Гражданско-правовой договор №14-11/2023

г. Пермь «28» ноября 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 154 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г. Перми, именуемоев дальнейшем «Заказчик», в лицедиректора **Жуковой Марины Юрьевны**, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный Предприниматель **Пищальникова Наталья Леонидовна**, именуемоев дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Пищальниковой Натальи Леонидовны, действующего на основании свидетельства ОГРНИП №304590528600238, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны»,а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), на основаниип.5, ч.1, ст. 93, заключили настоящий Гражданско-правовой договор (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется ежедневно оказывать Заказчику услугу по организации питания для обучающихся с ограниченными возможностями, в соответствии с утвержденным 10 –дневным меню, в количестве, на основании предварительных заявок Заказчика (далее – услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатитьоказанные услуги на условиях, установленных настоящим контрактом.

1.2. Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), иными приложениями к настоящему Контракту, являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.3. Срок оказания услуг:с 01 декабря 2023 года до окончания процедуры подписания договора, заключенного по результатам электронного аукциона на организацию питания

1.4. Место оказания услуг: г. Пермь, ул.Пихтовая, д.30а; ул. Новосибирская, 3; ул. КИМ, 60.

Идентификационный код закупки: 23359030056975904010010008001000024 4

1.5. Источник финансирования:ПФХД: Субсидии на выполнение государственного (муниципального) задания – услуги по организации питания; ПФХД: Субсидии на иные цели – услуги по организации питания.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Контракта составляет 207 884(двести семь тысяч триста восемьсот восемдесят четырерубля66 копеек, без НДС.

Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, сроков выполнения работ и иных условий исполнения настоящего Контракта. По соглашению Сторон может быть увеличено или уменьшено предусмотренные Контрактом объем услуг, работ не более чем на 10%.

2.3. Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.4. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.

2.5.Цена Контракта включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения Контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.6.Аванс не предусмотрен.

2.7.Заказчик производит оплату по Контрактубезналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 7 рабочихдней с даты подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

2.8. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

2.9. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов.

При этом по соглашению Сторон допускается изменение, с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации, цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги, исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Идентификатор: e6a1cbac-9962-4bbd-a8a2-ceb194bbdbe9
ОТПРАВЛЕНО ИП Пищальникова Наталья Леонидовна, Пищальникова Наталья Леонидовна 28.11.23 14:46 (MSK) Сертификат 01DF9FA4000CAF579E4179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ, Жукова Марина Юрьевна, Директор 28.11.23 14:51 (MSK) Сертификат 00AB2B897FC01504301F3295B246B0311B

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 3 (трех)рабочих дней с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании ведомостей учета питания обучающихся с ОВЗ Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии) предоставляется Заказчику в течение 3 рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан в течение 3 рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о контрактной системе.

3.4. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

3.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям настоящего Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом;

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1.Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.2.Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.3.Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Контракта и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

4.2.4.2. график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. согласовать меню, разработанное Исполнителем в течении 5 дней с момента получения. В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

4.2.6. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

4.2.7.Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством обучающихся. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня;

4.2.8. Ежедневно бракеражной комиссией Заказчикаперед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего Контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков, о чем составляется соответствующий акт.

4.2.9. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю.

4.3.Исполнитель вправе:

4.3.1.Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту;

4.3.2.Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика производить замену одного продукта питания другим, с условием сохранения химического состава и калорийности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Идентификатор: eba1cbac-9962-4b0d-a8a2-ceb494bbdbe9
ОТПРАВЛЕНО ИП Пищальникова Наталья Леонидовна, Пищальникова Наталья Леонидовна 28.11.23 14:46 (MSK) Сертификат 01DF9FA4006CAF579E4179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ, Жукова Марина Юрьевна, Директор 28.11.23 14:51 (MSK) Сертификат 00AB2B97FC015043011F3295B246B0311B

4.4.Исполнитель обязан:

4.4.1.Своевременно и надлежащим образом оказать услугии представить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта.

4.4.2.Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Контракта и приложений к нему;

4.4.3.Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;

4.4.4.Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

4.4.5. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

4.4.6. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;

4.4.7 Разработать Примерное меню и в течение 10 дней со дня заключения Контракта направить на согласование Заказчику.Утвердить меню в течение 2 днекй со дня согласования Заказчиком.

4.4.8. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании Примерного меню.

4.4.9. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.4.10. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

4.4.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

4.4.12. Обеспечивать обслуживание обучающихся образовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания обучающимся;

4.4.13.Обеспечить оказание услуг квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, имеющим необходимую подготовку и аттестацию, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров в соответствии требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации. Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

4.4.14. Обеспечить работников, оказывающих услуги, специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие) в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

4.4.15. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги, либо возмещать данные затраты Заказчику в соответствии с договором на возмещение коммунальных услуг.

4.4.16. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

4.4.17. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептур блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

4.4.18. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

4.4.19. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормы и требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;

4.4.20. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта [illegible] документами для осуществления данного вида деятельности.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Идентификатор: e6a1cbac-9962-450d-a8a2-ceb494bdbbe9
ОТПРАВЛЕНО ИП Пищальникова Наталья Леонидовна, Пищальникова Наталья Леонидовна 28.11.23 14:46 (MSK) Сертификат 01DF9A4006CAF37924179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ, Жукова Марина Юрьевна, Директор 28.11.23 14:51 (MSK) Сертификат 00AB2B897FC019043011F295B246B0311B

4.4.21. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

4.4.22. В случае оказания услуг в помещении пищеблоков Заказчика заключить договор пользования помещений пищеблоков и оборудования (Приложение № 2 к Контракту), используемого для организации питания, договор на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг в течение 10 дней с момента заключения настоящего Контракта.Помещения пищеблоков Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование. Использование помещений пищеблоков для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего Контракта, не допускается.

4.4.23. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

4.4.29. Предоставлять информацию о всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, а также копию заключенного договора (договоров). Указанная информация и копия договора (договоров) предоставляется Заказчику Исполнителем в течении 10 дней с момента заключения им договора (договоров) с соисполнителем.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

5.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта(отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта)и фактически исполненных Исполнителем,за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 25 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

2 процента начальной (максимальной) цены контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Идентификатор: e6a1cbac-9962-4b0d-a8a2-ceb494bbdbe9
ОТПРАВЛЕНО: ИП Пищальникова Наталья Леонидовна, Пищальникова Наталья Леонидовна 28.11.23 14:46 (MSK) Сертификат 01DF9FA4006CAF579E4179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ, Жукова Марина Юрьевна, Директор 28.11.23 14:54 (MSK) Сертификат 00AB2B897FC01504301F3295B246B0311B

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

5.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.10. Сторона настоящего Контракта освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что неисполнения или ненадлежащее исполнение обязательствасоответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.11. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Изменение существенных условий Контракта возможно по соглашению Сторон в случаях, установленных Законом о контрактной системе. Все изменения и дополнения оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к настоящему Контракту. Дополнительные соглашения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

7.2 Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном частями 9-23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

7.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

7.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

7.4.1. в случае отказа Исполнителя от заключения договора пользования помещениями пищеблоков и оборудованием Заказчика, договоров на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг либо несоблюдения срока заключения указанных договоров, или непредставлении Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования пищеблоками, или представлении договоров Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования пищеблоками на срок менее срока действия настоящего Контракта;

7.4.2. в случае не устранения Исполнителем нарушений, зафиксированных в акте-предписании либо повторном выявлении указанных нарушений;

7.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

7.5.1.по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа Сторон от исполнения отдельных видов обязательств.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1.Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

8.2.В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

8.3.До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена Исполнителю в бумажной форме. На претензию Сторона должна дать письменный ответ Исполнителю в течение не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: e6a1cbac-9962-4b0d-a8a2-ceb494bbdbe9
ОТПРАВЛЕНО ИП Пищальникова Наталья Леонидовна, Пищальникова Наталья Леонидовна 28.11.23 14:46 (MSK) Сертификат 01DF9FA4006CAF579E4179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ, Жукова Марина Юрьевна, Директор 28.11.23 14:51 (MSK) Сертификат 00AB28997FC0150430173295D240B0311B

9.СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

9.1.Настоящий Контракт вступает в силу с 01 декабря 2023 года и действует до полного выполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

9.2.Срок исполнения настоящего Контракта – 31.01.2024 г.

10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

10.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Контракта, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Контракта.

Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Контракта, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

11.3.Настоящий контракт заключен в электроннойформе с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи Сторон.

11.4.Весь документооборот между Сторонами осуществляется в электронной форме с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи.

11.5. Контракт имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

11.5.1.Приложение № 1 – Техническое задание.

13. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное Учреждение «Школа №154 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г. Перми

Юридический адрес: 614025, Пермский край, г. Пермь,ул. Пихтовая, д.30а
Почтовый адрес: 614025, Пермский край, г. Пермь,ул. Пихтовая, д.30а
ИНН: 5903005697
КПП: 590401001
Телефон: 83422154014
Электронная почта:
Shkola154@permedu.jnline
ОГРН:10259009115490
Банковские реквизиты:
л/с 06930003684
л/с 07930003684
р/с 03234643577010005600
Отделение Пермь г. Пермь//УФК по Пермскому Краю г. Пермь
БИК: 015773997

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ИП Пищальникова Н. Л.

Адрес: 614022, г.Пермь

Ул. Капитана Гастелло, д. 4а, кв. 3
Телефон(342)200-99-79, 89024723761
Электронная почта:
hatawa.ru@rambler.ru
ИНН 590582497943
ОГРНИП 304590528600238
р/с: 40802810900005598597
Банк: АО «ТИНЬКОФФ БАНК»
к/с: 30101810145250000974
БИК: 044525974

От Заказчика:

_____/М. Ю. Жукова

М.П.

От Исполнителя:

_____/_____

М.П. при наличии

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Идентификатор: e6a1cbac-9962-4b0d-a8a2-ceb494bbdbe9

ОТПРАВЛЕНО	**ИП Пищальникова Наталья Леонидовна,** Пищальникова Наталья Леонидовна	**28.11.23** 14:46 (MSK)	Сертификат 01DF9FA4006CAF579E4179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО	**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ,** Жукова Марина Юрьевна, Директор	**28.11.23** 14:51 (MSK)	Сертификат 00AB2B897FC01504301F3295B246B0311B

Приложение № 1 к договору

Техническое задание (в соответствии с Законом № 44-ФЗ)

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки:Услуга по организации питания.
1.2. Объем оказания услуг:Согласно Приложению 1 к Техническому заданию.
1.3. Место оказания услуг: Согласно Приложению 1 к Техническому заданию.
1.4. Срок оказания услуг: с 01 декабря 2023 года до окончания процедуры подписания договора, заключенного по результатам электронного аукциона на организацию питания
1.5. График приема пищи: Согласно Приложению 2 к Техническому заданию.
1.6. 2-х разовое (завтрак и обед) горячее питание в соответствии с утвержденным директором школы 10 - дневным меню.
1.7. Помещения и оборудование пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование Исполнителю, согласно Приложению 2 к Договору.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:
- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Закон Пермской области от 09.09.1996 № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03 2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Идентификатор: e6a1cbac-9962-4b0d-a8a2-ceb494bbdbe9
ОТПРАВЛЕНО: ИП Пищальникова Наталья Леонидовна, Пищальникова Наталья Леонидовна 28.11.23 14:46 (MSK) Сертификат 01DF9FA4006CA579E417C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ, Жукова Марина Юрьевна, Директор 28.11.23 14:51 (MSK) Сертификат 00AB2B897FC01504301F3295B246B0311B

- Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным примерным меню.

3.5 Разработать Примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Согласовать Примерное меню с руководителям Заказчика.

3.6. Примерное менюразрабатываются на период 10 дней.

3.7. Разрабатывать специализированное меню лечебного питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

3.8. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.9. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд.

3.10. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форместационарных питьевых фонтанчиков, воды, расфасованной в ёмкости.Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

3.11. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение 1 рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.12. Обеспечить персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая, нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

3.13. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.14. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.15. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.16. Ежегодно для сотрудников пищеблока организовывать курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.17. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.18. Неукоснительно соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции.

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, не [illegible] медицинский осмотр, при поступлении на работу, и [illegible] медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Идентификатор: eba1cbac-99b2-4bbd-a8a2-ceb494bbdbe9
ОТПРАВЛЕНО ИП Пищальникова Наталья Леонидовна, Пищальникова Наталья Леонидовна 28.11.23 14:46 (MSK) Сертификат 01DF9FA4006CAF579E4179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ, Жукова Марина Юрьевна, Директор 28.11.23 14:51 (MSK) Сертификат 00AB2897FC015043017529582468031 1B

гигиеническую подготовку и аттестацию.
4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.
4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.
4.5. Каждый сотрудник должен иметь справку об отсутствии судимости за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконного помещения в психиатрический стационар, клеветы и оскорбления), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, а также против общественной безопасности, в соответствии со статьёй 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование
5.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.
Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.
5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.
5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.
5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.
5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг
6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.
6.2. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
6.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
6.4. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
6.5. Ежедневное меню должно полностью соответствовать примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
6.6. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.
6.7. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.
6.8. Выдача готовой продукции осуществлять только после снятия бракеражной комиссии.
6.9. Порядок [illegible] оказания услуг определяется [illegible] утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).
6.10. [illegible] производственный [illegible] реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Идентификатор: c6a1c6ac-9962-4b0d-a8a2-ceb49bbbbe9
ОТПРАВЛЕНО: ИП Пищальникова Наталья Леонидовна, Пищальникова Наталья Леонидовна 28.11.23 14:46 (MSK) Сертификат: 01B9F4006CA557954179070DA466327C
УТВЕРЖДЕНО: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ, Жукова Марина Юрьевна, Директор 28.11.23 14:51 (MSK) Сертификат: 00AB28897C0150430153005324600311B

предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: e6a1cbac-9962-4b0d-a8a2-ceb494bbdbe9

ОТПРАВЛЕНО	**ИП Пищальникова Наталья Леонидовна,** Пищальникова Наталья Леонидовна	**28.11.23** 14:46 (MSK)	Сертификат 01DF9FA4006CAF579E4179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО	**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ,** Жукова Марина Юрьевна, Директор	**28.11.23** 14:51 (MSK)	Сертификат 00AB2B897FC01504301F3295B246B0311B

Приложение 1
к Техническому заданию

Перечень объектов закупки

№ п/п	Наименование услуги	Место оказания услуг	Объем оказания услуг, дето-день	Стоимость, руб. 1 дето-день	Режим питания	Срок оказания услуг	Стоимость всего,руб
1	Обучающиеся с ОВЗ,7-11 лет,дето-день	Г. Пермь, ул.Пихтовая, 30а, УЛ. Новосибирская, 3; ул. КИМ, 60	763	119,30	Завтрак, обед	С 01.12.2023	90 906,60
2	Обучающиеся с ОВЗ,12 и старше лет,дето-день	Г. Пермь, ул.Пихтовая, 30а, УЛ. Новосибирская, 3; ул. КИМ, 60	817	143,18	Завтрак, обед	С 01.12.2023	116 978,06
Итого:			x	x	*	x	207 884,66

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Идентификатор: e6a1cbac-9962-4b0d-a8a2-ceb494bbdbe9
ОТПРАВЛЕНО **ИП Пищальникова Наталья Леонидовна,** Пищальникова Наталья Леонидовна **28.11.23** 14:46 (MSK) Сертификат 01DF9FA4006CAF579E4179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ,** Жукова Марина Юрьевна, Директор **28.11.23** 14:51 (MSK) Сертификат 00AB2B897FC01504301F3295B246B0311B

Приложение 2
к Техническому заданию

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ

I смена*	
Прием пищи	Часы приема
завтрак	8.30-11.00
обед	11.20-15.20

*График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с расписанием занятий.

Количество питающихся обучающихся, определяется на основании заявки Заказчика.

Каждый обучающийся Заказчика обеспечивается в течение дня полноценным горячим питанием. Учитываются продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, физические нагрузки обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Идентификатор: e6a1cbac-9962-4b0d-a8a2-ceb494bbdbe9

ОТПРАВЛЕНО	**ИП Пищальникова Наталья Леонидовна,** Пищальникова Наталья Леонидовна	**28.11.23** 14:46 (MSK)	Сертификат 01DF9FA4006CAF579E4179C705A466327C
УТВЕРЖДЕНО	**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ" Г.ПЕРМИ,** Жукова Марина Юрьевна, Директор	**28.11.23** 14:51 (MSK)	Сертификат 00AB2B897FC01504301F3295B246B0311B