

Гражданско-правовой договор № 1
на оказание услуг по организации двухразового горячего питания для льготных
категорий обучающихся МБОУ «Сиверская гимназия», адрес:
188330, Ленинградская область, Гатчинский район, п.Сиверский, ул.Строителей д.2

г. Гатчина

«23» января 2014 г.

МБОУ «Сиверская гимназия» именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Остапенко Александра Егоровича, действующее на основании Устава с одной стороны и ИП Жосан Ирина Петровна, именуемый в дальнейшем «Поставщик», действующий на основании свидетельства о гос. Регистрации 47 № 0015811436 от 30 августа 2001г., совместно именуемые далее «Стороны», заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее – договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Основанием для заключения настоящего договора является решение Котировочной комиссии о признании Исполнителя победителем открытого конкурса (протокол заседания котировочной комиссии №014530008913000495-ПЗ от 13 января 2014 г.).

1.2. «Заказчик» поручает, а «Поставщик» принимает на себя обязанности по организации полноценного и качественного свежеприготовленного двухразового (завтрак, обед) горячего питания, не подвергающегося повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, 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» для льготных категорий обучающихся МБОУ «Сиверская гимназия», (в полном соответствии с техническим заданием).

1.3. «Заказчик» предоставляет помещение, холодильное и технологическое оборудование пищеблока сырьевой столовой, и оказывает содействие в организации питания.

1.4. «Поставщик» обязуется укомплектовать штат столовой квалифицированными кадрами.

1.5. «Заказчик» обязуется оплачивать горячее питание в соответствии с настоящим договором.

2. Стоимость договора. Порядок оплаты.

2.1. Стоимость настоящего договора составляет **2 394 240 руб.00 копеек** (Два миллиона триста девяносто четыре тысячи двести сорок рублей) (НДС 0,00)

2.2. Оплата услуг производится по факту выставленных счетов-фактур за выполненную услугу.

2.3. Окончательная оплата за весь период производится с учетом представленных «Поставщиком» актов выполненных работ и счетов, счетов-фактур.

3. Гарантии качества товара

3.1. Все оказываемые услуги должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.2. Все продукты, поступающие на организацию горячего питания должны иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество товара в соответствии с действующим законодательством:

- Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, № 88-ФЗ от 12.06.2008 г., № 90-ФЗ от 24.06.2008 г.
- Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01),
- СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
- 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»
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

0345300007014000001

- СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПин 2.4.1.1249-03 утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 № 24
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».
- Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.
- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
- ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- Постановлением Правительства Ленинградской области от 25.06.2001 года № 55 с изменениями, внесенными Постановлением Правительства Ленинградской области от 27.10.2005 года № 267.
Предельный уровень наценки на продукцию, реализуемую на пищеблоке, составляет:
- 25 % - на покупные товары в мелкой расфасовке промышленного производства, реализуемые без дополнительной обработки;
- 30 % - на хлеб и хлебобулочные изделия промышленного производства;
- 47% - на продукцию собственного производства (с включением транспортных расходов в стоимость продукции).

4. Обязанности сторон.

4.1. Поставщик обязан:

4.1.1. Организовывать работу пищеблока в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", ГОСТ и ОСТ, в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 г.

4.1.2. Исполнять социальный заказ на организацию двухразового горячего питания обучающихся льготных категорий МБОУ «Сиверская гимназия»;

4.1.3. Обеспечивать обучающихся, имеющих право на получение горячего питания, горячим двухразовым питанием 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" (свежеприготовленными блюдами, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд):

161 человек - на сумму 80,00 руб. на одного человека в день,

26 человек – на сумму 40,00 руб. на одного человека в день.

4.1.4. При формировании меню участник должен руководствоваться следующим:

Участник выполняет работы по организации двухразового горячего питания для льготных категорий обучающихся - 2-х разовое питание (завтрак, обед). Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо) и горячего напитка, бутерброда. Рекомендуется включать овощи и фрукты. Обед должен включать закуску (салат), первое, второе и сладкое блюдо. Второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

При этом дневной рацион питания должен быть сбалансирован по основным пищевым веществам (по белкам, жирам и углеводам). В меню рекомендуется включать блюда с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, обогащенных витаминами,

минеральными веществами, растительной клетчаткой, хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные и витаминизированные соки, витаминизированные кисели и напитки.

Участник использует продукты питания надлежащего качества с запасом срока годности не менее 80 %. Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

Исполнитель обязан осуществлять поставку продуктов питания соблюдая сроки годности условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Ассортимент продуктов питания, должен соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» Приложение 5,6,7 и согласован со службой Роспотребнадзор.

4.1.5. Для исполнения условий договора Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблока учреждения с холодильным, тепловым и технологическим оборудованием. Передача помещения (кухни), оборудования, кухонной утвари осуществляется в безвозмездное пользование на срок действия договора.

Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным холодильным, тепловым и технологическим оборудованием (рекомендуемый минимальный перечень оборудования приведен в Приложении № 2), по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в полном объеме в течение действия договора. Питание учащихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт технологического оборудования, обеспечивать пищеблоки моющими и чистящими средствами.

Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии производственную программу, согласованную с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Гатчинском районе».

4.1.6. Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических осмотров работников пищеблока.

4.1.7. В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц. Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для детей учреждения.

4.1.8. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (Сан ПиН 2.4.5.-2409-08). Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний. Исполнитель осуществляет вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

4.1.9. Исполнитель согласовывает режим работы столовой и буфета с директором образовательного учреждения.

4.1.10. Поставщик должен обеспечить соблюдение техники безопасности на производстве. Обеспечить эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, оборудования, инвентаря, инженерных сетей с соблюдением установленных правил и требований: санитарных, технических, противопожарных. При аварии, поломке по вине работников Исполнителя, Исполнитель должен оплатить счет за ликвидацию аварии, ремонт.

4.1.11. Возмещать в досудебном порядке затраты образовательного учреждения, связанные с оплатой административных штрафов, иных платежей, взыскиваемых контрольными, надзорными, правоохранительными органами в случае выявления нарушений при производстве, реализации и организации потребления продукции на пищеблоке МБОУ «Сиверская гимназия»

4.1.12. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в пищеблок общеобразовательного учреждения при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.13. Разрабатывать примерное десятидневное меню и согласовывать его с ТУ Роспотребнадзора.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Предоставить помещение, оборудование, мебель для организации питания на безвозмездной основе;

4.2.2. Предоставлять заявку о количестве питающихся детей на следующий день;

4.2.3. Оказывать помощь в обслуживании детей;

4.2.4. Назначить ответственное лицо за организацию питания учащихся в МБОУ «Сиверская гимназия»;

4.2.5. Осуществлять контроль закладки сырья в приготавливаемые блюда, качества реализуемой продукции;

4.2.6. Требование в досудебном порядке возмещения расходов по административным штрафам и иным платежам, связанным с наложением взысканий контрольными, надзорными правоохранительными органами, за нарушения при производстве, реализации, организации потребления кулинарной и покупной продукции.

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с законодательством.

5.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору с Исполнителя взыскивается неустойка в размере 10% от цены данного договора.

5.3. Уплата штрафных санкций не освобождает виновную сторону от возмещения убытков в полном объеме и выполнения обязательств по настоящему Договору в натуре.

5.6. Если Поставщик допустил нарушение любых установленных Договором сроков на срок более десяти дней по вине Заказчика, такая просрочка не является нарушением условий договора и не влечет возникновение обязательств по уплате пеней и штрафов.

5.7. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства оплаты, предусмотренного настоящим Договором, Поставщик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства начиная со дня, следующего после дня истечения установленного срока исполнения обязательства по настоящему Договору. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации.

Заказчик освобождается от уплаты неустойки если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Поставщика.

6. Форс-мажорные обстоятельства

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему договору, если таковые явились следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнение, пожар и другие стихийные бедствия, забастовки, террористические действия, война или военные действия возникшие после заключения договора, а также запрет компетентных государственных органов на действия сторон.

7. Порядок разрешения споров.

7.1. Споры и разногласия, которые могут возникать при исполнении настоящего договора, будут по возможности разрешаться путем переговоров между сторонами.

7.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в арбитражном суде согласно порядку, установленному законодательством Российской Федерации.

8. Прочие условия.

0345300007014000001

8.1. В случае изменения у какой-либо из сторон местонахождения, названия, банковских реквизитов она обязана в течение 10 дней письменно известить об этом другую сторону.

8.2. Настоящий Договор вступает в действие с **23.01.2014 г.** и действует до **31.12.2014 г.**

8.3. Ни одна из сторон не вправе передавать свои права третьей стороне.

8.4. Все приложения являются неотъемлемой частью настоящего договора.

8.4. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах по одному для каждой из сторон.

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. Спецификация
2. График
3. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для льготных категорий обучающихся общеобразовательных учреждений
4. Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для льготных категорий обучающихся
5. Утвержденное 10-ти дневное меню

9. Местонахождение и банковские реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК:	ПОСТАВЩИК:
<p>МБОУ «Сиверская гимназия» Адрес: 188330, Лен.обл., Гатчинский район, п.Сиверский, ул.Строителей, д.2 ИНН/КПП 4719016310/ 470501001 Расчетный счет 40701810300003000001 РКЦ Гатчина г.Гатчина л/счет 21523090560 в Комитете финансов ГМР БИК 044102000 ОКАТО 41218569000</p>	<p>ИП Жосан И.П. Адрес: 188309, Ленинградская область, г.Гатчина, ул.Генерала Кныша, д.3 кв.8 ИНН 470505321298 Банк: ОАО «Рускобанк» г.Всеволожск р/с 40802810010000001205 к/с 30101810200000000725 БИК 044106725 ОКТМО 41618101 ОГРН 304470535700068</p>
<p>Директор  Остапенко А.Е.  2014.</p>	<p>ИП  Жосан И.П. « _____ » 20 _____ г.</p>

Приложение № 1
к гражданско-правовому договору

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование предоставляемой услуги	Получатели услуги по питанию	Кол-во детодней/дней	Цена за ед., с НДС, руб.	ИТОГО с НДС, руб.
1	2	3	4	5	6
1	Свежеприготовленное двухразовое горячее питание (завтрак, обед), в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	1). Малообеспеченные (100 % стоимости)	27692 <i>161 1200</i>	80	2215360
2	Свежеприготовленное одноразовое горячее питание (обед), в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	2). Льготная категория (50 % стоимости)	4472 <i>20 1200</i>	40,00	178880

Приложение № 2
к гражданско-правовому договору

ГРАФИК

Завтрак обучающихся из льготных категорий	С 8.30
Обед обучающихся из льготных категорий	С 12.30

0345300007014000001

Приложение № 1
к гражданско-правовому договору

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование предоставляемой услуги	Получатели услуги по питанию	Кол-во детодней/дней	Цена за ед., с НДС, руб.	ИТОГО с НДС, руб.
1	2	3	4	5	6
1	Свежеприготовленное двухразовое горячее питание (завтрак, обед), в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	1). Малообеспеченные (100 % стоимости)	27692 <i>16.12.2011</i>	80	2215360
2	Свежеприготовленное одноразовое горячее питание (обед), в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	2). Льготная категория (50 % стоимости)	4472 <i>28.12.2011</i>	40,00	178880

Приложение № 2
к гражданско-правовому договору

ГРАФИК

Завтрак обучающихся из льготных категорий	С 8.30
Обед обучающихся из льготных категорий	С 12.30

0345300007014000001

Приложение № 3
к гражданско-правовому договору

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

Наименование продуктов	Количество продуктов в граммах, мл, нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40
Хлеб пшеничный	75
Мука пшеничная	15
Крупы, бобовые	30
Макаронные изделия	10
Картофель	100
Овощи свежие, зелень	140
Фрукты (плоды) свежие	10
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	8
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	100
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	50-60
Цыплята 1 кат. потрошенные (куры 1 кат. п/п)	30
Рыба-филе	29
Колбасные изделия	15
Молоко (массовая доля жира 2,5%,3,2%)	150
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%,3,2%)	-
Творог (массовая доля жира не более 9%)	14
Сыр	10
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	8
Масло сливочное	15
Масло растительное	7,5
Яйцо диетическое	0,5 шт.
Сахар	30
Кондитерские изделия	5
Чай	0,2
Какао	0,6
Дрожжи хлебопекарные	0,5
Соль	2,5

Приложение № 4
к гражданско-правовому договору

**Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах)
для льготных категорий обучающихся**

Наименование блюд	Масса порций в граммах	
	Завтрак	Обед
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200	
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат		30-50
Суп		250
Мясо, котлета		60-75
Гарнир		150
Фрукты	100	
Хлеб	30	50