

и.и.и

ДОГОВОР № 403

Оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов
и работников общеобразовательного учреждения

Ст. Полтавская

«01» марта 2021 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №10, в лице директора Вербькишко Елены Ивановны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и

ООО «Глобус», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Браташенко Любовь Павловны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223 - ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и п.п. 1 п. 63.1. Положения о закупке товаров, работ, услуг для МАОУ СОШ № 10, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. По настоящему Договору Исполнитель обязуется в соответствии с действующими нормами, правилами и на условиях, установленных данным Договором оказать услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов и работников общеобразовательного учреждения (далее – услуги) согласно Приложения № 1 к настоящему Договору, а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в сроки и в порядке, которые указаны в настоящем Договоре.

1.2. Наименование, объем, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой услуги установлены в спецификации и техническом задании, которые являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложения № 1).

1.3. Место приготовления питания: в помещении и на оборудовании Заказчика, которые передаются Исполнителю услуги в безвозмездное пользование на основании договора безвозмездного пользования, акта приема-передачи.

1.4. Оказание услуги осуществляется по адресу: Краснодарский край, 353831, Красноармейский район, ст. Новомышастовская, ул. Красная, 52.

1.5. Сроки оказания услуг: Исполнитель оказывает услугу ежедневно, кроме выходных, каникулярных и праздничных дней в период с 01.03.2021 года по 31.03.2021 года включительно, в соответствии с графиком работы учреждения.

1.6. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя.

1.7. Организация питания должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами, в том числе:

приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

методическими рекомендациями «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденными Роспотребнадзором 24 августа 2007 года № 0100/8605-07-34;

техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880;

техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882;

техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 883;

техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 2.3.2.1940-05. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17 января 2005 года, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 года № 3 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 03.02.2005 № 6295) (далее - СанПиН 2.3.2.1940-05);

СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23. Июля 2008 года № 45 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7.08.2008 г. № 12085) (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);

СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06 ноября 2001 года, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года № 36 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 марта 2002 года № 3326) (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01);

СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 сентября 2001 года № 24 (Зарегистрировано в Минюсте России 31 октября 2001 года № 3011) (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01);

СанПиН 2.3.2.1293-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.2003, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 № 59 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.06.2003 № 4613) (далее - СанПиН 2.3.2.1293-03);

СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 № 19993);

СанПиН 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2001

№ 3077) (далее - СП 2.3.6.1079-01).

СП 3.1.3597-20. Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22 мая 2020 года, введённым в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2020 года №15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19). (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 26 мая 2020 года, регистрационный №58465) (далее СП 3.1.3597-20).

1.8. Организация питания осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, разработанного Исполнителем и согласованного в соответствии с действующим законодательством.

1.9. В рамках настоящего Договора заказчик заключает договор безвозмездного пользования помещением и технологическим оборудованием для оказания услуг по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов и работников общеобразовательного учреждения на срок действия Договора.

1.10. Заказчик оплачивает фактически оказанные услуги согласно счета и подписанного с двух сторон акта выполненных работ.

1.11. Заказчик предоставляет Исполнителю помещения и технологическое оборудование, в соответствии со ст. 17.1 135-ФЗ, по договору безвозмездного пользования для целей исполнения условий Договора на оказание услуг по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов и работников общеобразовательного учреждения по следующему адресу: Краснодарский край, 353831, Красноармейский район, ст. Новомышастовская, ул. Красная, 52.

2. Цена Договора и порядок оплаты

2.1. Цена Договора составляет 372708.00 рублей (согласно Приложения № 1), оплата за счет средств бюджета МО Красноармейский район (краевая субсидия – 10880,00 руб., местный бюджет – 30311,00 руб.), внебюджетные источники финансирования 331517,00 руб., определяется на весь срок исполнения Договора, не может изменяться в ходе его исполнения за исключением случаев, предусмотренных настоящим Договором и действующим законодательством Российской Федерации. В цену Договора включены все расходы и затраты, связанные с оказанием услуг Исполнителем. Аванс не предусмотрен.

2.2. Цена Договора включает в себя: расходы на разработку меню, приобретение, хранение продуктов питания, приготовление питания, доставку продуктов питания и готовых блюд, погрузочно-разгрузочные работы, расходы на выдачу готовых блюд, уборкой помещений, оборотом и санитарной обработкой возвратной тары, стоимость проб (блюд), а также все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы, которые в соответствии с условиями Договора и действующим законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при выполнении обязательств по Договору.

2.3. Оплата производится по факту оказанных услуг, путём безналичного перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с лицевого счёта Заказчика, реквизиты которого указаны в разделе 11 настоящего Договора.

2.4. Оплата выполненных работ производится не более чем в течение тридцати дней с даты подписания заказчиком документа о приемке выполненных работ, оказанных услуг.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан в 10-дневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых банковских

реквизитов.

3. Права и обязанности Сторон

3.1 Исполнитель обязан:



ОБЩЕСТВО С
ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ТЕРМЕС"

353560, РФ, Краснодарский край, Крымский район, г. Крымск, ул. Маршала Гречко, д.44, литер Т5, помещение 26.

ЮНН 2370002528 р/с № 40702810530000098265 в УДО 8619/0528 Краснодарского отделения № 8619 ОАО Сбербанк России, к/счет № 30101810100000000602 КТУП 231043001 БИК 040349602; Телефон: (8988) 340-81-57, E-mail: ooohermes.2013@mail.ru

№ 6/н от "28" декабря 2020 года.

Коммерческое предложение

Наименование и адрес Участника запроса цен: ООО «Гермес»

Просим Вас рассмотреть наше предложение для оказания услуги по организации и доставке горячего питания в соответствии с циклическим меню и норм питания на период с 01.01.2021г по 31.05. 2021 г. для образовательных учреждений Красноармейского района.

Таблица-1. Расчет стоимости

№ п/п	Наименование	Ед.изм.	Стоимость, руб.
1	Учащиеся пятидневка, Возрастная категория 1-4 класс, завтрак	услуга	64,50
2	Учащиеся пятидневка, Возрастная категория 1-4 класс, обед	услуга	70,50
3	Учащиеся пятидневка, Возрастная категория 5-11 класс, завтрак	услуга	64,50
4	Работники учреждения	услуга	64,50

Генеральный директор

И.А.Концесвитный

Индивидуальный предприниматель **ГАПОНЕНКО
ВАЛЕНТИНА МИХАЙЛОВНА**

ИНН 667222444212; ОГРНИП 319237500274074; адрес 350012, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Красных Партизан, д. 1/3, корп. 3, кв. 8 ; Краснодарское отделение №2619 ПАО Сбербанк г.Краснодар;

БИК 040349602, Р/С 408028103300000066973; К/С 30101810100000000602; ; тел. 8 918 084 95 97,

E-mail v.gaponenko2019@gmail.com

№ 6/н от 27 декабря 2020г

Коммерческое предложение

Для оказания услуги по организации горячего питания в январе - марте 2021г., просим рассмотреть наше коммерческое предложение для образовательных учреждений Красноармейского района

Стоимость на одного ребенка составляет:

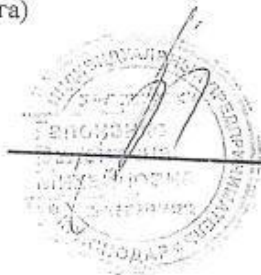
Учащиеся пятидневка, возрастная категория 1-4 класс, завтрак – 65,00 рублей (услуга)

Учащиеся пятидневка, возрастная категория 1-4 класс, обед – 76,00 рублей (услуга)

Учащиеся пятидневка, возрастная категория 5-11 класс, завтрак – 65,00 рублей (услуга)

Работники учреждения – 65,00 рублей (услуга)

Индивидуальный предприниматель



Гапоненко В. М.

3.1.1. Оказывать услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 1-4 классов на условиях настоящего договора. При организации питания строго соблюдать меню по качественным и количественным характеристикам, разработанным в соответствии с СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласованные с Заказчиком и Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Славянскому, Красноармейскому и Калининскому районам..

3.1.2. Оказывать услуги в соответствии с законами Российской Федерации: «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1; «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ; «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ; подзаконными нормативными актами: СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.1.3. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приёмки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

3.1.4. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах.

3.1.5. Обеспечить дезинфекцию рабочих помещений, в том числе дезинфекцию оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха, своевременное обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских профилактических осмотров и соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук, использование антисептиков, медицинских масок, перчаток).

3.1.6. В случае возникновения неисправностей технологического оборудования, используемого для оказания услуги, ремонт оборудования до 10000,00 рублей осуществляется за свой счёт.

3.1.7. Своевременно представлять отчёт по выполнению натуральных норм питания в МКУ УЦБ при УО МО Красноармейский район (отдел питания).

3.1.8. Обеспечить соответствие качества пищи ГОСТ, ТУ и техническим регламентам, применяемым к используемой продукции, а также регулярное проведение лабораторных исследований качества пищи на соответствие ГОСТ, ТУ и соответствующим техническим регламентам.

3.1.9. Упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота.

Товар поставляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке, которая должна обеспечивать, при условии надлежащего обращения с грузом, сохранность продукции во время ее транспортировки и хранения.

Упаковка продукции должна содержать маркировку на русском языке: наименование товара, дата его производства, срок реализации, количество единиц товара, наименование стандарта (ГОСТ), наименование и адрес изготовителя, поставщика с указанием его юридического адреса.

При условии поставки пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, Исполнитель обязан довести информацию о такой продукции Заказчику в

объеме, установленном требованиями к маркировке данного вида продукции, а также форме, обеспечивающей дальнейшее хранение информации до окончания использования пищевой продукции.

3.1.10. Исполнитель не вправе без согласия Заказчика передавать свои права и обязанности по настоящему Контракту третьим лицам.

3.1.11. Обеспечить работников пищеблока спецодеждой, моющими дезинфицирующими и др. средствами (обеспечить пополнение кухонного инвентаря) в соответствии с действующими нормами оснащения, раздел 13 СанПиН 2.4.5.2409-08

3.1.12. При проведении проверок со стороны Заказчика, Исполнитель обязан обеспечить беспрепятственный доступ уполномоченных представителей Заказчика к объекту (объектам) проверки.

3.1.13. Поддерживать помещение пищеблока переданного в аренду в санитарном состоянии в соответствии с СанПиН.

3.1.14. Предоставлять информацию обо всех соисполнителях, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с Исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем десять процентов цены Контракта, при условии если начальная (максимальная) цена Контракта при осуществлении закупки товара, работы, услуги превышает размер, установленный Правительством Российской Федерации.

3.1.15. Возмещать затраты, понесенные Заказчиком на коммунальные услуги согласно Актам на потребленные коммунальные услуги, исходя из количества детодней и удельного веса коммунальных услуг (электроэнергия, теплоэнергия, водоснабжение) в стоимости одного детодня принятого равным 1 (Одному) рублю. На основании Актов на потребленные коммунальные услуги, счета и накладной на коммунальные услуги, выданных Заказчиком, производить оплату в течение 30 календарных дней путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика. Счет подписывается и передается Исполнителю до 25 числа месяца, следующего за расчетным периодом.

3.2. Исполнитель вправе:

3.2.1. Требовать от Заказчика исполнения обязанностей по настоящему Договору.

3.2.2. В случае не получения заявки от заказчика о количестве питающихся, исполнитель вправе отказать заказчику в исполнении контракта в день, на который не была подана заявка (в виду не возможности исполнения).

3.2.3. По своему усмотрению регулировать график питания в школьной столовой.

3.2.4. Требовать от учащегося, родителем/законным представителем которого является Заказчик, неукоснительного соблюдения Правил поведения в школьной столовой, санитарно-гигиенических требований перед едой и во время приема пищи.

3.3. Заказчик обязан:

3.3.1. Для исполнения условий контракта предоставить Исполнителю помещение пищеблока на основании заключенного договора безвозмездного пользования с Исполнителем. Предоставляемые помещения по составу и площадям должны соответствовать установленным нормативам, а также санитарно-технологическим требованиям. Заказчик должен обеспечить наличие: - работающего холодильного оборудования, позволяющего хранить весь объем пищевых продуктов, требующих охлаждения (Федеральный закон от 01.01.2001 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статья 15), санитарно – эпидемиологических правил СанПиН 2.3.6.1066-01 (пункт 1.6, 3.3); - складских помещений, достаточных для хранения пищевых продуктов и обеспечивающих соответствующие условия в соответствии с требованиями Федерального закона от 01.01.2001 №52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (статья 15), санитарно - эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01 (пункт 7), санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 (пункты 1.6, 3.3);

3.3.2. Назначать представителя из числа своих сотрудников, ответственного за ежедневное (до 16:00) предоставление Исполнителю заявки (журнал заявок) о количестве организовано питающихся детей, на следующий день, в разрезе младшей и старшей возрастной категории), а также осуществляющего учет фактически питающихся детей в столовой и сверку расчетов за питание с Исполнителем.

3.3.3. В соответствии с условиями Договора оплачивать услуги Исполнителя, осуществлять с Исполнителем организационную работу по вопросам проведения учёта и расчётов питания.

3.3.4. Своевременно согласовывать обзорное меню, а также график приема пищи учащимися.

3.3.5. Обеспечить в необходимом объеме подачу электроэнергии, тепла, горячей и холодной воды, топлива, для приготовления пищи.

3.3.6. Организовать дежурство преподавателей во время приема пищи учащимися.

3.3.7. Обеспечить условия для беспрепятственного проезда автотранспорта Исполнителя на территорию, прилегающую к помещению столовой.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Осуществлять контроль за качеством и технологией приготовления предоставляемого питания ответственным лицом.

3.4.2. В целях контроля доброкачественности и безопасности приготовленной пищи, производить отбор суточной пробы каждой партии приготовленных блюд.

3.4.3. Заказчик, в лице Комиссии по проверке качества продуктов питания по пищеблокам и складам, имеет право:

Осуществлять плановую проверку качества продуктов, поступающих на склад Исполнителя. Для контроля качества поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с товаросопроводительными документами на продукты питания, а также органолептическая оценка последних.

3.4.4. Осуществлять плановый контроль правильности хранения Исполнителем продуктов питания.

3.4.5. Периодически присутствовать и осуществлять контроль правильности закладки продуктов при приготовлении блюд Исполнителем.

3.4.6. Осуществлять контроль качества готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей. В случае несоответствия органолептических свойств готовой пищи оформлять претензионные требования в адрес Исполнителя в установленном порядке.

3.4.7. Осуществлять контроль санитарного состояния помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также выполнения работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

3.4.8. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителем.

3.4.9. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр.

В случае допуска Исполнителем указанных лиц к процессу приготовлению пищи, Заказчик не принимает для питания учащихся всю партию приготовленного питания. Все затраты и убытки Исполнителя, связанные с мотивированным отказом Заказчика от приема партии приготовленного питания, относятся на счёт Исполнителя и не подлежат взысканию с Заказчика.

3.4.10. В случае обнаружения ответственным лицом Заказчика, факта ненадлежащего выполнения Исполнителем требований нормативной документации по организации питания и требований технического задания к настоящему Контракту, а также в случае жалоб на качество готового питания, сторонами составляется акт проверки организации и качества питания с участием представителей Заказчика (комиссия по проверке качества продуктов питания по пищеблокам и складам Заказчика) и представителей Исполнителя. Неисполнение этой обязанности представителями Заказчика (комиссия по проверке качества продуктов питания и питания по пищеблокам и складам Заказчика) в одностороннем порядке составляет и подписывает акт, направляет его Исполнителю и не допускает к реализации партию некачественного приготовленного питания. Данный акт является основанием для применения штрафных санкций к Исполнителю за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту.

3.4.11. В случае приготовления питания ненадлежащего качества, Исполнитель обязан заменить его на доброкачественное, либо использовать замену продуктов

питания, имеющихся у Исполнителя на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения и т.д.), а также на случай снятия Заказчиком с реализации готовой продукции.

3.4.12. Заказчик осуществляет ремонт переданного в безвозмездное пользование Исполнителю оборудования, если сумма ремонта превышает 10000.00 рублей. А также осуществляет замену и приобретение оборудования.

4. Порядок сдачи-приёмки услуг

4.1. Контроль качества приготовленной пищи, осуществляется ежедневно ответственным лицом Заказчика в соответствии с требованием п.14.6 СанПин 2.4.5. 2409-08.

4.2. По факту приёмки услуг Заказчиком подписывается акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг составляется в двух экземплярах (по одному экземпляру для Заказчика и Исполнителя).

4.3. Моментом исполнения обязательств и критерием качества предоставленной Исполнителем услуги по настоящему Договору, является обоюдно подписанный акт оказанных услуг.

4.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров.

5. Гарантии Исполнителя

5.1 Исполнитель обеспечивает и гарантирует Заказчику:

- выполнение требований санитарных норм и правил всеми работниками Исполнителя;
- организацию и проведение производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации готового питания и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья;
- приём 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 и проведение курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в год;
- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- проведение регулярной централизованной стирки специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблоков;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- организация мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

6. Ответственность Сторон

Приложение №1
к контракту
от 01.03.2021 года
№ 403

СПЕЦИФИКАЦИЯ
Расчет стоимости питания учащихся
МАОУ СОШ № 10
с 01 марта - 31 марта 2021 г.

Районный бюджет

Категория	Стоимость 1 дня питания (руб/день)	Кол-во детей	Сумма, руб.
Учащиеся 5-11 класса, за исключением детей-инвалидов, инвалидов, пятидневка	5,00	5 848	29 240,00
Учащиеся 5-11 класса, дети-инвалиды, инвалиды, пятидневка	63,00	17	1 071,00
Итого районный бюджет			30 311,00

Красной бюджет

Учащиеся 5-11 класса из многодетных семей, пятидневка	10,00	1 088	10 880,00
Итого красной бюджет			10 880,00

Внебюджет (родительская плата)

Учащиеся 5-11 класса, за исключением детей-инвалидов, инвалидов, пятидневка	58,00	4 760	276 080,00
Учащиеся 5-11 класса из многодетных семей, за исключением детей-инвалидов, инвалидов, пятидневка	48,00	1 088	52 224,00
Работники учреждения	63,00	51	3 213,00
Итого внебюджет (родительская плата)			331 517,00
Итого сумма горячего питания			372 708,00

«ЗАКАЗЧИК»

Директор МАОУ СОШ № 10

«Исполнитель»

«ГЛОБИС»

ОГРН 1022301051599

Российская Федерация

Краснодарский край

Красноармейский район

ст. Пятигорская

ДИРЕКТОР

Л. П.



403

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ГЛОБУС»

353800, Краснодарский край, Красноармейский район, ст.
Полтавская, ул. Красная, д.132 оф.15,
тел. 8(989) 247-17-15, эл. адрес: globus89892471715@gmail.com
ИНН 2349014305, ОГРН 1022304651599, КПП 234901001.
Банковские реквизиты: р/с 40702810830180100414 в ОТДЕЛЕНИЕ N8619
СБЕРБАНКА РОССИИ Г. КРАСНОДАР, к/с 30101810100000000602,
БИК 040349602, ИНН банка 7707083893.

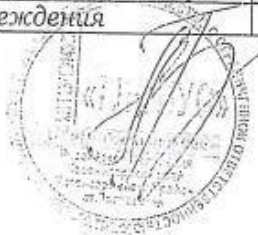
№ 33/1 от «28» декабря 2020 года.

На № _____ от « _____ » _____ 20__ года.

ЦЕНОВОЕ (КОММЕРЧЕСКОЕ) ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ оказания услуги питания
в Красноармейский район
с 01.01.2021 по 30.05.2021 года

№	Категория	Ед.изм.	Стоимость 1 дня питания (руб/день)
1	Учащиеся пятидневка, Возрастная категория 1-4 класс, завтрак	услуга	63,00
2	Учащиеся пятидневка, Возрастная категория 1-4 класс, обед	услуга	68,00
3	Учащиеся пятидневка, Возрастная категория 5-11 класс, завтрак	услуга	63,00
4	Работники учреждения	услуга	63,00

Директор ООО «Глобус»



Л.П. Браташенко.