Договор № 01-19
на оказание услуг по организации питания учащихся
в образовательной организации

г. Тобольск «14» января 2019 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 17», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Переваловой Ирины Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Яркова Наталья Владимировна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Ярковой Натальи Владимировны, действующего на основании Свидетельства серия 72 № 002266710 от 27.08.2013г. с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Настоящий Договор заключен в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", постановлением правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п «Об обеспечении питанием учащихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом МАОУ СОШ № 17, решением Наблюдательного совета об одобрении крупной сделки от «09» января 2019г. протокол № 1.

1.2. По настоящему Договору Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации питания учащихся и работников образовательной организации Заказчика (далее Услуги), включая организацию и выдачу сухого пайка (продуктами питания) в случае обучения ребенка на дому, в соответствии с локальными актами, регламентирующими организацию питания в образовательной организации Заказчика.

1.3. Исполнитель оказывает Услуги, указанные в пункте 1.2. настоящего Договора с «09» января 2019г. по «31» декабря 2019 г. по месту нахождения Заказчика.

1.4. Заказчик обязуется оплатить Услуги Исполнителя в порядке, предусмотренном разделом 4 настоящего Договора.

2. Права и обязанности Заказчика

2.1. Заказчик предоставляет Исполнителю во временное пользование, в соответствии с установленными строительными (СНиП) и санитарными (СанПиН) нормами и правилами:

- производственные, складские помещения;
- торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное оборудование и иное оборудование;
- мебель;
- иной набор помещений для организации питания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в образовательной организации.

2.2. Заказчик обеспечивает Исполнителя:

- столовой, кухонной посудой в соответствии с установленными нормами;
- силовой электроэнергией, холодной и горячей водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи;
- техническое обслуживание вентиляционной системы пищеблока, ремонт производственных, складских помещений и обеденного зала.

2.3. Заказчик определяет в установленном порядке контингент учащихся, имеющих право на бесплатное питание.

2.4. Заказчик предоставляет Исполнителю заявки о количестве учащихся, пользующихся бесплатным питанием за счёт бюджетных средств.

2.5. Заказчик предоставляет ежедневно Исполнителю заявку о количестве питающихся детей , ведет учет и расчет потребления питания.

2.6. Заказчик устанавливает режим питания учащихся и график работы школьной столовой и согласует их с Исполнителем, предусматривает в учебном процессе удлинённые перерывы на приём пищи.

2.7. Заказчик обеспечивает соблюдение дисциплины и санитарно-гигиенических условий в

столовой во время питания детей.
2.8. Заказчик обеспечивает работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.
2.9. Заказчик назначает ответственного за питание учащихся, входящего в состав бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия ежедневно проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовилась пища), результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
2.10. Заказчик осуществляет систематический контроль:
- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за качеством и безопасностью готовой продукции;
- за организацией приёма пищи учащихся, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья учащихся и обеспеченности пищевыми веществами (в т.ч. белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами).
2.11. Заказчик проводит просветительскую работу среди учащихся и их родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.
2.12. Заказчик проводит разъяснительную работу среди родителей по целевому использованию выделяемых на питание бюджетных средств и увеличение охвата учащихся горячим питанием, в т.ч. за счет средств родителей.
2.13. Заказчик привлекает родительскую общественность к контролю за организацией питания детей, а также их содействию по совершенствованию разнообразных форм питания.
2.14. Заказчик осуществляет охрану объекта общественного питания, размещённого на территории Заказчика.
2.15. Заказчик своевременно организует на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы.
2.16. Заказчик обязан своевременно оплачивать предоставляемые Исполнителем услуги в соответствии с разделом 4 настоящего Договора.
2.17. Заказчик обеспечивает беспрепятственный доступ на свою территорию работникам Исполнителя для выполнения ими своих обязанностей в рамках настоящего Договора.
2.18. Заказчик имеет право:
- организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и т.п. по организации питания в образовательной организации, её совершенствованию и распространению положительного опыта работы Исполнителя;
- совершенствовать организацию питания путём внедрения новых форм обслуживания и технологий приготовления пищи совместно с Исполнителем;
- проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей и работников Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.
- расторгнуть заключённый Договор с Исполнителем при выявлении уполномоченными организациями двух и более нарушений и заключить новый Договор с другим исполнителем;
- осуществлять производственный контроль при организации питания учащихся в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами при оказании услуг по настоящему Договору.

3. Права и обязательства Исполнителя

Исполнитель обязан:
3.1. Выполнять работы в соответствии с условиями заключённого Договора.
3.2. Обеспечивать надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по организации питания учащихся.
3.3. Предоставлять учащимся рациональное и сбалансированное питание по ценам, не выше сложившихся в данном регионе, по графику, согласованному с Заказчиком.
3.4. Организовать питание учащихся по согласованному с территориальным отделом Роспотребнадзора и руководителем Заказчика ассортиментному перечню столовой и примерному цикличному меню, а в случае обучения ребенка на дому, организовать выдачу сухого пайка (продуктами питания).

3.5. Ежедневно вывешивать меню соответствующего образца в местах его реализации.
3.6. Постоянно осуществлять контроль за качеством вырабатываемой продукции, проводя ежедневно бракераж пищи с участием медицинских работников, Заказчика.
3.7. Обеспечивать выполнение Программы по развитию питания учащихся в соответствии с внедрением новых технологий приготовления готовых рационов питания полуфабрикатов высокой степени готовности, транспортировки и прогрессивных форм обслуживания в образовательной организации.
3.8. Собственным автотранспортом или транспортом привлечённой автотранспортной фирмы осуществлять поставку продуктов, готовой продукции и полуфабрикатов по согласованному графику поставки продуктов. Поставку продуктов осуществлять в специализированном транспорте, в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.
3.9. Осуществлять доставку продуктов транспортом, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющим санитарный паспорт.
3.10. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания: удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, ветеринарными свидетельствами - на продукты животноводства; документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Не включать в рацион питания продукты, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО).
3.11. Соблюдать температурный режим, сроки и условия хранения продукции на складе, согласно СанПин 2.3.2.1324-03, сроки и условия поставки в образовательную организацию.
3.12. Обеспечивать необходимыми моющими и дезинфицирующими средствами, в соответствии с установленными нормами.
3.13. В случае невозможности выполнения обязательств по Договору 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 и т.д.).
3.14. По заявке Заказчика Исполнитель обязан предоставлять учащимся питание по ценам, утвержденными нормативными правовыми актами, а также организовать питание работников Заказчика и учащихся за наличный расчет.
3.15. С учетом результатов изучения потребительского спроса, санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций комплектовать ежедневное меню на все виды питания: льготное питание, за счет компенсации и вносимой родительской платы.
за счет компенсации, на основании примерных 24-х дневных рационов питания (меню) с указанием калорийности, количества белков, жиров, углеводов и витаминов в соответствии с санитарными нормами.
В случае непредвиденных обстоятельств допускается замена блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности, что должно подтверждаться расчетами.
3.16. При изменении примерных типовых рационов питания (меню) Заказчик уведомляет Исполнителя о внесении изменений, но не позднее, чем за две недели. Данные изменения могут быть вызваны внедрением блюд лечебно-профилактического питания, обусловленных ростом тех или иных заболеваний или болезненностью подростков, а также необходимостью повышения пищевого статуса рационов.
3.17. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности. Совместно с Заказчиком принимает меры по внедрению прогрессивных технологий, форм и методов обслуживания.
3.18. Соблюдать санитарно-гигиенические условия в обеденном зале (влажная уборка помещения после каждого приема пищи, согласно режима питания) и обеспечить предварительное накрытие столов для организованного питания учащихся.

3.19. Укомплектовать подразделение квалифицированными кадрами для организации питания учащихся, для организации предварительного накрытия столов в обеденном зале, а также для организации работы на технологическом оборудовании. Организовать повышение их квалификации, обучение и аттестацию.
3.20. Обеспечивать работников столовой спецодеждой в соответствии с действующими нормами оснащения (не менее трех комплектов);
3.21. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке Заказчику, по приготовлению и раздаче блюд.
3.22. Осуществлять производственный контроль за:
- качеством готовой продукции;
- сроками транспортировки пищевых продуктов, в том числе готовой кулинарной продукции, своевременности их доставки, соблюдением санитарных правил при их транспортировке;
- соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- соответствием нормативной документации по организации школьного питания и на продукцию установленным требованиям.
3.23. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников пищеблока.
3.24. Обеспечивать пищеблок Заказчика необходимой технологической и нормативной документацией (технологические и технико-технологические карты, калькуляционные карточки, санитарные правила и др.). Осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания учащихся.
3.25. Осуществлять вывоз пищевых и бытовых отходов самостоятельно.
3.26. Эксплуатировать переданное на обслуживание торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования.
3.27. Принимать и передавать столовую посуду, оборудование Заказчику по акту приема-передачи.
3.28. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Комитета по образованию администрации города Тобольска, отдела по потребительскому рынку администрации города Тобольска на предприятие, в целях осуществления проверки соблюдения организацией вышеперечисленных обязанностей.
3.29. Незамедлительно предоставлять по требованию Комитета по образованию администрации города Тобольска, отдела по потребительскому рынку администрации города Тобольска необходимую информацию для подтверждения выполнения всех вышеперечисленных условий.
3.30. Своевременно и в полном объеме выполнять требования, методические рекомендации специалистов Комитета по образованию администрации города Тобольска по организации питания учащихся образовательной организации.
3.31. Исполнитель на безвозмездной основе обеспечивает техническое обслуживание (в том числе поверку и клеймение), ремонт торгово-технологического, холодильного, весоизмерительного оборудования, обеспечивает контроль за их использованием только на нужды Заказчика, связанные с организацией питания учащихся.
3.32. Своевременно и в полном объеме осуществлять заполнение данных в информационной системе «Мониторинг цен» (контроль торговли).
3.33. Исполнитель имеет право:
- организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и т.п. по организации питания в образовательной организации, её совершенствованию и распространению положительного опыта работы;
- выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания учащихся;
- дополнительно реализовывать блюда по свободному меню и буфетную продукцию.

4. Цена Договора. Порядок расчетов

4.1. Исполнитель Услуг производит покупку товаров продовольственной группы по ценам, не превышающим цену продуктов питания, сложившихся в данном регионе на 01.01.2019 г.

4.2. Условия наценки:

- наложение на продукцию собственного производства, используемую для организации школьного питания не более 60%;
- наложение на покупную продукцию, используемую для организации школьного питания, в том числе на продукты для выдачи сухих пайков не более 30%.

4.3. Объём выполняемых услуг по Договору (цена), с учетом НДС и надбавкой, указанной в п. 4.2, настоящего Договора, составляет 5 121 000 (Пять миллионов сто двадцать одна тысяча) рублей 00 копеек. Цена Договора включает все затраты Исполнителя на оказание услуг по данному Договору, включая организацию и выдачу сухого пайка (продуктами питания) в случае обучения ребенка на дому в соответствии с положением о питании учащихся в образовательной организации Заказчика, а также затраты на подвоз продуктов питания, стоимость проб и все налоги.

4.4. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения настоящего Договора вправе изменить количество оказываемых услуг и цену Договора только в соответствии с действующим законодательством.

4.5. Заказчик производит оплату Исполнителю за питание по фактическому количеству учащихся, пользующихся льготным и организованным платным питанием в данном месяце.

4.6. Заказчик производит 30% предоплату Исполнителю за питание и выдачу сухих пайков по фактическому количеству учащихся до 15 числа текущего месяца.

4.7. Дальнейшая оплата (70%) производится Заказчиком ежемесячно по факту выполнения услуг, путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 15 банковских дней с момента предъявления счета-фактуры.

5. Ответственность сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим гражданским законодательством, законом «О защите прав потребителей».

5.2. Исполнитель несет полную ответственность за нарушение технологических и санитарных норм при предоставлении питания в соответствии с действующим законодательством.

5.3. Исполнитель несет полную ответственность за качество поставляемого, сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

5.4. Исполнитель несет полную ответственность за состояние транспорта, поставляющего продукцию и продукты, и за работу водителя-экспедитора, поставляющего продукцию и продукты в учреждение Заказчика.

5.5. Исполнитель несет полную ответственность за безопасность, качество, полновесность и полноценность кулинарных блюд.

5.6. Исполнитель несет ответственность за состояние переданного на обслуживание торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования.

5.7. Исполнитель несет ответственность за сохранность переданной столовой посуды.

5.8. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в разумный срок;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами;
- расторжения настоящего Договора в установленном действующим законодательством порядке.

5.9. В случае нарушения Исполнителем сроков оказания услуг, технологических процессов приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости в образовательной организации, Заказчик вправе досрочно расторгнуть настоящий Договор в установленном действующим законодательством порядке, потребовать уплаты причиненного ущерба.

5.10. Уплата неустойки и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему Договору, не освобождают нарушившую условия Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

6. Форс-мажорные обстоятельства

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств по настоящему Договору в случае обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.) при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему Договору. В этом случае срок выполнения обязательств будет продлен на время действия этих обязательств, но не более двух месяцев.

6.2. Сторона для которой создалась невозможность исполнения обязательств по указанным причинам, должна известить другую строну о наступлении и прекращении действий обстоятельств непреодолимой силы в срок не позднее трех дней с подтверждением факта их действия актами компетентных органов.

7. Порядок разрешения споров

7.1. Все вопросы, не предусмотренные настоящим Договором, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть при выполнении настоящего Договора, будут решаться путем переговоров между Сторонами.

7.3. В случае если Стороны не пришли к согласию путем переговоров, споры разногласия подлежат рассмотрению в Арбитражном суде по месту нахождения истца.

8. Срок действия муниципального Договора

8.1. Настоящий Договор вступает в силу с 09 января 2019 г. и действует до 31 декабря 2019 года.

9. Особые условия

9.1. Исполнителю предоставляется право дополнительной реализации в розницу, за наличный расчет полуфабрикатов и готовых блюд работникам Заказчика.

9.2. Меню рационов питания подлежит согласованию между Исполнителем и Заказчиком.

10. Заключительные положения

10.1. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, стороны будут руководствоваться действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. Настоящий Договор заключен в двух тождественных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

11. Юридические адреса, реквизиты и подписи сторон

«Заказчик»	«Исполнитель»
МАОУ СОШ № 17 г. Тобольск, 7А микр-н,д.6А ИНН 7206009916 / КПП 720601001 р/с 40701810400003000002 в РКЦ Тобольск г. Тобольск Комитет финансов администрации города Тобольска (МАОУ СОШ № 17, л/с АС30031А0055ШК) БИК 047117000 Директор МАОУ СОШ № 17 _____ /И.И. Перевалова/ (подпись, м.п.)	**ИП Яркова Наталья Владимировна** 626150,г.Тобольск,8 микр-н,д.8а,кв.49 ИНН 720601969592/ КПП р/с 40802810500260000097 Кор.сч. 30101810365770000411 БИК 046577411 ф-л Банка ГПБ (АО) «Уральский» г.Екатеринбург» Директор ИП Яркова Н.В. _____ /Н.В. Яркова/ (подпись, м.п.)

Приложение
к Договору № 01-19 от "14" января 2019 г.
о согласовании заключения договора
с единственным поставщиком

ОБОСНОВАНИЕ

соответствия единственного поставщика(исполнителя) требованиям Положения о закупке

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17» (далее – Заказчик) предполагает заключить договор с Индивидуальным предпринимателем Ярковой Натальей Владимировной (Далее – Исполнитель) на оказание услуг по организации питания учащихся в общеобразовательной организации, расположенного по адресу: 626157, Российская Федерация, Тюменская область, г. Тобольск, 7а мкр., дом 6а.

Основанием для заключения договора с ИП Яркова Н.В. являются:

- согласно подпункта 38 пункта 18.3 главы 18 Положения закупки товаров, работ, услуг для нужд МАОУ СОШ № 17.

Обоснование цены:

В целях определения начальной (максимальной) цены договора в порядке, установленном Законом и приказом Минэкономразвития России от 2 октября 2013 г. № 567 «Об утверждении Методических рекомендаций по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем)», осуществлена процедура получения ценовой информации путем проведения анализа рыночных цен.

Поиск ценовой информации проведен в реестре контрактов официального сайта www.zakupki.gov.ru с использованием функции «Расширенный поиск» по поисковым словам «Программа для расчета начальных (максимальных) цен», «Расчет начальных (максимальных цен)».

Метод сопоставимых рыночных цен (анализа рынка) заключается в установлении начальной (максимальной) цены договора, цены договора, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), на основании информации о рыночных ценах идентичных товаров, работ, услуг, планируемых к закупкам.

В результате проведенного мониторинга принято решение заключить договор по организации питания учащихся в общеобразовательной организации с ИП Яркова Н.В., так как цена предлагаемых Исполнителем услуг соответствует рыночному уровню цен, а также услуги и условия соответствуют требованиям, предусмотренным действующим нормативно-правовыми актам.

По запросу Заказчика Исполнитель представил документы, которые позволили установить, что Исполнитель соответствует требованиям законодательства, а именно:

1) соответствует требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг по организации питания учащихся в общеобразовательной организации;

2) правомочно заключать договор на оказание услуг по организации питания учащихся в общеобразовательной организации;

3) в отношении ИП Ярковой Н.В. не проводится процедура ликвидации и отсутствует решение арбитражного суда о признании несостоятельным (банкротом);

4) деятельность ИП Ярковой Н.В. не приостановлена в порядке, установленном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях;

5) у ИП Ярковой Н.В. отсутствуют недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации;

6) сведения об ИП Ярковой Н.В отсутствуют в реестре недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей);

7) у ИП Ярковой Н.В. отсутствует судимость за преступления в сфере экономики, в отношении них не применялись наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью.

Приложения:
- копия ОГРНИП
- копия ИНН

Директор И. И. Перевалова

МАОУ СОШ № 17