

Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТП ГПБ		
Организация	Информация о сертификате	Дата подписи
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 138"	Губарева Ирина Викторовна Сер.номер: 00971b19db31af895dcd8d5d0a736b3dbc	08.12.2023 18:18:51 (MSK)
ООО "КОМБИНАТ	ЗУБАВЛЕНКО НИКИТА СЕРГЕЕВИЧ	28.11.2023 23:58:00 (MSK)

Договор №24/138/В

на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников

г. Оренбург

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение Детский сад № 138, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Губаревой Ирины Викторовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ №1», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Zubavlenko Nikity Sergeevicha, действующего на основании Устава, с другой стороны, по результатам конкурса в электронной форме участниками которого могут быть только СМСП (№ протокола 32312964647 от « 24 » ноября 2023г., на основании ст. ст. 2, 3 Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» заключили настоящий договор (далее – Договор) о следующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется в установленный срок оказывать услуги по организации общественного питания воспитанников МДОАУ Детский сад № 138, а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги.

1.2. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью Договора (Приложение № 1).

1.3. Объем оказываемых услуг определяется исходя из количества дето-дней, указанных в Приложении № 1. Режим питания воспитанников определен в Приложении № 2.

1.4. Услуги по настоящему Договору считаются оказанными после подписания Сторонами акта об оказанных услугах.

2. Цена Договора и условия оплаты

2.1. Цена договора составляет 3 953 000,00 (три миллиона девятьсот пятьдесят три тысячи) рублей. В соответствии с п. 5 ст.149 НК РФ налог на добавленную стоимость не предусмотрен.

2.2. Цена договора включает в себя: закупку, доставку, разгрузку, хранение продуктов питания, приготовление блюд, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей, связанных с исполнением настоящего Договора.

2.3. Цена договора является твердой и не может изменяться в ходе исполнения договора, за исключением случаев, установленных законодательством РФ.

2.4. Цена договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных договором количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения договора.

2.5. Оплата товара производится на расчетный счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней после фактического оказания услуги (в соответствии с табелем учета посещаемости детей) и подписания Сторонами акта об оказании услуг.

2.6. Платеж по договору производится в безналичной форме в денежной валюте РФ (рублях). Источники финансирования: бюджет города Оренбурга и иная приносящая доход деятельность.

2.7. Оплата оказанных услуг, не предусмотренных договором, не производится.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик вправе:

- 3.1.1. требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков;
- 3.1.2. требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств;
- 3.1.3. при обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения;
- 3.1.4. осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- 3.1.5. привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги;
- 3.1.6. направлять продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания с целью проверки качества продуктов питания. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя;
- 3.1.7. не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества;
- 3.1.8. обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

3.2. Обязанности Заказчика:

- 3.2.1. согласовывать основное организованное (примерное) и ежедневное меню, разработанное и утвержденное Исполнителем;
- 3.2.2. осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему;
- 3.2.3. осуществлять контроль за заполнением Исполнителем документации: журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, гигиенического журнала (сотрудники), ведомости контроля за рационом питания, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость;
- 3.2.4. принимать оказанные услуги надлежащего качества;
- 3.2.5. производить оплату на основании подписанных актов об оказании услуг в соответствии с разделом 2 настоящего Договора;
- 3.2.6. предоставить производственные помещения в том числе пищеблок, помещения для мытья посуды, складские помещения, холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование пищеблока в безвозмездное пользование в соответствии с пунктом 10.7 порядка управления и распоряжения имуществом, находящимся в собственности муниципального образования «город Оренбург», утвержденного решением Оренбургского городского Совета от 31.08.2020 № 969, на основании договора безвозмездного пользования и акта приема-передачи помещения и оборудования на период действия настоящего договора;
- 3.2.7. обеспечить оплату коммунальных ресурсов, потребленных Исполнителем при использовании предоставленных Заказчиком в соответствии с п. 3.2.6 договора помещений, для организации питания воспитанников Заказчика;
- 3.2.8. назначить приказом руководителя Заказчика в день заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице (должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица) письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя;
- 3.2.9. утверждать приказом руководителя Заказчика бракеражную комиссию;

3.2.10. установить график выдачи готовых блюд воспитанникам и довести до сведения Исполнителя;

3.2.11. своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия;

3.2.12. направлять заявку о количестве детей, подлежащих обеспечению питанием Исполнителю не позднее одного дня, предшествующего дню оказания услуги;

3.2.13. вести учет количества детей, получающих питание в организации Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости детей;

3.2.14. надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

3.2.15. обеспечивать пищеблок кухонной и столовой посудой в соответствии с требованиями Роспотребнадзора РФ.

3.3. Исполнитель имеет право:

3.3.1. запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения настоящего договора;

3.3.2. добровольно выплачивать сумму штрафных санкций;

3.3.3. требовать от Заказчика полную и своевременную оплату за оказанные услуги в порядке, предусмотренном настоящим договором;

3.3.4. по согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового продукта (сезонные продукты). Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учётом её пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20).

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. оказывать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Приложении № 1;

3.4.2. разрабатывать, утверждать и согласовывать с Заказчиком меню, соответствующее требованиям действующего законодательства;

3.4.3. питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в приложениях № 6 – 13 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20;

3.4.4. на основании утвержденного меню составлять меню приготавливаемых блюд для детей разного возраста;

3.4.5. меню приготавливаемых блюд составлять с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20;

3.4.6. в меню предусматривать распределение кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);

3.4.7. в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня;

3.4.8. после заключения настоящего договора подписать договор безвозмездного пользования и акт приема-передачи оборудования и помещения;

3.4.9. организовывать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций;

3.4.10. обеспечивать непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы (суточные пробы Заказчиком не оплачиваются);

3.4.11. использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца срока реализации продукта.

3.4.12. хранить пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20;

3.4.13. готовить витаминные напитки в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей;

3.4.14. не допускать замену витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов;

3.4.15. использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий в целях профилактики йододефицитных состояний у детей;

3.4.16. осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

использовать для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска;

проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника или иного ответственного лица;

не допускать подогрев витаминизированной пищи;

не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

3.4.17. разрабатывать на каждое блюдо технологическую карту;

3.4.18. размещать ежедневно на информационном стенде Заказчика согласованное с руководителем Заказчика меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

3.4.19. осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания воспитанников Заказчика, указанным в приложении № 2 к настоящему договору;

3.4.20. обеспечивать использование предоставленных Исполнителю в соответствии с пп. 3.2.6, 3.2.7 настоящего Договора помещений, оборудования, электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания воспитанников Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования. Следить за экономным расходованием электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды, моющих и дезинфицирующих средств;

3.4.21. обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в помещениях пищеблока;

3.4.22. при установлении неисправности имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение 1 рабочего дня с момента установления соответствующих обстоятельств;

3.4.23. производить ремонт за свой счет в случае выхода из строя холодильного, торгово-технологического и другого оборудования пищеблока Заказчика по вине Исполнителя;

3.4.24. обеспечивать сохранность имущества и бережное отношение к оборудованию Заказчика;

3.4.25. на весь срок оказания услуг по настоящему Договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией; имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прививочные сертификаты, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

3.4.26. допускать на объект Заказчика работников, имеющих справку об отсутствии судимости;

3.4.27. устранять за свой счет замечания контрольно-надзорных органов в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя;

3.4.28. укомплектовывать работников пищеблока достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами для уборки (швабры, ветошь и т.п.), в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором Российской Федерации;

3.4.29. предоставлять Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок образовательной организации (далее – работники пищеблока Заказчика), а также для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

3.4.30. представлять в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания в образовательной организации;

3.4.31. отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями;

3.4.32. обеспечивать своевременное прохождение медицинских осмотров, бактериологических анализов, обследования на рото и норовирусные инфекции всему персоналу, непосредственно осуществляющему услуги, в установленном законодательством порядке. Предоставить Заказчику информацию о прохождении медицинских осмотров, бактериологических анализов персоналом непосредственно перед началом оказания услуг;

3.4.33. обеспечивать предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования, указанные в Приложении № 1;

3.4.34. осуществлять производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами;

3.4.35. обеспечивать транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам;

3.4.36. производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:

органолептических показателей - соответствия внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

нормы закладки и выхода готовой продукции;

оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

3.4.37. вести:

журнал бракеража готовой пищевой продукции, в котором регулярно делать отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок; гигиенический журнал;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;

журнал проведения витаминизации;

ведомость контроля за рационом питания;

3.4.38. отбирать суточную пробу от каждой приготовленной пищевой продукции;

3.4.39. отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;

3.4.40. обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и

поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства);

3.4.41. в соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 1 (один) рабочий день с момента получения запроса Заказчика.

3.4.42. предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты производственного контроля;

3.4.43. обеспечивать использование производственных помещений и иных помещений, указанных в пп. 3.2.6 настоящего Договора, только для предоставления услуги по организации питания по данному Договору;

3.4.44. устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг;

3.4.45. надлежащим образом исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору;

3.4.46. немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

3.5. Исполнителю запрещено:

3.5.1. готовить на технологическом оборудовании пищеблока образовательной организации продукцию, не входящую в утвержденное Заказчиком меню;

3.5.2. при изготовлении продукции недопустимо использовать сырье, запрещенное для питания воспитанников.

4. Сроки и условия приемки оказанных услуг

4.1. Исполнитель предоставляет акты оказанных Исполнителем услуг два раза в месяц в период с 1 по 15 число текущего месяца и с 16 числа текущего месяца по последнее число текущего месяца. Приемка Заказчиком оказанных Исполнителем услуг осуществляется в течение 20 рабочих дней после предоставления Исполнителем акта оказанных услуг.

4.2. При наличии замечаний по результатам приемки оказанных услуг по его качеству, количеству или ассортименту, Заказчик оповещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными и Заказчик не оплачивает, данный объем услуг.

5. Ответственность сторон и порядок разрешения споров

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае некачественного исполнения Исполнителем обязательства или просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, заказчик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

5.3. В случае нарушения Заказчиком обязательства или просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка ~~начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства,~~

предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Заказчиком. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства по договору произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Согласно ч.3 ст. 401 ГК РФ стороны несут ответственность за ненадлежащее исполнение обязательств, если не докажут, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств. К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов должника, отсутствие у должника необходимых денежных средств.

6.2. Стороны не несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы, наступление, действие сил последствия действий, которых стороны не могли предусмотреть, предотвратить или преодолеть.

6.3. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения договорных обязательств откладывается на срок соразмерный сроку действия соответствующих обстоятельств. При невозможности исполнения обязательств на срок более 3-х месяцев, каждая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор.

6.4. Сторона вправе ссылаться на форс-мажорные обстоятельства, как препятствие к выполнению условий настоящего Договора только при наличии письменного уведомления, направленного другой стороне в течение 3 (трех) дней с момента их возникновения и при условии признания форс-мажорных обстоятельств таковыми Торгово-Промышленной палатой РФ или ее структурными подразделениями (выданной справкой).

7. Условия изменения и расторжения договора

7.1. Изменение условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, определенных в Положении о закупках товаров, работ, услуг Заказчика, документации о закупке, законодательством Российской Федерации.

7.2. Заказчик вправе в одностороннем внесудебном порядке расторгнуть Договор с Исполнителем в случаях:

- систематического (более 3 раз) нарушения или невыполнения Исполнителем условий Договора;
- несоблюдения Исполнителем требований по качеству Услуг;
- выполнения Исполнителем услуг с отступлением от требований настоящего Договора, Технического задания.
- установления факта проведения процедуры ликвидации Исполнителя или проведения в отношении него процедуры банкротства;
- если у Исполнителя имеется задолженность по начисленным налогам и сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;
- если во время исполнения Договора выяснится, что Исполнитель включен в реестр недобросовестных поставщиков.

Исполнитель обязан незамедлительно информировать Заказчика о наступлении случаев, предусмотренных настоящим пунктом.

7.3. Настоящий Договор может быть расторгнут:

Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТП ГПБ

- в одностороннем внесудебном порядке по основаниям, предусмотренным п.п. 6.3, 7.2 Договора, путем направления письменного уведомления о расторжении, при этом Договор будет считаться расторгнутым с даты, указанной в уведомлении;

-по соглашению Сторон путем подписания соглашения о расторжении настоящего Договора,

-по решению суда в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом РФ.

7.4. При досрочном прекращении действия настоящего Договора Заказчик производит расчет с Исполнителем за фактически оказанные услуги Исполнителем, которые подтверждаются Актом об оказанных услугах, подписанным сторонами Договора.

8. Порядок разрешения споров

8.1.Разногласия между Сторонами, вытекающие из условий настоящего договора, либо иные, не урегулированные настоящим договором отношения, разрешаются в установленном порядке путем переговоров между Сторонами. Срок ответа на претензию – 10 дней с момента ее получения.

8.2. Все споры, разногласия или требования, возникающие из настоящего договора или в связи с ним, в том числе касающиеся его заключения, исполнения, нарушения, прекращения или недействительности, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Оренбургской области.

9. Срок, периодичность поставки и срок действия настоящего договора

9.1. Срок оказания услуг с 01.01.2024 по 31.12.2024 года.

Периодичность оказания услуг: ежедневно в соответствии с Режимом питания воспитанников (Приложение № 2), кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

Место оказания услуг: г. Оренбург, ул. Юных Ленинцев,14/1.

9.2. Договор вступает в силу и становится обязательным с момента подписания и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств сторонами.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящий договор подписан обеими сторонами в соответствии с действующим законодательством.

10.2. Спецификации, акты, приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

10.3. Во всем, что не предусмотрено договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

10.4. В случае изменения у одной из Сторон адреса места нахождения, почтового адреса, банковских реквизитов, такая Сторона обязана незамедлительно письменно известить об этом другую Сторону о вышеуказанных изменениях.

10.5. Внесение изменений и дополнений, не противоречащих законодательству Российской Федерации, в условия договора осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений к договору, которые являются его неотъемлемой частью.

10.6. При исполнении договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния, присоединения.

10.7. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету договора, и ставших им известными в ходе исполнения договора.

10.8. Стороны признают юридическую силу за документами, подписываемыми аналогом собственноручной подписи посредством обмена настоящего Договора с адресов электронной почты Заказчика и Исполнителя, указанных в разделе 12 настоящего Договора.

11. Антикоррупционная оговорка

11.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники, представители ~~не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату~~

Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТП ГПБ

денежных средств или иных ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или с иными противоправными целями.

Также Стороны, их аффилированные лица, работники, представители при исполнении договора не осуществляют действия, квалифицируемые российским законодательством как вымогательство взятки или предмета коммерческого подкупа, коммерческий подкуп, посредничество в коммерческом подкупе, дача или получение взятки, посредничество во взяточничестве, а также иные действия, нарушающие требования законодательство о противодействии коррупции.

11.2. В случае возникновения у Стороны оснований полагать, что произошло или может произойти нарушение условий, предусмотренных пунктом 11.1. договора, она обязуется незамедлительно уведомить об этом другую Сторону в письменной форме по реквизитам, указанным в пункте 12 договора. В письменном уведомлении Сторона обязана указать обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание полагать, что произошло или может произойти нарушение.

Сторона, получившая уведомление, обязана рассмотреть такое уведомление и сообщить другой Стороне об итогах его рассмотрения в письменной форме по реквизитам, указанным в пункте 12 договора в срок, не превышающий 10 календарных дней с даты получения такого уведомления.

11.3. В случае нарушения одной Стороной обязательств, предусмотренных пунктом 11.1. договора, и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим договором срок подтверждения, что нарушения не произошли, другая Сторона направляет обоснованные факты или предоставляет материалы в компетентные органы в соответствии с законодательством Российской Федерации.

12. Адреса и банковские реквизиты сторон

ИСПОЛНИТЕЛЬ

**Общество с ограниченной
ответственностью «КОМБИНАТ
ПИТАНИЯ №1»**
199155, РОССИЯ, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,
ВН.ТЕР.Г. МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ
ОСТРОВ ДЕКАБРИСТОВ, КАХОВСКОГО
ПЕР., Д. 10, ЛИТЕРА А, ПОМЕЩ. 2Н
ИНН 4726001731
КПП 780101001
ОГРН 1144726000715
Банковские реквизиты:
Р/С 40702810790480002734
К/С 30101810900000000790
БИК 044030790
Банк ПАО «Банк «Санкт-Петербург»
Телефон 8 931 256 95 06

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное дошкольное образовательное
автономное учреждение «Детский сад № 138»
460047, г. Оренбург, ул. Юных Ленинцев, 14/1
тел. 43-31-38, тел. бухгалтерии 98-76-37
ИНН 5609024448 КПП 560901001
финансовое управление администрации г.
Оренбурга
(МДОАУ № 138, л/сч 039.30.100.3)
р/с 03232643537010005300
Банк: Отделение Оренбург // УФК по
Оренбургской области, г. Оренбург
БИК 015354008
кор/сч 40102810545370000045

Приложение № 1

к договору на оказание услуг по организации
общественного питания воспитанников

от «__» _____ 20__ № _____

Техническое задание

Исполнитель: ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ №1»

Заказчик: МДОАУ «Детский сад № 138»

Наименование услуги	Кол-во дето- дней	Цена одного дето-дня, руб.	Сумма, руб.
Услуга по организации питания воспитанников	20172	195	3 953 000
	100	194,60	

Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с Режимом питания воспитанников (Приложение № 2), кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

Исполнитель оказывает услуги по организации питания собственными силами на базе пищеблока Заказчика. Исполнитель осуществляет закупку и организует доставку продуктов специализированным транспортом на пищеблок Заказчика. Хранение продуктов для приготовления пищи осуществляется с использованием подсобных помещений и оборудования Заказчика. Пищеблок Заказчика оборудован для приготовления блюд из овощей, мяса и птицы, упакованных под вакуумом. Исполнитель при оказании услуг применяет принципы ХАССП.

Исполнитель обязан осуществлять организацию питания воспитанников Заказчика в соответствии с:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Готовые продукты питания должны соответствовать:

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

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

- «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил».

Готовые продукты для воспитанников Заказчика не должны содержать:

- ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами;

- витамины и минеральные соли, запрещенные в детском питании санитарными правилами и нормативами;
- искусственные подслащивающие вещества (сахарозаменители);
- поваренную соль в продуктах прикорма свыше 0,4%;
- пряности, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;
- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучие специи;
- в кондитерских изделиях - алкоголь, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, кулинарные и кондитерские жиры, пиросульфит натрия; майонез.

В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

Безопасность продуктов питания должна соответствовать:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ([ТР ТС 033/2013](#)), утвержденному решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011, принятому решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- Техническому регламенту Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011, принятому решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882.

Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку должны быть обеспечены санитарной одеждой, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров.

Приложение № 2
к договору на оказание услуг по организации
общественного питания воспитанников
от «__» _____ 20__ № _____

Режим питания воспитанников

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (группах)
8 ³⁰ - 9 ⁰⁰	завтрак
10 ³⁰ - 11 ⁰⁰ (рекомендуемый)	второй завтрак
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	обед
15 ³⁰ - 16 ⁰⁰	полдник
17 ³⁰ - 18 ⁰⁰	ужин

<*> При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением блюд ужина.