

Договор № 1-10-21
на выполнение работ, оказание услуг

г. Ревда

«11» января 2021 г.

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 10», в лице директора Калмыковой Евгении Брониславовны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Ефремова О.В.**, в лице Ефремовой Ольги Викторовны, действующей на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серия 66 № 007190041 именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд МАОУ "СОШ № 10", заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет договора.

1.1. «Заказчик» поручает, а «Исполнитель» принимает на себя оказание услуг по организации горячего питания учащихся в школьных столовых доготовочного типа МАОУ «СОШ № 10» с использованием продуктов и рабочих кадров «Исполнителя». Двухразовое питание предоставляется только учащимся с ограниченными возможностями здоровья (детям-инвалидам).

Столовые располагаются по адресу:

- г. Ревда, ул. Спортивная, д.16;

- г. Ревда, ул. Толстого, д.1

1.2. «Заказчик» обязуется принять и оплатить выполненные работы, услуги, оказанные по факту.

1.3. Сроки выполнения работ: с 11.01.2021 по 31.05.2021 г. (кроме воскресных, праздничных и каникулярных дней).

1.4. Если в процессе работы выявляется неизбежность получения отрицательных результатов или нецелесообразность дальнейшего проведения работ, каждая из сторон вправе внести предложение о приостановке работ.

После уведомления о приостановке работ «Заказчик» и «Исполнитель» обязаны в трехдневный срок принять совместное решение о дальнейшем продолжении работ, изменении условий или расторжении договора.

2. Стоимость работ и порядок расчетов.

2.1. Общая стоимость работ, услуг на время действия настоящего договора составляет **3 600 000 (три миллиона шестьсот тысяч) рублей 00 копеек**, без НДС. Исполнитель не является плательщиком НДС в связи с тем, что находится на упрощенной системе налогообложения.

2.2. Цена договора может меняться (уменьшаться/увеличиваться) пропорционально фактически оказанным услугам, но не более 10% от начальной максимальной цены

2.3. Стоимость работ на период действия настоящего договора является фиксированной и пересмотру не подлежит.

2.4. Оплата выполнения работ, оказанных услуг производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 20 дней с момента подписания акта сдачи – приемки оказанных услуг, выполненных работ в полном объеме, согласно предоставленных счетов (счетов-фактур).

2.5. Датой платежа по настоящему договору является дата отметки банка на платежном поручении стороны, осуществляющей платеж. При этом стороны самостоятельно несут все расходы, связанные с платежами.

2.6. «Исполнитель» является самостоятельным плательщиком налогов и сборов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. Обязанности сторон.

3.1. «Заказчик» обязан:

3.1.1. Проверять и согласовать расчеты выполняемых работ.

3.1.2. Проводить контроль выполнения предусмотренных настоящим договором работ, для чего вправе привлечь стороннюю организацию.

3.1.3. Предоставить в безвозмездное пользование помещения пищеблока школьной столовой с имеющимся холодильным, весовым и технологическим оборудованием.

3.1.4. Регулярно проводить обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций.

3.1.5. Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи.

3.1.6. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд, проверки качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов. В состав бракеражной комиссии должны входить медицинский работник, заведующий производством, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.2. «Исполнитель» обязан:

3.2.1. Составить и согласовать с Заказчиком примерное 10-и или 14-и дневное меню для обеспечения детей и подростков здоровым питанием. При составлении меню строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню является обязательным приложением к договору.

3.2.2. Организовать питание в соответствии:

- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Правилами оказания услуг общественного питания (утвержденного постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036);
- ГОСТ Р 50763-2007 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007г. № 474-ст.;

- и иными нормативными правовыми актами в области организации детского питания.

Оказание услуги по организации питания производится в соответствии с требованиями:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.2.3. Организовать питание детей с использованием продуктов, обогащенных витаминами (обязательная С-витаминизация третьих блюд) и микроэлементами, в частности: напиток «Золотой шар», кисель «Золотой шар», напиток из шиповника, а также йодированной соли. Использовать широкий ассортимент продуктов, в том числе: овощи, фрукты, натуральные соки.

3.2.4. Осуществлять следующие инструментальные исследования в рамках проведения производственного контроля: микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства, контроль проводимой витаминизации блюд, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры. Также проводить лабораторные исследования полноты вложения сырья и соблюдения норм выхода готового изделия. Для этого иметь пищевую производственную аккредитованную лабораторию (свою или арендованную).

3.2.5. Обеспечить в достаточном количестве квалифицированный штат работников столовых: зав. производством – 1ед., повар 4раз.-3 ед., пекарь 4раз.-1ед., кухонный работник-2ед., мойщик посуды- 3ед. Укомплектовать столовые квалифицированными кадрами, владеющими вопросами школьного питания: штатный технолог и представитель лаборатории, контролирующие и улучшающие качество предоставляемых услуг, калькулятор, экспедитор, грузчик, электрик, мастер холодильного оборудования.

3.2.6. Проводить периодический медицинский осмотр работников пищеблоков, Обязательное наличие прививок: диз. зоны, гриппол, клещевой энцефалит, гепатит А,В, дифтерия. Гигиеническое обучение работников пищеблока.

3.2.7. Осуществлять своими силами и средствами дератизацию и дезинсекцию помещений пищеблоков.

3.2.8. При необходимости осуществлять своими силами и за свой счет техническое обслуживание и ремонт с заменой комплектующих (ТЭНы, конфорки) торгово-технологического и холодильного оборудования пищеблока, в том числе числящегося на балансе школы.

3.2.9. Проводить поверку и ремонт весоизмерительного оборудования, в случае необходимости, по письменному требованию предоставлять акты поверки «Заказчику».

3.2.10. Обеспечить пищеблоки моющими и дезинфицирующими средствами.

3.2.11. Обеспечить столовые достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место. Обеспечить в достаточном количестве работников пищеблоков санитарной одеждой.

3.2.12. Установить режим работы пищеблоков в соответствии с режимом работы школы.

3.2.13. Осуществлять по мере необходимости косметический ремонт пищеблоков.

3.2.14. Заключение договора с Заказчиком на безвозмездное пользование помещениями столовых и оборудованием пищеблоков с условием возмещения ссудополучателем 95% расходов по оплате коммунальных услуг. Возмещения Исполнителем расходов по оплате коммунальных услуг производится на основании выставляемых Заказчиком Исполнителю документов, подтверждающих потребление коммунальных услуг.

3.2.15. Обеспечить надлежащее санитарное состояние производственных помещений пищеблоков, оборудования, инвентаря.

3.2.16. Своевременно снабжать школьные столовые всеми необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, исключив завоз мяса потушеного, неочищенных овощей и картофеля, в соответствии с рекомендованным меню согласно графика завоза. Обеспечить строгое соблюдение установленных в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья детей, окружающей среды и имущества. Обеспечить соблюдение Закона «О защите прав потребителей».

3.2.17. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.2.18. Своими силами организовать доставку полуфабрикатов, продуктов и сырья специализированным изотермическим транспортом, имеющим надлежащим образом оформленные санитарные паспорта.

3.2.19. Предоставить оборудование, необходимое для исполнения договора: линия раздачи, электрическая плита, микроволновая печь.

3.2.20. Назначить ответственных представителей для координации и согласования с «Заказчиком» хода выполнения работ.

3.2.21. Относиться к информации, передаваемой «Исполнителю» «Заказчиком», как к конфиденциальной.

3.2.22. Обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по ОТ и ТБ и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности и нести ответственность за это.

3.2.23. Обеспечить рациональное и экономное использование топливно-энергетических ресурсов.

3.2.24. При организации питания детей неукоснительно соблюдать требования СП 3.182.4.3598-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

- организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников;
- уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;
- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в пищеблок;
- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах сотрудников пищеблока мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

- проводить проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;
- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;
- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

4. Режим работы.

4.1. Режим работы персонала «Исполнителя» при производстве работ устанавливается «Исполнителем» самостоятельно, но с учетом:

- соблюдения требований и норм, устанавливающих сроки и порядок производства работ;
- безусловного исполнения режима работы образовательного учреждения.

4.2. К производству работ допускается персонал «Исполнителя», прошедший проверку знаний для выполнения соответствующих работ.

5. Порядок обнаружения и устранения недостатков в работе.

5.1. При обнаружении недостатков в работе, их наличие фиксируется в акте, составленном «Заказчиком» в одностороннем порядке. На основании указанного акта «Заказчик» составляет и направляет «Исполнителю» под роспись Предписание об устранении обнаруженных недостатков с указанием сроков их устранения и копией акта об обнаруженных недостатках.

5.2. Об обнаружении недостатков работы «Заказчик» извещает в письменной форме «Исполнителя» в трехдневный срок.

5.3. После получения Предписания «Исполнитель» обязан незамедлительно принять меры по устранению недостатков и дефектов, и полностью устранить недостатки в сроки, указанные в Предписании.

5.4. В случае несогласия с Предписанием «Исполнитель» обязан направить «Заказчику» мотивированный отказ от устранения недостатков с указанием причин отказа или подтверждением отсутствия своей вины в обнаруженных недостатках или дефектах в работе. В случае если «Исполнитель» не имеет возможности устранить недостатки в установленный срок, «Исполнитель» обязан направить «Заказчику» ходатайство о продлении срока с указанием уважительных причин, на основании которого «Заказчик» может продлить сроки, указанные в Предписании.

5.5. По истечении установленного для устранения недостатков срока «Исполнитель» обязан письменно известить «Заказчика» об устранении выявленных недостатков в работе.

5.6. В случае если «Исполнитель» письменно не известил об устранении недостатков, недостатки считаются не устраненными, в связи с чем, «Заказчик» вправе применить к «Исполнителю» штрафные санкции, указанные в пункте 7.7. и после двух и более случаев не устранения недостатков расторгнуть настоящий договор в одностороннем порядке.

5.7. В случае не устранения недостатков или нарушения сроков устранения недостатков, указанных в предписаниях «Заказчика», «Исполнитель» обязан уплатить «Заказчику» неустойку в размере в размере 1/300 годовой учетной ставки рефинансирования ЦБ РФ от стоимости работ по договору за каждый день просрочки, но не более 0,1 % от цены договора за каждый день просрочки. При этом, неустойка рассчитывается, начиная с даты окончания указанного срока для устранения недостатков (дефектов и/или недоделок) до даты их фактического устранения.

5.8. В случае если «Исполнитель» направил «Заказчику» извещение об устранении недостатков, но при проверке выяснилось, что недостатки не устранены либо выполнены некачественно, «Заказчик» для их подтверждения привлекает независимую комиссию, которая составляет соответствующий акт по фиксированию недостатков и их характеру. При этом, «Заказчик» без согласия «Исполнителя» вправе для устранения недостатков или исправления некачественно выполненных работ привлечь для этого другую организацию за счет «Исполнителя» и/или в одностороннем порядке расторгнуть договор.

5.9. При привлечении другой организации «Заказчик» в письменной форме уведомляет об этом «Исполнителя».

6. Порядок сдачи выполненных работ.

6.1. Не позднее чем через 5 (пять) дней после выполнения работ «Исполнитель» направляет «Заказчику» акт выполненных работ, счет (счет-фактуру).

7. Ответственность сторон и санкции.

7.1. «Исполнитель» гарантирует надлежащее качество выполнения всех работ в соответствии с нормами и правилами.

7.2. «Исполнитель» самостоятельно несет ответственность за ненадлежащее (несвоевременное и некачественное) выполнение работ и за причиненный «Заказчику», гражданам, третьим лицам и их имуществу ущерб, возникший в период выполнения работ либо в результате ненадлежащего исполнения возложенных на «Исполнителя» обязательств по настоящему договору.

7.3. При выполнении работ риски случайной гибели объекта или его части, а также материалов и оборудования «Заказчика», используемых при выполнении работ, несет «Исполнитель». Указанные риски переходят к «Заказчику» с момента приемки ими выполненных работ.

7.4. Если «Исполнитель» не приступил в течение 5 рабочих дней к выполнению работ после подписания настоящего договора или выполняет работы настолько медленно, что станет очевидным невозможность выполнения работ в срок, «Заказчик» вправе в одностороннем порядке расторгнуть настоящий договор.

7.5. В случае если «Заказчик» нарушил условия оплаты, оговоренные в настоящем договоре, на срок свыше 30 (Тридцати) календарных дней, то «Заказчик», при условии выполнения «Исполнителем» своих обязательств по договору, обязан уплатить «Исполнителю» пени в размере 1/300 годовой учетной ставки рефинансирования ЦБ РФ от стоимости работ по договору за каждый день просрочки, но не более 5% (пяти процентов) от части цены договора, соответствующей сумме задержанного/просроченного платежа.

7.6. Предъявление сторонами неустоек/пени и/или иных санкций за нарушение условий договора, а также сумм возмещения убытков или иного ущерба по договору, производится письменно путем направления соответствующего требования (претензии) об их уплате и/или возмещении. При этом письменное требование (претензия) не является документом, определяющим дату получения сторонами доходов в виде неустоек/пеней и/или иных санкций за нарушение условий договорных обязательств.

7.7. Возмещение убытков, уплата неустойки/пени не освобождает стороны от исполнения принятых по договору обязательств.

7.8. В остальном, что не предусмотрено договором, стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств в соответствии с действующим законодательством.

8. Действие непреодолимой силы.

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по договору, если указанное неисполнение явилось следствием действия форс-мажорных обстоятельств (обстоятельств непреодолимой силы).

8.2. Под форс-мажорными обстоятельствами стороны подразумевают: пожар, наводнение, землетрясение и другие стихийные бедствия, войны, военные действия, массовые беспорядки. При возникновении форс-мажорных обстоятельств стороны производят взаиморасчеты по обязательствам, выполненным на момент наступления форс-мажорных обстоятельств.

8.3. Сторона, подвергшаяся воздействию форс-мажорных обстоятельств, обязана немедленно в письменном виде уведомить об этом другую сторону, описав характер форс-мажорных обстоятельств, но не позднее, чем через 3 (Три) календарных дня после наступления таких обстоятельств. Несвоевременное уведомление о наступлении форс-мажорных обстоятельств лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

8.4. Срок действия договора автоматически продлевается на период форс-мажора и устранения его последствий.

8.5. Если какие-либо форс-мажорные обстоятельства будут длиться более 3 (трех) месяцев, стороны, должны провести переговоры с целью принятия решения о продлении сроков исполнения обязательств по договору либо о расторжении договора.

9. Срок действия договора.

- 9.1. Договор вступает в силу с момента заключения и действует по 31 мая 2021г.
- 9.2. В случае если к указанному моменту у сторон остались неисполненные обязательства, вытекающие из настоящего договора, срок действия договора продлевается до полного выполнения сторонами своих обязательств.
- 9.3. Договор, может быть расторгнут до истечения его срока по взаимному обоснованному соглашению сторон, в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 9.4. Договор в 2-х подлинных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

10. Урегулирование споров. Арбитраж.

10.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между сторонами из договора или в связи с ним, регулируются ими путем переговоров с применением претензионного порядка. При этом претензии рассматриваются, и ответ на них направляется в течение 10 (десяти) календарных дней, следующих за датой их поступления.

10.2. В случае неудовлетворения «Исполнителем» обоснованных претензионных требований «Заказчика» либо не предоставления «Исполнителем» мотивированного документально подтвержденного отзыва на предъявленную претензию, «Заказчик» вправе удержать сумму претензионных требований из суммы оплаты за выполняемые работы.

10.3. При не урегулировании споров и разногласий путем переговоров с применением претензионного порядка, они подлежат разрешению в Арбитражном суде по месту нахождения «Заказчика».

11. Прочие условия.

11.1. Если при выполнении работ обнаруживаются препятствия к надлежащему исполнению договора, каждая из сторон обязана принять все зависящие от нее разумные меры по устранению таких препятствий и соответственно компенсировать нанесенный ущерб другой стороне.

11.2. Во всем ином, не предусмотренном в настоящем договоре, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

12. Адреса и подписи сторон.

Заказчик

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 10»
623280, Свердловская область, г. Ревда,
ул. Спортивная, 16, тел. 5-47-03 (директор),
5-24-44 (бухгалтерия) Факс 5-47-03
ИНН 6627008698 КПП 668401001
л/с 31906240050
р/с 40701810500001176227 в
Уральское ГУ Банк России
г. Екатеринбург
БИК 046577001

Директор МАОУ «СОШ № 10»



Калмыкова Е.Б.

Исполнитель

ИП Ефремова Ольга Викторовна
Факт. адрес: 623286, Свердловская
область,
г. Ревда, ул. М. Горького, 56, офис 2
ИНН 667407378146
Р/сч. 40802810862120046935 в
ПАО КБ "УБРИР"
г. Екатеринбург
Кор.счет 30101810900000000795
БИК 046577795

Индивидуальный предприниматель



**Расчет (обоснование) суммы договора
на организацию питания учащихся МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 10"
с 11.01.2021 г. по 31.05.2021 г., за исключением каникулярного времени**

Категории учащихся, получающих питание за счет средств бюджета Городского округа Ревада (субвенции)	Количество человек	Стоимость питания на 1 учащегося согласно главы администрации городского округа Ревада	Коэффициент	январь		февраль		март		апрель		май		Всего сумма средств, (руб.) гр.6 + гр.8 + гр.10 + гр.12+ гр.14
				Кол-во дней питания гр.5	Сумма средств, (руб.) гр.2 x гр.4 x гр.5	Кол-во дней питания гр.7	Сумма средств, (руб.) гр.2 x гр.4 x гр.7	Кол-во дней питания гр.9	Сумма средств, (руб.) гр.2 x гр.4 x гр.9	Кол-во дней питания гр.11	Сумма средств, (руб.) гр.3 x гр.4 x гр.11	Кол-во дней питания гр.13	Сумма средств, (руб.) гр.3 x гр.4 x гр.13	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Учащиеся начальных классов (1 класс- пятнадцатая учебная неделя)	129	68	0,9	15	118422,00	17	134211,60	22	173685,60	19	150001,20	19	150001,20	726321,60
Учащиеся начальных классов (2-4 класс - шестидневная учебная неделя)	238	68	0,9	15	218484,00	17	247615,20	22	320443,20	19	276746,40	19	276746,40	1340035,20
Инвалиды 1-4 кл (завтрак-33 рубль, обед-62 рублей)	35	107	0,9	15	50557,50	17	57298,50	22	74151,00	19	64039,50	19	64039,50	310086,00
Инвалиды 5-11 кл (завтрак-33 рубль, обед-74 рублей)	23	123	0,9	15	38191,50	17	43283,70	22	56014,20	19	48375,90	19	48375,90	234241,20
Опекаемые	24	84	0,9	15	27216,00	17	30844,80	22	39916,80	19	34473,60	19	34473,60	166924,80
Дети из многодетных семей	88	84	0,9	15	100065,52	17	113407,59	22	146762,77	19	126749,66	19	126749,66	613735,20
Дети из малообеспеченных семей	30	84	0,9	15	34020,00	17	38556,00	22	49896,00	19	43092,00	19	43092,00	208656,00
Всего:	567				586956,52		665217,39		860869,57		743478,26		743478,26	3600000,00



Калмыкова Е.Б.

Рейнке Т.П.

