

## КОНТРАКТ № 01/2015

на оказание услуг по организации питания для льготных категорий обучающихся и обеспечение молоком (кисломолочными продуктами) обучающихся 1-4 классов  
МБОУ СОШ № 1

г. Выборг

«12» января 2015г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1 - школа отечественной культуры», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ирины Валентиновны Свешниковой, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Комбинат социального питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Плужниковой Тамары Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с законодательством Российской Федерации и на основании решения Единой комиссии (протокол от 24.12.2014 № ПРЕ1 для закупки № 0345300057914000010) заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «контракт» о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания для льготных категорий обучающихся и обеспечению молоком (кисломолочными продуктами) обучающихся 1-4 классов МБОУ СОШ № 1. Код ОКДП 5520300.

1.2. Оказание услуги осуществляется Исполнителем с 12.01.2015 по 31.05.2015г. и с 01.09.2015 г. по 31.12.2015 г., согласно Технического задания (Приложение №1).

*Обеспечение обучающихся горячим питанием включает:*

1.2.1. Поставку продуктов питания и полуфабрикатов Исполнителем за свой счет и на собственном транспорте в помещение столовой Заказчика.

1.2.2. Приготовление пищи квалифицированным персоналом Исполнителя, согласно утвержденному десятидневному циклическому меню.

1.2.3. Предоставление Заказчиком на безвозмездной основе помещений для приготовления и приема пищи, торгово-технологического и холодильного оборудования для приготовления пищи.

1.2.4. Техническое обслуживание Исполнителем торгово-технологического и холодильного оборудования Заказчика.

1.2.5. Установа между Заказчиком и Исполнителем границы эксплуатационной ответственности электроустановок потребителя и оформление их актом разграничения эксплуатационной ответственности электроустановок потребителя.

1.2.6. Осуществление передачи торгово-технологического и холодильного оборудования на период оказания услуг по Акту сдачи-приемки оборудования.

1.3. Услуги считаются оказанными с момента подписания Заказчиком Акта оказания услуг являющегося неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.4. Место оказания услуг:

– столовая школы – Ленинградская область, г.Выборг, ул.Выборгская, д.34.

1.5. Оказание услуг Исполнителем должно соответствовать следующим правовым актам:

- Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2-ФЗ;

- Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30. 03.1999 № 52-ФЗ;

- Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01. 2000 №29-ФЗ;

- «Правила оказания услуг общественного питания», утверждённые Постановлением РФ от 15.08.1997 № 1036;
  - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учрежденных начального и среднего профессионального образования»;
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктах и продовольственного сырья»;
  - ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
  - ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
  - ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
  - ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
  - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996г, 1997 г.;
  - Сборник мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Техника», Киев, 1989 г.;
  - Постановление Министерства труда Российской Федерации от 15.02.2002 №12;
  - Рекомендации Комитета по труду и социальной защите населения от 16.05.2007 №020-089/475;
  - ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
  - ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
- ГОСТ Р 52783-2007 "Молоко питьевое для дошкольного и школьного питания".

## **2. Цена контракта и порядок расчетов**

- 2.1. Цена настоящего контракта составляет: **3 741 401 рубль 80 копеек** (три миллиона семьсот сорок одна тысяча четыреста один рубль 80 копеек) Цена контракта является твердой и определена на весь срок исполнения настоящего контракта.
- 2.2. В цену Контракта включены все расходы на стоимость услуг, в том числе стоимость товаров, необходимых для оказания услуг по контракту, расходы на перевозку и доставку товаров, погрузочно-разгрузочные работы, уплата таможенных пошлин, расходы на заработную плату, уплата всех налогов, сборов и других обязательных платежей, включая НДС.
- 2.3. Оплата стоимости питания производится Исполнителю путем перечисления 30% денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 15 календарных дней текущего месяца на основании выставленных счетов, по состоянию на 25 число текущего месяца производится промежуточная оплата по факту оказанных услуг в соответствии с выставленными счетами и актами выполненных работ Окончательный расчет производится в течении 10 первых календарных дней месяца, следующего за расчетным.
- 2.4. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.
- 2.5. Источник финансирования – бюджет МО «Выборгский район» Ленинградской области.

### **3.Права и обязанности сторон**

#### **3.1. Исполнитель обязан:**

3.1.1. Обеспечить горячим питанием обучающихся по десятидневному циклическому меню, согласованному с Заказчиком, Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Выборгском районе, с учетом энергетической ценности, соотношения белков, жиров, углеводов, обеспечивает разнообразие меню и выход готовой продукции в соответствии с установленным нормативом выхода готовой продукции согласно СанПиН 2.4.5.2409-08, выполняет натуральные нормы среднесуточного набора пищевых продуктов согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. На основании десятидневного меню составляет ежедневное меню с указанием наименования и стоимости блюда и утверждается руководителем образовательного учреждения.

3.1.2. Обеспечить приготовление горячей пищи высокого качества, разнообразной по ассортименту, высококалорийной, организовать ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

3.1.3. Осуществить за свой счет своевременную доставку в школьные столовые полуфабрикатов собственного приготовления и необходимых сопутствующих продуктов.

3.1.4. Обеспечить соблюдение установленных санитарных правил, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, продуктов с длительным сроком реализации. Обеспечивает наличие документов на закупаемую продукцию, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов:

- ветеринарную справку (удостоверение) на продукцию животного происхождения, работовары;

3.1.5. Обеспечивать содержание помещения пищеблока и оборудования в надлежащем санитарном состоянии, соблюдать правила пожарной безопасности, осуществлять накрытие и уборку столов.

3.1.6. Укомплектовать столовую Заказчика квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и медицинское заключение.

3.1.7. Обязан, до начала оказания услуг, представить «Заказчику» копии документов, заверенные подписью руководителя и печатью «Исполнителя»:

- санитарные (медицинские) книжки поваров и персонала – согласно штатного расписания;

- договоры с аккредитованными (лицензированными) организациями на оказание услуг:

по проведению дезинфекционных (дезинсекционных, дератизационных) мероприятий;

- программу производственного контроля;

-по обслуживанию и ремонту теплового, холодильного и технологического оборудования;

- договор по проведению лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля;

3.1.8. Контролировать своевременность и обязательность прохождения работниками столовой медицинских и профилактических осмотров.

3.1.9. Осуществлять техническое обслуживание, текущий ремонт, техническое освидетельствование торгово-технологического и холодильного оборудования Заказчика, согласно Акта приема-передачи оборудования, приобретать за свой счет запасные части для текущего ремонта оборудования.

3.1.10. Обеспечивать потребности в столовой посуде, моющих средствах, спецодежде в соответствии с действующими нормами.

3.1.11. Назначить ответственное лицо, осуществляющее контроль по исполнению настоящего контракта (Ф.И.О. \_\_\_\_\_, телефон \_\_\_\_\_).

3.1.12. Оказать услуги надлежащего качества в объеме и сроки, указанные в настоящем контракте.

3.1.13. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий контракта, ухудшившие качество услуг, в течение 1 дня с момента вручения в письменном виде Заказчиком соответствующего требования Исполнителю.

3.1.14. По требованию Заказчика предоставлять информацию об исполнении услуг и иные сведения, необходимые для обеспечения контроля за расходованием бюджетных средств в течение 10 дней с момента вручения соответствующего требования.

### **3.2. Исполнитель имеет право:**

3.2.1. Требовать оплаты услуг в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

### **3.3. Заказчик обязан:**

3.3.1. Обеспечить оплату оказанных услуг в порядке, указанном в п. 2.3. настоящего контракта.

3.3.2. Предоставить на безвозмездной основе Исполнителю помещение пищеблока, отвечающее необходимым санитарно-гигиеническим требованиям (освещение, отопление, холодное и горячее водоснабжение, складная электроварка) и безопасным условиям труда, торговое-технологическое и холодильное оборудование, отвечающее правилам организации технологических процессов и требованиям к производственному оборудованию (торгово-технологическому и холодильному), указанному в нормативно-технической документации заводов-изготовителей.

3.3.3. Осуществлять за свой счет капитальный и текущий ремонт помещений столовой. При составлении мероприятий по выполнению работ в столовой согласовывать с представителями Исполнителя вопросы:

- выполнения электромонтажных работ по подключению торгового-технологического и холодильного оборудования;
- выполнения капитального ремонта оборудования;
- подбору, установке и размещению оборудования;
- по приемке в эксплуатацию нового оборудования и проведению пуско-наладочных работ.

3.3.4. Согласовывать десятидневное циклическое меню, разработанное с учетом необходимых требований.

3.3.5. Обеспечить установку и надлежащую эксплуатацию охранно-пожарной сигнализации помещений пищеблока. Создать условия для сохранности материальных ценностей Исполнителя, находящихся в помещении столовой. За сохранность товарно-материальных ценностей, к которому персонал Заказчика доступа не имел, Заказчик какой-либо ответственности не несет.

3.3.6. Для оказания услуг по организации питания обучающихся в соответствии с пунктом 10 части 1 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции" предоставить в безвозмездное пользование помещения столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 – школа отечественной культуры», находящиеся по адресу: г. Выборг, ул. Выборгская, д.34, общей площадью 456,8 кв.м., в т.ч. площадь зала столовой 170,5 кв.м., а также следующее имущество и оборудование в рабочем состоянии:

| Наименование                          | шт. |
|---------------------------------------|-----|
| Весы настольные CAS DL-150            | 1   |
| Металлический шкаф для одежды ШРМ-400 | 4   |
| Банкетка мягкая 3-х местная, иск кожа | 2   |
| Вешалка-стойка «толщина»              | 1   |

|   |    |
|---|----|
| Зеркало длинное 600*1000мм  | 1  |
| Стеллаж СТК-1200/400  | 4  |
| Поддоны низкие, 800*800*350мм   | 2  |
| Ванна моечная ВСМ- 1\600  | 8  |
| Стол профессиональный с бортом СП-3\1200\600  | 12 |
| Подтоварник ПКИ-1200  | 2  |
| Стол профессиональный с бортом СП-3\1500\600  | 5  |
| Машина овощерезательная МПР-350М-02   | 1  |
| Картофелечистка МОК-300М  | 1  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный СМ105S(ШХ-0.5)   | 3  |
| Мисорубка МИМ-300М  | 1  |
| Ванна моечная 2-х секционная ВСМ-2\530  | 1  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный СМ107-S(ШХ-0.7)  | 4  |
| Стеллаж кухонный решетчатый СТКН-1200\650Р  | 1  |
| Ванна моечная 2-х секционная ВСМ-2\430  | 2  |
| Машина посудомоечная МПУ-700-01   | 1  |
| Стол-гумба СТ-3\1200 кухне  | 2  |
| Стол производственный СР-3\950\600  | 1  |
| Стол производственный с мойкой и отверстием для отходов СРО-1200\600  | 1  |
| Стеллаж СТКН-1200\400   | 1  |
| Стеллаж СТК-1200\400  | 4  |
| Холодильник Indesit В 16  | 1  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный СМ114-S (ШХ-1.4)   | 1  |
| Стеллаж СТКН-950-400  | 2  |
| Ванна моечная 1-секционная ВСМ-1\530  | 1  |
| Овощерезка НЛС-300  | 1  |
| Хлеборезка АЧМ-300Т   | 1  |
| Слайсер 220   | 1  |
| Весы электронные CAS AD-5   | 1  |
| Тележка сервировочная 3-х ярусная ТС-3  | 3  |
| Стеллаж СТК- 950\400  | 1  |
| Ультрафиолетовый бактерицидный облучатель-рециркулятор воздуха Дезар-5  | 1  |
| Пароконвектомат ПКА 10-1\1 ВМ с r'e   | 1  |
| Расточный шкаф ШРТ 10-1\1М  | 1  |
| Сковорода электрическая СЭС-0,25\2  | 1  |
| Машина кухонная универсальная ( мисорубка, овощерезка, протирка, перемешиватель, кремозбивалка) с подставкой УКМ-01 | 1  |
| Плита 4-х конф без дух шкафа ПЭМ 4-020  | 3  |
| Стеллаж для тарелок СКТ-1\1200  | 4  |
| Ванна моечная 1-секционная ВСМ-1\530  | 1  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный СВ107S (ШХ-0.7)   | 2  |
| Стойка для приборов, подносов и хлеба   | 1  |
| Прилавок-витрина холодильн  | 1  |
| Мармит для первых блюд 2-х конфорочный  | 1  |
| Мармит для вторых блюд тепловой с комплектом из шести r'e   | 1  |
| Стол нейтральный  | 1  |
| Стол кассовый универсальный   | 1  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный со стеклянной дверью DM150-S   | 1  |
| Тележка для грязных подносов и тарелок ТСП  | 1  |

3.3.7. Обеспечить регулярный вывоз из столовой мусора и не пищевых отходов производства в соответствии с графиком вывоза.

3.3.8. Обеспечить регулярную ежедневную уборку обеденного зала столовой.

3.3.9. В целях обеспечения порядка на время приема пищи обучающимися организовать в столовой дежурство педагогических работников.

#### **3.4. Заказчик имеет право:**

3.4.1. Осуществлять общий контроль за исполнением контракта.

### **4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг.**

4.1. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в контракте производится за оказанные услуги ежемесячно, не позднее 5 числа, следующего за отчетным месяцем.

4.2. Исполнитель не позднее 5 дней после окончания оказания услуг направляет в адрес Заказчика подписанный акт об оказанных услугах в 2 (двух) экземплярах.

4.3. Заказчик в течение 5 дней со дня получения от Исполнителя акта об оказанных услугах обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта об оказанных услугах либо мотивированный отказ от приемки оказанных услуг, в котором должны быть указаны сроки и порядок устранения недостатков в оказанных услугах.

4.4. В случае мотивированного отказа Заказчика от приемки оказанных услуг, Исполнитель обязан за свой счет и своими силами, в сроки, указанные Заказчиком, устранить обнаруженные недостатки. В этом случае акт об оказанных услугах Заказчик подписывает в течение 10 дней после устранения Исполнителем указанных недостатков.

4.5. В случае мотивированного отказа Заказчика от принятия услуг, Заказчик вправе составить акт с указанием перечня необходимых доработок и сроков их выполнения Исполнителем за свой счет. В случае если в установленные сроки Исполнитель не устранил недостатки, Заказчик вправе предъявить требование о возмещении понесенных убытков, уплате неустойки и (или) о расторжении Контракта.

4.6. Приемка осуществляется уполномоченным представителем Заказчика. Представители Исполнителя вправе присутствовать при проведении приемки. Заказчик создает приемочную (экспертную) комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для проверки соответствия оказанных услуг требованиям, установленным контрактом. В состав приемочной (экспертной) комиссии могут быть включены представители участников закупки, участвовавших в процедуре определения поставщика, по итогам которого заключен контракт, но не ставших победителями. Проверка соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным контрактом, может также осуществляться с привлечением экспертов, экспертных организаций.

4.7. Проверка соответствия оказанных услуг требованиям, установленным контрактом, осуществляется ежедневно в следующем порядке:

4.7.1. В присутствии представителей Заказчика, приемочной комиссии, экспертов, экспертных организаций (в случае привлечения к приемке экспертов, экспертных организаций) и Поставщика (если Поставщик направил своих представителей для участия в приемке) осуществляется проверка полноты и качества оказанных услуг.

4.7.2. В случае выявления несоответствия оказанных услуг условиям контракт Заказчик вправе отказаться от приемки оказанных услуг полностью или частично.

Если Поставщик оказал услуги с меньшим объемом, чем определено в Техническом задании (Приложение № 1), Заказчик вправе потребовать исполнения услуг в полном объеме или направить Исполнителю требование о расторжении контракта в *одностороннем порядке*. Если Поставщик оказал услуги в количестве, превышающем указанное в Техническом задании (Приложение № 1), Заказчик извещает об этом Исполнителя в порядке, предусмотренном п. 4.3. контракта. Приемка излишне оказанных услуг не осуществляется.

4.7.3. При приемке услуг по качеству Заказчик вправе осуществить выборочную проверку качества оказанных услуг.

4.7.4. В случае обнаружения недостатков в качестве оказанных услуг, Заказчик незамедлительно в ходе проведения проверки информирует об этом представителя Исполнителя. В случае отсутствия уполномоченного представителя Исполнителя уведомление о выявленном недостатке услуг направляется Исполнителю в порядке, предусмотренном в 4.3. контракта.

4.7.5. В случае, если Исполнитель не согласен с предлагаемой Заказчиком претензией о некачественном оказании услуг, Исполнителя обязаны самостоятельно подтверждать качество оказанных услуг заключенным эксперт, экспертной организацией и/или другим экспертным заключением представителя Заказчика. Выбор эксперта, экспертной организации осуществляется Исполнителем и в письменной форме согласовывается с Заказчиком. Оплата услуг эксперта, экспертной организации, а также всех расходов, в том числе связанных с приездом эксперта, осуществляется Исполнителем.

4.7.6. Обо всех нарушениях условий контракта по наименованиям, количеству, качеству услуг Заказчик информирует Исполнителя не позднее трех рабочих дней с даты обнаружения указанных нарушений. Наличие или отсутствие или некачественное исполнение Исполнителем обязательств по контракту составляется Заказчиком в письменной форме с указанием сроков по устранению допущенных Исполнителем нарушений, вручается Исполнителю под расписку. В случае отсутствия уполномоченного представителя Исполнителя уведомление о допущенных нарушениях условий контракта направляется Исполнителю по почте, факсу, электронной почте либо нарочно. Адресом электронной почты для получения информации является: [Stivbg@yandex.ru](mailto:Stivbg@yandex.ru)номером факса для получения информации является: (81379)21285.

4.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим разделом контракта, стороны руководствуются действующим законодательством.

## **5. Ответственность сторон**

5.1. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты процентов (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательств. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.2. В случае нарушения Исполнителем сроков оказания услуг, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или некачественного исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате пеней. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательств, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от пени контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.3. За ненадлежащее оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере 0,1% от пени контракта уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.4. Обязательства Исполнителя обеспечиваются предоставлением на момент подписания Контракта в соответствии с условиями конкурса, по требованию которого заключен Контракт, внесенные денежные средства на сумму 37414,02 рубля.

Заказчик вправе удержать обеспечение исполнения Контракта целиком либо пропорционально объему неисполненного обязательства в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

5.3. Заказчик возвращает Исполнителю денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта, после выполнения Исполнителем всех обязательств, предусмотренных контрактом, в течение 5 (пяти) рабочих дней, с даты получения от Исполнителя, требования о возврате обеспечения исполнения контракта.

5.6. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.7. Стороны освобождаются от уплаты пеней, штрафов, если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренных контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.8. Уплата пени не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему контракту.

## **6. Обстоятельства непреодолимой силы**

6.1. Ни одна сторона не несет ответственности перед другой стороной за невыполнение обязательств, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания сторон и которые нельзя предвидеть или избежать, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, землетрясения, наводнения и другие стихийные бедствия.

6.2. Действие, являющийся обстоятельством непреодолимой силы, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

6.3. Сторона, которая не исполняет своих обязательств вследствие непреодолимой силы, должна немедленно известить другую сторону о причине и его влияния на исполнение обязательств по контракту.

## **7. Порядок разрешения споров**

7.1. В случае возникновения споров Стороны обязуются принять все меры для их разрешения путем переговоров.

7.2. Споры, неурегулированные путем переговоров, рассматриваются Арбитражным судом города Санкт-Петербурга и Ленинградской области, при этом предусматривается досудебный (арбитражный) порядок урегулирования споров. Срок рассмотрения претензии - 10 дней с момента ее поступления.

## **8. Порядок изменения и расторжения контракта**

8.1. Изменение условий настоящего контракта осуществляется в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.3. Любое уведомление, которое одна из Сторон направляет другой Стороне в соответствии с договором, направляется в письменной форме.

8.4. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

## **9. Прочие условия**

9.1. Настоящий контракт действует с момента подписания его Сторонами до полного исполнения Сторонами своих обязательств по контракту.

9.2. В случае изменения у какой-либо из сторон местонахождения, наименования, банковских реквизитов, она обязана в течение 5 (пяти) дней письменно известить об этом



в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью.

Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из сторон.

Условия настоящего контракта, разрешаются по согласованию действующим законодательством Российской Федерации.

К настоящему Договору являются следующие приложения:

1. Общие требования к оказанию услуг

2. Выход готовой продукции.

3. - Среднесуточный набор пищевых продуктов, в том числе перечень приготовления блюд и напитков, для обучающихся в учреждении.

4. - График организации питания;

5. - меню, согласованное с Роспотребнадзором.

#### Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

Бюджетное  
образовательное учреждение  
Муниципальное казенное  
образовательное учреждение  
«Муниципальное казенное  
образовательное учреждение  
«Лицей №1 г. Выборга»  
г. Выборг, ул. Крестовая, д. 10  
188800, (81378) 2-23-52  
mex@yandex.ru

ИНН 4704084251 КПП 470401001

Выборг  
1888000001

Выборгская область, г. Выборг,  
ул. Крестовая, д. 10  
188800, (81378) 2-23-52  
mex@yandex.ru

#### ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной  
ответственностью «Комбинат  
социального питания»

ИНН 4704084251 КПП 470401001

р/с 40702810900470916432

Санкт-Петербургский филиал ОАО «Банк  
Москвы» г. Санкт-Петербург

к/с 30101810600000000799

БИК 044030799

Тел. (81378) 99860

188800 г. Выборг, ул. Крепостная, д. 10

#### ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор ООО  
«Комбинат социального питания»



/Т.А. Плаужникова/

/И.В.Свешникова/

2015 г.

2015 г.

**Обязанности заказчика к оказанию услуг:**

**1. Объем оказываемых услуг:**

1.- Горячее питание обучающихся (завтрак и обед) в количестве 221 человек из льготных категорий.

Обеспечение молоком (консомолочными продуктами) обучающихся 1-4 классов в количестве 274 человека.

- Место оказания услуг: 188800, Ленинградская область, г. Выборг, ул. Выборгская, д.34

- Срок оказания услуг: 12.01.2015 по 31.05.2015 г. и с 01.09.2015г. – 31.12.2015 г.

2. В обеспечении деятельности по предоставлению данного вида услуг Исполнитель обязан руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, а также Методическими рекомендациями по совершенствованию организации безопасного питания детей и подростков школьного возраста в государственных и муниципальных образовательных учреждениях автономного округа путем внедрения универсальной модели рационального (здорового) питания школьников, как необходимого условия обеспечения их здоровья, формирования устойчивости к действиям неблагоприятных факторов; ГОСТ Р 52783-2007 "Молоко питьевое для дошкольного и школьного питания".

3. Обеспечение питанием учащихся производится, согласно примерному десятидневному циклическому меню разработанному Исполнителем в соответствии с нормами физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утвержденными Коллегией Минздрава СССР 17.04.1991. Меню согласовывается Исполнителем с согласованному Территориальным отделом Управления Роспотребнадзор по Ленинградской области в Выборгском районе, руководителем Заказчика;

4. Ежедневно на основе типового рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов составляется (формируется) рабочее меню на предстоящую неделю. При составлении меню исходя из условия полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности, заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий и использования в составе недельного рациона питания рекомендуемого среднесуточного набора продуктов с учетом фактического наличия продуктов (в случае непредвиденных перебоев с доставкой тех или иных продуктов и т.п.) допускается проводить их замену.

1. График горячего питания обучающихся утверждается Заказчиком.

2. Приготовление пищи, буфетное обслуживание осуществляется квалифицированным персоналом Исполнителя.

3. Заказчик предоставляет Исполнителю на безвозмездной основе помещение для приготовления и приема пищи, торгово-технологическое оборудование, кухонный инвентарь и столовую посуду, на основании актов сдачи-приемки.

4. Исполнитель, для обеспечения санитарных норм, на безвозмездной основе предоставляет персоналу осуществляющему приготовление пищи и буфетное обслуживание, средства и чистящие средства, согласно утвержденным нормам СанПиНа.

5. Техническое обслуживание торгово-технологического оборудования осуществляет Заказчик.

... в том числе вывоз отходов

... безопасности оказания услуг:

... при оказании услуг обязан руководствоваться требованиями

13.6.1078-01, СанПиН 2.4.1.3049-03, СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН

... инвентарю, посуде, таре;  
... тированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;  
... сырья и производству продукции;  
... ввоз и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий;  
... гигиене персонала;  
... соблюдение санитарных правил.

... наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов  
... соответствия системе сертификации ГОСТ Госстандарта России,  
... центральным или региональным органом сертификации, удостоверений  
... (сертификатов, справок). Наличие санитарного паспорта на  
... транспорт, осуществляющий доставку и завоз продуктов питания,  
... Исполнителя, занятые в организации питания должны иметь доступ к  
... услуг (санитарные книжки, санитарный минимум).

КАЗЧИК:

У СОШ №1

... Гвешникова/

... 2015 г.



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор ООО "Комбинат  
социального питания"

... Т.А. Плужникова/

... 2015 г.



РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ)  
 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА

|                    | Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп |                   |
|--------------------|--|-------------------|
|                    | с 7 до 11 лет  | с 11 лет и старше |
| молоко, творожное, | 150 - 200  | 200 - 250         |
| сок, компот,       | 200  | 200               |
|                    | 60 - 100   | 100 - 150         |
|                    | 200 - 250  | 250 - 300         |
|                    | 80 - 120   | 100 - 120         |
|                    | 150 - 200  | 180 - 230         |
|                    | 100  | 100               |

ИМЯ:

Ф.И.О. №1

В.Светшкова/

2015 г.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор ООО "Комбинат  
 социального питания"



Т.А. Плужникова/

2015 г.

**Приложение № 3**  
**к КОНТРАКТУ № 01/2015**  
**от «12» января 2015г.**

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,  
 в том числе используемые для приготовления блюд и напитков,  
 для обучающихся общеобразовательных учреждений

| Наименование продуктов  | Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся |             |                |             |
|---|--|-------------|----------------|-------------|
|   | в г, мл, бруто   |             | в г, мл, нетто |             |
|   | 7 - 10 лет   | 11 - 18 лет | 7 - 10 лет     | 11 - 18 лет |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                                     | 80   | 120         | 80             | 120         |
| Хлеб пшеничный  | 150  | 200         | 150            | 200         |
| Мука пшеничная  | 15   | 20          | 15             | 20          |
| Крупы, бобовые  | 45   | 50          | 45             | 50          |
| Макаронные изделия  | 15   | 20          | 15             | 20          |
| Картофель   | 250 <*>  | 250 <*>     | 188            | 188         |
| Овощи свежие, зелень  | 350  | 400         | 280 <***>      | 320 <***>   |
| Фрукты (плоды) свежие   | 200  | 200         | 185 <***>      | 185 <***>   |
| Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник                             | 15   | 20          | 15             | 20          |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. настятные | 200  | 200         | 200            | 200         |
| Мясо жидлованное (мясо на кости) 1 кат.                           | 77 (95)  | 86 (105)    | 70             | 78          |
| Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)                 | 40 (51)  | 60 (76)     | 35             | 53          |
| Рыба-филе   | 60   | 80          | 58             | 77          |
| Колбасные изделия   | 15   | 20          | 14,7           | 19,6        |
| Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)                            | 300  | 300         | 300            | 300         |
| Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)            | 150  | 180         | 150            | 180         |
| Творог (массовая доля жира не более 9%)                           | 50   | 60          | 50             | 60          |
| Сыр   | 10   | 12          | 9,8            | 11,8        |
| Сметана (массовая доля жира не более 15%)                         | 10   | 10          | 10             | 10          |
| Масло сливочное   | 30   | 35          | 30             | 35          |
| Масло растительное  | 15   | 18          | 15             | 18          |
| Яйцо диетическое  | 1 шт.  | 1 шт.       | 40             | 40          |
| Сахар <***>   | 40   | 45          | 40             | 45          |
| Кондитерские изделия  | 10   | 15          | 10             | 15          |
| Чай   | 0,4  | 0,4         | 0,4            | 0,4         |
| Какао   | 1,2  | 1,2         | 1,2            | 1,2         |
| Дрожжи хлебопекарные  | 1  | 2           | 1              | 2           |
| Соль  | 5  | 7           | 5              | 7           |

Приложение №4  
к КОНТРАКТУ № 01/2015  
от «12» января 2015г.

**График организационных встреч**

|       |
|-------|
| 09:00 |
| 13:00 |
| 16:00 |

**Исполнитель:**

Генеральный директор ООО "Комбинат  
организационных встреч"

/Т.А. Паужникова/

