учреждение

Емишевская основная

общеобразовательная школа

152300, Ярославская область,

Тутаевский р-он,

д.Емишево, ул. Центральная, д.20

тел./факс: (48533) 4 58 53

E-mail: emishevo_school@mail.ru

ОГРН 1027601274051

ИНН / КПП 7611008503 / 761101001

Исполнитель:

ИП Анисимова Татьяна Петровна

Ярославская область, г.Тутаев

ул.Комсомольская д.107 кв.41

Расчётный счёт № 40802810277030160079

Северный банк Сбербанка России ОАО

г.Ярославль

БИК 47888670

ИНН 761100008411

БИК 47888001
Р / сч 40701810278881000003
л/с 953050426
отделение Ярославль г.Ярославль
ОКПО: 21666246, ОГРН: 1027601274051,
ОКАТО:78243805001; ОКВЭД 80.21.1

Кор.счет 30101810500000000670

Директор *Т.П. Анисимова* Т.П. Анисимова



ОКОПФ 81
Директор *Л.Б. Паутова* Л.Б. Паутова

«*07*» *сентября* 2014 г.



Т.П. Анисимова 2014 г.