

### Контракт № 3

на оказание услуг по организации питания детей в пришкольном лагере МОУ "Зобинская основная общеобразовательная школа" Бежецкого района Тверской области

«01»июня 2024

МОУ "Зобинская основная общеобразовательная школа" Бежецкого района Тверской области именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Виктора Васильевича Грабко, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «АУТСОРСИНГ», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лавреновой Светланы Евгеньевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании п.4(5) ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 т№ 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

#### 1. Предмет настоящего Контракта.

1.1 Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации горячего питания детей в пришкольном лагере МОУ «Зобинская ООШ», в соответствии с техническим заданием (Приложение 1 к настоящему Контракту), в сроки и на условиях настоящего Контракта.

1.2.Производство услуг Исполнителем должно соответствовать государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### 1.3.Сроки оказания услуг:

- с 03.06.2024 по 24.06.2024, 15 дней (лагерь оздоровления отдыха);
- с 03.06.2024 по 17.06.2024, 10 дней (лагерь труда и отдыха)

1.4. Исполнитель оказывает услуги по обеспечению питания детей МОУ "Зобинская ООШ"

20 - человек 15 дней по 118,50 руб. на человека.

8 - человек 10 дней по 118,50 руб. на человека

1.5. Место оказания услуг: 171975, Тверская область, Бежецкий район, д. Зобы, ул. Школьная, д.30

#### 2. Права и обязанности Сторон.

##### 2.1 Заказчик:

2.1.1. поручает Исполнителю организацию горячего питания детей в пришкольном лагере в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом;

2.1.2. предоставляет Исполнителю на правах аренды помещение кухни, кухонное оборудование в рабочем состоянии;

2.1.3. совершает необходимые действия, обеспечивающие принятие товаров, услуг, поставленных в соответствии с настоящим Контрактом;

2.1.4. осуществляет ежедневный контроль качества и количества (объема) оказанных услуг Исполнителем;

2.1.5. принимает, оплачивает оказанные Исполнителем услуги по организации питания детей в количестве, сроки, порядке, установленные настоящим Контрактом;

2.1.6. в соответствии СанПин 1.1. 1058-01 осуществляет производственный контроль за соблюдением санитарных правил и санитарно-эпидемиологических мероприятий Исполнителем на пищеблоке;

2.1.7. осуществляет административно – общественный контроль за организацией питания детей;

2.1.8. имеет право потребовать у Исполнителя отчет о ходе оказания услуг;

2.1.9. в случае полного или частичного невыполнения условий настоящего Контракта по вине Исполнителя вправе требовать от него соответствующего возмещения в свою пользу.

##### 2.2 Исполнитель:

2.2.1. закупает и использует для питания детей продукты питания отечественного производства, соответствующие требованиям ГОСТов и ТУ, обеспеченные правоустанавливающими документами, подтверждающими их безопасность и безвредность для здоровья человека (сертификаты соответствия, качественные удостоверения изготовителя,

гигиенические свидетельства). Поставка товара осуществляется транспортом Исполнителя, погрузочно-разгрузочные работы выполняются силами Исполнителя.

2.2.2. организует ежедневное горячее питание детей в соответствии с предоставленным перечнем меню, согласованным с Заказчиком.

2.2.3. к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием допускает лиц, сдавших зачеты по техническому минимуму и прошедших инструктаж по технике безопасности;

2.2.4. оказывает услуги в установленные сроки;

2.2.5. строго соблюдает и несет полную ответственность за установленные законодательством РФ санитарные, технические, противопожарные нормы, правила эксплуатации электроприборов, а также требования в сфере оказания услуг общественного питания;

2.2.6. согласовывает с Заказчиком ассортимент закупаемого продовольствия для организации питания детей, обеспечивает соблюдение приемки поступающих продуктов, а также условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов;

2.2.7. обеспечивает при приготовлении пищи соблюдение технологических режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций. Проводит опробование готовой пищи на доброкачественность с участием медицинских работников и должностных лиц образовательного учреждения в соответствии с требованиями действующих нормативных документов РФ по организации питания;

2.2.8. при возникновении обстоятельств, при которых по условиям функционирования столовой приготовить пищу или организовать питание детей невозможно (отключение электроэнергии или пара в течение 6 часов и более), Исполнитель немедленно письменно уведомляет Заказчика, но не позднее 4 часов до момента окончания приготовления пищи.

2.2.9. обеспечивает пищеблок своими квалифицированными кадрами, своевременное, обязательное прохождение персоналом пищеблока медицинского осмотра, наличие у них санитарных книжек на рабочих местах.

### 3. Цена Контракта и порядок расчетов.

3.1. Цена Контракта составляет 41 652 рубля (сорок одна тысяча шестьсот пятьдесят два рубля 00 коп.) (НДС не облагается). Цена Контракта включает все расходы по приобретению продуктов питания, приготовление пищи, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.

3.2. Источник финансирования: бюджет Бежецкого района, бюджет Тверской области, внебюджетные средства.

3.3. Денежные средства поступают на расчетный счет Исполнителя по факту оказания услуг в течение 15 дней на основании выставленного счета-фактуры и подписанного сторонами акта приемки оказанных услуг. Акты предоставляются Исполнителем по окончании смены.

3.4. Днем оплаты Заказчиком считается день списания денежных средств с его лицевого счёта.

### 4. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

4.1. При завершении оказания услуг (после окончания смены) Исполнитель представляет Заказчику два экземпляра акта оказанных услуг.

4.2. Заказчик в течение 3 (трех) дней со дня получения данного акта обязан направить Исполнителю один подписанный экземпляр акта или мотивированный отказ.

4.3. В случае несоответствия оказанных услуг условиям технического задания Стороны обязаны составить акт с перечнем дефектов и необходимых работ по их устранению. Указанные претензии должны быть предъявлены Заказчиком в течение 3 (трех) дней со дня получения им акта оказанных услуг. Исполнитель обязан произвести работы по устранению дефектов без дополнительной оплаты.

### 5. Ответственность сторон.

5.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.

5.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере не менее одной трёхсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования

Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объёму обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем. Расчёт пени осуществляется Заказчиком по формуле,  $P = (C - B) \times S$  (где  $C$  - цена Контракта;  $B$  - стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по Контракту, определяемая на основании документа о приемке товара, в том числе отдельных этапов исполнения Контрактов;  $S$  - размер ставки).

Размер ставки определяется по формуле  $S = S_{ЦБ} \times ДП$  (где  $S_{ЦБ}$  - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента  $K$ ;  $ДП$  - количество дней просрочки).

Коэффициент  $K$  определяется по формуле  $K = ДП / ДК \times 100\%$  (где  $ДП$  - количество дней просрочки;  $ДК$  - срок исполнения обязательства по Контракту (количество дней)).

При  $K$ , равном 0 - 50 процентам, размер ставки ( $S_{ЦБ}$ ) определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При  $K$ , равном 50 -100 процентам, размер ставки ( $S_{ЦБ}$ ) определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования) установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При  $K$ , равном 100 процентам и более, размер ставки ( $S_{ЦБ}$ ) определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

5.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, устанавливается штраф в размере 1000 рублей.

5.4. 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 пеней. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трёхсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.5. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств по Контракту, за исключением просрочки исполнения обязательств, устанавливается штраф в размере 1000 руб.

5.6. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.7. Уплата пени не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту и возмещения убытков другой Стороне.

## 6. Обстоятельства непреодолимой силы.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта и подтверждены документами компетентных органов.

6.2. Если одна из сторон не в состоянии выполнить полностью или частично свои обязательства по Контракту, вследствие наступления события или обстоятельства непреодолимой силы, то эта сторона обязана в срок до 5 (пяти) календарных дней уведомить другие стороны о наступлении такого события или обстоятельства с указанием обязательств по Контракту, выполнение которых невозможно или будет приостановлено с последующим представлением документов компетентных органов, подтверждающих действие обстоятельств непреодолимой силы. В случае наступления обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе произвести взаиморасчёты по обязательствам, выполненным на момент наступления таких обязательств.

6.3. Если обстоятельства, указанные в пункте 6.1 настоящего контракта, будут длиться более двух календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть настоящий контракт без требования возмещения убытков, понесённых в связи с наступлением таких обстоятельств.

## 7. Порядок разрешения споров

7.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта, были урегулированы путём переговоров.

7.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств, другая сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Контракту, сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты её получения.

7.3. Любые споры, неурегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тверской области.

## 8. Срок действия контракта

8.1. Настоящий Контракт, вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

## 9. Заключительные положения

9.1. В случае изменения адреса либо иных реквизитов Стороны обязаны уведомить об этом друг друга в письменном виде в трехдневный срок со дня наступления таких изменений.

9.2. Все уведомления и сообщения должны направляться в письменной форме. Сообщения будут считаться исполненными надлежащим образом, если они посланы заказным письмом, по телеграфу, телефаксу или доставлены лично по адресам сторон.

9.3. Все приложения, дополнения и изменения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

9.4. По всем вопросам, не оговорённым настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством.

9.5. Настоящий Контракт заключен в электронном виде в соответствии с положениями Федерального закона от 05.07.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.6. Стороны вправе также оформить Контракт на бумажном носителе, в 2 (двух) экземплярах по одному для каждой из сторон.

9.7. К настоящему Контракту прилагается и является его неотъемлемой частью:

Приложение - «Техническое задание на оказание услуг».

## 10. Место нахождения, реквизиты и подписи сторон

### Заказчик:

**МОУ «Зобинская основная общеобразовательная школа» Бежецкого района Тверской области**

171975, Тверская область, Бежецкий район, д. Зобы,  
ул. Советская, дом 30

т. (48321) 3-73-27

ОГРН 1026901538729  
ИНН/КПП 6906006073/690601001  
БИК 012809106  
р/с 03234643285040003600 отделение Тверь банка  
России/УФК по Тверской области г. Тверь  
кор/с 40102810545370000029

**Директор МОУ «Зобинская ООШ»**



**В.В. Грабко**

### Поставщик:

**Общество с ограниченной ответственностью «АУТСОРСИНГ»**

Юридический адрес: 170026, Россия, Тверская обл., ул. Мусоргского, дом 12, пом. XXXVIБ  
Почтовый адрес: 170041, Россия, Тверская обл., г. Тверь, ул. Михаила Румянцева, дом 38, стр. 1  
ИНН/КПП: 6952032871/ 695201001

Банк: Отделение № 8607 Сбербанк России г. Тверь

р/с 40702810863000001099

к/с 30101810700000000679

БИК: 042809679

E-mail: aut\_69@mail.ru

Телефон: +79040162761

**Директор**

**С.Е. Лавренова**  
**М.П.**

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания в пришкольных лагерях МОУ «Зобинская основная общеобразовательная школа» Бежецкого района Тверской области

### 1. Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1036 от 15 августа 1997 года;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;
- СанПин 2.4.1.3049-13 « Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 26 от 15 мая 2013г);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23 июля 2008г.);
- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4 0179 – 20 (утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "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)";
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

Услуга по организации питания должна оказываться Исполнителем в соответствии с 10-ти дневным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (Приложение 1 к документации об аукционе), ассортиментом и требованиям к качеству пищевых продуктов, предназначенных для оказания услуги питания (Приложение 2 к документации об аукционе).

Для организации питания Исполнитель осуществляет транспортировку пищевых продуктов, необходимых для приготовления готовых блюд, в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.4.3155-13, СанПиН 2.3.2 1324-03. При транспортировке продуктов питания должны быть соблюдены принципы товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся продуктов должна осуществляться охлаждаемым или изотермическим транспортом (1 час безо льда и 3 часа при

наличии льда), обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки, в закрытой маркированной таре. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся мытью и дезинфекции, и оборудован стеллажами.

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в оздоровительных учреждениях в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (Приложение 2 к документации), действующим санитарно-эпидемиологическим нормам, ТРТС, ГОСТам и ТУ, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. Бракераж проводится бракеражной комиссией.

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, оформленными в соответствии с СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей" (далее - СанПиН 2.4.4.3155-13), в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная соль (для обеспечения выполнения требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности в соответствии с СанПиН 2.4.4.3155-13).

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией. Контроль качества блюд проводится по органолептическим показателям путем снятия проб (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результаты контроля регистрируются в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню (Приложение 1 к документации). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков и доведения до готовности.

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

При раздаче готовой пищи горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

После каждого приема пищи Исполнитель должен вымыть столовую посуду и произвести уборку обеденного зала в соответствии с санитарными нормами.