

ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЙ ДОГОВОР №39/2021

г. Пермь

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Панченко Сергея Львовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью Компания "Прогресс Сервис", именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Минишиной Елены Олеговны, действующего на основании Устава, 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), заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услугу по **организации бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья** (далее – услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим контрактом.

1.2. В случае организации образовательной деятельности в рамках реализации ограничительных мероприятий (карантин) или санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях соблюдения санитарно-эпидемиологического благополучия населения питание заменяется набором продуктов питания (сухие пайки).

1.3. 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.

1.4. Срок оказания услуг: с 11 января 2021 года по 31 декабря 2021.

1.5. Место оказания услуг г. Пермь, ул. Ласьвинская, 6; ул. Чистопольская, 11; ул. Светлогорская, 5.

Идентификационный код закупки: 212590801175059080100100020000000244.

1.6. Источник финансирования: Субсидии на выполнение государственного задания

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Контракта составляет **456 597 (четыреста пятьдесят шесть тысяч пятьсот девяносто семь) рублей 90 копеек**, в том числе без НДС.

2.2. Цена единицы услуги составляет 81 руб. 39 коп. без НДС, согласно Приложению № 1 к настоящему Контракту.

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.

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

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

2.6. 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.

2.7. Аванс не предусмотрен.

2.8. Заказчик производит оплату по Контракту безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 15 банковских дней с даты подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

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

2.10. По согласованию с Исполнителем цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема Услуги, качества услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.11. 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.

2.12. В случае заключения Контракта с участником закупки, предложившим наиболее

высокую цену за право заключения Контракта в соответствии с частью 23 статьи 68 Закона о контрактной системе, положения настоящего раздела Контракта о порядке и сроках оплаты не применяются.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленным журналам бракеража ежемесячно в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение 2 (двух) рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан в течение 2 (двух) 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. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

4.2.6. 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;

4.2.7. Ежедневно бракеражной комиссией Заказчика перед 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.

4.2.8. 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 произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

4.3.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя;

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и 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 и территориальному органу исполнительной власти, уполномоченному осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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 общеобразовательного 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;

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 нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;

4.4.20. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

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.

В случае оказания услуг с использованием помещений пищеблоков Исполнителя в течение 10 дней с момента заключения Контракта предоставить копии документов, подтверждающих права пользования пищеблоками, используемыми для оказания услуг на срок не менее срока действия настоящего Контракта.

4.4.23. Осуществлять доставку питания в помещения Заказчика по графику, установленному Техническим заданием в термоконтейнерах, предназначенных для доставки (переноски, перевозки) и кратковременного хранения горячей пищи. Контейнеры должны быть промаркированы по наименованиям подразделений Заказчика и наименованиям блюд.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, специально предназначенного или специально оборудованного для таких целей. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Не требуется.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

6.2. 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). Пени начисляются 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.

6.3. 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).

6.4. 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 исполненным Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (в зависимости от установленных пунктов):

а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

6.5. 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 Contractом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Contractа (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, 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 Contractом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

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

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

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

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

7.2 Настоящий Contract может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Contractа от исполнения Contractа 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 Contractа, если в ходе исполнения Contractа установлено, что Исполнитель не соответствует 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 Contractа 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 Contractа;

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

7.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа в следующих случаях: в соответствии с законодательством РФ.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Contractа, 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 Contractу 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 в письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

9.1. Настоящий Контракт распространяет свое действие на правоотношения сторон, возникшие с 11 января 2021 г. и действует до 31 декабря 2021 года, а в части оплаты – до исполнения обязательств Сторонами.

9.2. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту.

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 электронной форме 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:

ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум»
ИНН 5908011750 КПП 590801001
ОГРН 1025901612087
614113, Пермский край, Пермь г, ул. Ласьвинская, 6
Тел. +7 (342) 252-52-28
info@phtt.ru
Минфин Пермского края (ГБПОУ «ПХТТ», л/с 208300131, 218300131)
Банк ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК по Пермскому краю г. Пермь
Кор. Счет (единый казначейский счет): 40102810145370000048
Расчетный счет (казначейский счет): 03224643570000005600
БИК 015773997

От Заказчика:

_____/С.Л. Панченко

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО Компания "Прогресс Сервис"
614036 г. Пермь, ул. Шоссе Космонавтов, 173Б-15
ИНН/КПП 5905067032/590501001
ОГРН 1205900026364
р/с 40702810700160003714
Ф-Л ПРИВОЛЖСКИЙ ПАО БАНК "ФК ОТКРЫТИЕ"
к/с 30101810300000000881 в РКЦ Советский
БИК 042282881
Тел. 89082559495
kpsperm3@gmail.com

От Исполнителя:

_____/Е.О. Минишина

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

1. Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: **организация бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**
- 1.2. Объем оказания услуг: 5610 дето-дней
- 1.3. Место оказания услуг: г. Пермь, ул. Ласьвинская, 6; ул. Чистопольская, 11; ул. Светлогорская, 5
- 1.4. Срок оказания услуг: с 11 января 2021 года по 31 декабря 2021 года.
- 1.5. График приема пищи: согласно расписания.

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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 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)»;

- 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. В случае организации образовательной деятельности в рамках реализации ограничительных мероприятий (карантин) или санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях соблюдения санитарно-эпидемиологического благополучия населения питание заменяется набором продуктов питания.

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

3.4. 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.)

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

3.6. 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 руководителями Заказчика и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.7. Примерное меню разрабатываются на период 6 дней.

3.8. 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.

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

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

3.11. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме воды, расфасованной в ёмкости. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение 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 ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную 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. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.

6.9. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).

6.10. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с 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.

Перечень объектов закупки

Наименование услуги	Категории учащихся	Цена питания в день на одного обучающегося (руб)	Количество человеко-дней	Планируемая цена (стоимость) услуг, (руб.)
1	2	3	4	5
Организация бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья	81,39	5610	456 597,90
		Итого		456 597,90

Возможный перечень продуктов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с учетом взаимозаменяемости и эпидемиологической значимости продуктов

В случае организации образовательной деятельности в рамках реализации ограничительных мероприятий (карантин) или санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях соблюдения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (сформирован с учетом рекомендаций Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю)

1. Мука пшеничная
2. Крупы
3. Макароны изделия
4. Соки плодовоовощные
5. Молоко цельное гущенное (либо молоко коровье жирностью 2,5%)
6. Мясные консервы
7. Рыбные консервы в собственном соку
8. Консервированный горошек
9. Икра кабачковая, лечо
10. Сахар
11. Кондитерские изделия
10. Пряники, печенье, хлопья
12. Чай, какао
13. Кисломолочные продукты с длительными сроками хранения без растительных жиров
14. Растительное масло
15. Сливочное масло (пакетированное)
16. Яйцо,
17. Сыр, включая сырки плавленые, без растительных жиров
18. Фрукты.

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

От Заказчика:

От Исполнителя:

_____/С.Л. Панченко

_____/Е.О. Минишина

Информация об электронных подписях

Дата подписания	03.02.2021 08:17:58
Владелец	ООО КОМПАНИЯ "ПРОГРЕСС СЕРВИС"
Подписант	Минишина Елена Олеговна
Выдан	CN="ООО ""КОМПАНИЯ ""ТЕНЗОР""", O="ООО ""КОМПАНИЯ ""ТЕНЗОР""", OU=Удостоверяющий центр, STREET="Московский проспект, д. 12", L=г. Ярославль, S=76 Ярославская область, C=RU, INN=007605016030, OGRN=1027600787994, E=ca_tensor@tensor.ru
Срок действия	с 22.10.2020 по 22.01.2022
Отпечаток	7A1BA1F4BCB4904C6D73FF5BEDC941213ECE798B

Дата подписания	03.02.2021 11:49:01
Владелец	Панченко Сергей Львович
Подписант	Панченко Сергей Львович
Выдан	CN=Федеральное казначейство, O=Федеральное казначейство, C=RU, L=Москва, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", OID.1.2.643.100.1=1047797019830, OID.1.2.643.3.131.1.1=007710568760, S=г. Москва, E=uc_fk@roskazna.ru
Срок действия	с 07.05.2020 по 07.08.2021
Отпечаток	2B69D80A7E7225E0F0DC42F6EFC634C630C3B0F8