**V. ПРОЕКТ ДОГОВОРА**

**ДОГОВОР**

**на оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении**

г.о. Тольятти                         «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуем\_\_ в дальнейшем «Заказчик», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с одной стороны и именуем\_\_ в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в соответствии с протоколом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. **ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**
   1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания детей в образовательном учреждении (далее - услуги) в соответствии с условиями договора, с Техническим заданием (Приложение №1), с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза, ГОСТ, ГОСТ Р, СанПиН и иных требований действующего законодательства РФ, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.
   2. Описание услуг предусмотрено Техническим заданием (Приложение №1).
2. **ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**
   1. Цена договора составляет \_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей \_\_\_ копеек (НДС не облагается на основании п.5 ч.2 ст.149 Налогового кодекса Российской Федерации), в соответствии с Расчетом стоимости услуг (Приложение №2) и включает в себя все расходы, связанные с оказанием услуг в соответствии с условиями договора, в том числе: стоимость оказания услуг, стоимость продуктов питания, их доставки, хранения, переработки и приготовления из них готовых блюд, стоимость аренды помещений, расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, все непредвиденные расходы, которые могут возникнуть в период действия договора в связи с его исполнением.

Цена единицы услуг указана в Приложении №2 «Расчет стоимости услуг».

2.2. Источник финансирования: средства автономного учреждения.

2.3. Оплата фактически оказанных услуг производится Заказчиком ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в договоре, в срок не более 30 дней с даты подписания Заказчиком Акта приемки оказанных услуг (по форме, содержащейся в Приложении №3) без замечаний на основании представленных Исполнителем счета (счета-фактуры).

Стороны вправе при осуществлении расчетов по договору применять универсальный передаточный документ.

2.4. Датой (днем) оплаты договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств со счета Заказчика.

2.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по настоящему договору за вычетом начисленного размера неустойки (пени, штрафа).

1. **МЕСТО, СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И ОБЪЕМ**
   1. Место оказания услуг: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[[1]](#footnote-1).
   2. Сроки оказания услуг: с даты заключения договора, но не ранее 01.02.2021г. по 31.12.2021г.
   3. Услуги оказываются в объеме, предусмотренном в Техническом задании (Приложение №1), по заявкам, подаваемым Заказчиком (по форме, содержащейся в Приложении №4) до 11 часов (местного времени) дня, предшествующего дню питания. Заявка подается посредством факсимильной связи, электронной почты, нарочно, а также иным любым доступным способом, в том числе в электронной форме, по согласованию с Исполнителем.

Ежедневное меню утверждается Заказчиком в срок до 11 часов (местного времени) дня, предшествующего дню оказания услуг.

1. **ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

**4.1. Заказчик вправе:**

* + 1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями договора.
    2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств, предусмотренных договором, в том числе в п.2.4 настоящего договора и п.6.4 Технического задания (Приложение №1).
    3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по договору, в том числе документы, содержащие информацию о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля пищевой продукции.
    4. В любой момент в том числе с привлечением уполномоченных органов провести проверку за соблюдением Исполнителем действующих норм и правил.
    5. Осуществлять контроль за использованием и состоянием помещений, переданных Исполнителю для оказания услуг.
    6. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.
    7. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества оказываемых услуг, а также используемых продуктов питания.
    8. Направить готовые блюда, а также используемые для приготовления пищи продукты питания (далее – продукт) на экспертизу, в том числе лабораторные испытания с целью проверки качества продукта. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продукта, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.
    9. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.
    10. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.
    11. Осуществить выборку услуг, предусмотренных договором, не в полном объеме.

**4.2. Заказчик обязан:**

4.2.1 Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, сроку, объему, соответствию оказанных услуг условиям договора.

4.2.2. Осуществлять контроль за исполнением условий договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям договора и приложений к нему.

4.2.3. Предоставить до начала оказания услуг производственные, в том числе пищеблок, и складские помещения, находящиеся у Заказчика в оперативном управлении, по договору аренды помещений, а также торгово-технологическое, холодильное оборудование, а также инвентарь по договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом на основании постановления мэрии городского округа Тольятти от 23.04.2010г. №1056-п/1 «Об утверждении Порядка дачи согласия администрацией городского округа Тольятти на предоставление в безвозмездное пользование и аренду имущества, закрепленного за муниципальными учреждениями на праве оперативного управления».

4.2.4. Обеспечить Исполнителя необходимыми для оказания услуг ресурсами (горячей и холодной водой, электроэнергией).

4.2.5. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в учреждении лиц, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

4.2.6. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика Заказчик ставит в известность Исполнителя не позднее, чем за 2 дня до изменения графика.

4.2.7. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

**4.3.** **Исполнитель вправе:**

4.3.1.Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

4.3.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках договора.

4.3.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по контракту других лиц - соисполнителей.

4.3.4. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона (т.е. набора блюд, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии примерным цикличным меню, содержащимся в Техническом задании (Приложение №1), на одного ребенка).

**4.4.** **Исполнитель обязан:**

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с действующим законодательством РФ, условиями договора и Техническим заданием (Приложение №1).

4.4.2. В течение трех рабочих дней с момента заключения настоящего договора предоставить Заказчику сведения:

- о наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ, СНиП) хранение пищевых продуктов с соблюдением условий и правил хранения, их оснащении торгово-технологическим и холодильным оборудованием, иными предметами материально-технического оснащения, наличии условий для хранения и реализации партий пищевых продуктов, направляемых на пищеблок учреждения Заказчика;

- о наличии специализированного транспорта (собственного, по договору аренды, по договору на оказание транспортных услуг);

- о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении договора, с приложением копий медицинских и трудовых книжек.

4.4.3. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.

4.4.4. Обеспечивать своевременное предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания.

4.4.5. Проводить необходимые расчеты и оценку использованию на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов ежемесячно.

4.4.6. Обеспечивать выдачу готовой пищи только после снятия пробы Заказчиком.

4.4.7. Обеспечивать отбор суточных проб от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда) непосредственно после приготовления пищи назначенным ответственным работником пищеблока в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение №1). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.4.8. Осуществлять систематический производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, основанный на принципах анализа опасностей и критических контрольных точек (ХАССП), включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

а) за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг;

в) за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- Журнал здоровья;

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- Ведомость контроля за рационом питания.

Лабораторные и инструментальные исследования осуществляются Исполнителем в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью их проведения (Приложение №5).

4.4.9. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

4.4.10. Предоставлять по запросу Заказчика достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора.

4.4.11. Обеспечивать Заказчику, а также привлеченным Заказчиком контролирующим и уполномоченным органам государственной власти беспрепятственный доступ на пищеблок для проведения мероприятий по контролю за исполнением условий настоящего договора и требований действующего законодательства по оказанию услуги.

4.4.12. Организовать доставку продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), соответствующих законодательству РФ, до пищеблока Заказчика.

4.4.13. Иметь на продукты питания, закупаемые для организации питания, сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности; ветеринарные сопроводительные документы на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло, сыр и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Согласно Приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

4.4.14. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

4.4.15. Заключить с Заказчиком договоры аренды помещений, безвозмездного пользования муниципальным имуществом.

4.4.16. В течение 30 дней с момента передачи имущества согласно настоящего договора, а также в случае досрочного расторжения договора, либо по истечении срока действия договора провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с Заказчиком.

4.4.17. Обеспечить содержание переданных для оказания услуг, предусмотренных договором, помещения и оборудования в соответствии с требованиями, установленными контролирующими органами санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, теплового, механического, торгово-технологического и другого оборудования, осуществлять техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт холодильного, теплового, механического оборудования и вентиляционной системы пищеблока, производственных и складских помещений. Производить текущий, малый, средний ремонт, поверку, содержание и техническое обслуживание весоизмерительных приборов.

Устранение неисправностей в работе оборудования в процессе его эксплуатации осуществляется по согласованию с Заказчиком.

4.4.18. Оплачивать стоимость лабораторных анализов, анализов проб блюд.

4.4.19. Обеспечить объект питания производственными журналами и другими документами, указанными в п.6.4 Технического задания (Приложение №1).

4.4.20. Для оказания услуг обеспечить необходимое количество квалифицированных кадров, прошедших обучение.

Следить за своевременным прохождением работниками, занятыми при оказании услуг, медицинских профилактических осмотров с требованиями к проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятии общественного питания, и другими нормативными актами.

Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.4.21. Своевременно доводить до сведения потребителей в наглядной и доступной форме необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, а именно:

- перечень услуг и условия их оказания;

- цены в рублях и условия оплаты услуг;

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов) и составе;

- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

Данная информация доводится до сведения потребителей посредством меню или иными способами, согласованными с Заказчиком.

4.4.22. Соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации.

4.4.23. Привлекать к оказанию услуг граждан РФ и (или) граждан, имеющих право на трудовую деятельность на территории РФ.

Осуществлять контроль за недопущением к трудовой деятельности на объекте иностранных граждан, не имеющих разрешения на работу на территории РФ (в случае привлечения к оказанию услуг соисполнителей, Исполнитель осуществляет проверку легальности привлечения иностранных граждан, не имеющих специального разрешения, если такое разрешение требуется в соответствии с законодательством РФ).

За несоблюдение миграционного законодательства в части неисполнения требований, указанных в настоящем подпункте контракта, Исполнитель несет ответственность (в том числе за несоблюдение таких требований соисполнителями, привлеченными к оказанию услуг по настоящему контракту), предусмотренную настоящим договором.

**4.4.24. Качество услуг и используемых продуктов питания:**

4.4.24.1.Исполнитель гарантирует, что при оказании услуг качество продуктов питания соответствует техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным [Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»](http://docs.cntd.ru/document/901751351), нормативным правовым актам, указанным в Техническом задании (Приложение №1).

4.4.24.2. Исполнитель гарантирует, что качество продуктов питания и приготовленной пищи соответствует утвержденным Исполнителем рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

1. **ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**
   1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения документов, указанных в [пункте 5.2](#Par5) настоящего договора.
   2. Для оценки качества блюд Заказчиком и Исполнителем создается бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и уполномоченных представителей Заказчика, которая ежедневно оценивает блюда по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, сведения о которой внесены в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 (тридцать) минут с момента фиксации указанного факта в данном журнале.

* 1. Исполнитель ежемесячно до 5 числа месяца, следующего за отчетным, предоставляет Заказчику акт приемки оказанных услуг по форме, содержащейся в Приложении №3 к договору, в 2-х экземплярах и счет (счет-фактуру).
  2. Заказчик осуществляет приемку оказанных услуг в течение 3-х рабочих дней с даты получения акта приемки оказанных услуг.
  3. По окончании приемки услуг Заказчик подписывает акт приемки оказанных услуг, либо направляет мотивированный отказ от подписания акта приемки оказанных услуг. В случае обнаружения несоответствия услуг условиям договора акт приемки оказанных услуг не подписывается до устранения Исполнителем недостатков.
  4. Датой приемки оказанных услуг считается дата подписания Заказчиком акта приемки оказанных услуг.
  5. Акты приемки оказанных услуг подписывается Сторонами в двух экземплярах, один из которых передается Исполнителю, а второй – Заказчику.

5.8. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и/или функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и/или функциональными характеристиками, указанными в договоре.

1. **ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА**

6.1. Размер обеспечения исполнения договора составляет **\_\_\_\_\_\_\_%** начальной (максимальной) цены договора в размере **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_) руб.**

6.2. Исполнение договора может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет.

6.3. Средства из обеспечения исполнения договора подлежат взысканию Заказчиком в качестве компенсации за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем своих обязательств по договору, в том числе по уплате неустойки (пени, штрафов), по возмещению любых убытков Заказчику, причиненных неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по договору.

6.4. В случае отзыва в соответствии с [законодательством](consultantplus://offline/ref=56BC8D256073C868BB17C76D710B80E1E648FE7DC541C503C74763E35D80529402FDF90D301B2B619F3FD95B16C7DA4F0C7F660322E0D5EAbFH6F) РФ у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения договора, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения договора не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем данного обязательства начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с договором.

6.5. В случае предоставления обеспечения исполнения обязательств, предусмотренных договором, в виде банковской гарантии:

6.5.1. в банковскую гарантию включается условие о праве Заказчика на бесспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии;

6.5.2. срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный договором срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц;

6.5.3. в банковскую гарантию включается условие в соответствии с п.7.3. настоящего договора;

6.5.4. банковская гарантия должна быть безотзывной.

**7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.2. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по договору, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством РФ.

7.3. За просрочку исполнения обязательства Заказчиком по условиям договора может быть начислена неустойка (штраф, пени) за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего за днем истечения срока его исполнения, установленного договором. Размер неустойки (штрафа, пеней) должен составлять не более 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ на день уплаты.

Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения обязательства произошла вследствие обстоятельств непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

7.4. Если Исполнителем просрочено исполнение обязательства либо это обязательство исполнено ненадлежащим образом, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего за днем истечения срока его исполнения, установленного договором. Размер неустойки должен составлять не менее 1/300 ключевой ставки Центрального Банка РФ на день уплаты неустойки (штрафа, пеней).

Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что ненадлежащее исполнение обязательства или просрочка его исполнения произошли вследствие обстоятельств непреодолимой силы или по вине Заказчика.

7.5. Уплата неустоек (штрафов, пеней) и возмещение убытков, причиненных ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает Стороны от исполнения обязательств по договору в полном объеме.

7.6. Уплата неустоек (штрафов, пеней) осуществляется на основании письменной претензии одной из Сторон.

7.7. Заказчик вправе удерживать при расчете с Исполнителем (вычитать из цены Контракта) сумму в виде неустойки (штрафа, пени), подлежащую уплате Исполнителем за неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств, предусмотренных договором, если Исполнитель не докажет, что неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.8. Просрочкой исполнения Исполнителем обязательств по настоящему договору считается нарушение сроков оказания услуги, устранения дефектов и недостатков оказанных услуг, иные нарушения, ставящие под угрозу достижения целей исполнения договора.

7.9. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по договору считается:

- отступление (не соблюдение) от требований, предусмотренных Техническим заданием (приложение №1), п.4.4. договора;

- иные отступления (не соблюдения) от условий договора, нарушения, ставящие под угрозу достижения целей исполнения договора.

1. **ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

8.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

8.2. Обстоятельством непреодолимой силы признается введение органом власти ограничения из-за коронавирусной и (или) иной инфекции.

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

**9. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА**

9.1. Изменение условий договора допускается в следующих случаях:

- снижение цены договора по соглашению сторон без изменения предусмотренного договором объема услуги и иных условий исполнения договора;

- изменение в соответствии с законодательством Российской Федерации регулируемых цен (тарифов) на товары, работы, услуги;

- изменение предусмотренного договором объема услуг в пределах 30%. При этом при уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги, при увеличении предусмотренных договором объема услуги допускается изменение цены договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на 30% цены договора;

- иные случае, предусмотренные законодательством РФ.

9.2. Перемена Исполнителя не допускается, за исключением случаев, когда новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя, с которым заключен договор, вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения либо когда такая возможность прямо предусмотрена договором. При перемене Исполнителя его права и обязанности переходят к новому Исполнителю в том же объеме и на тех же условиях.

9.3. Если при исполнении договора происходит перемена Заказчика, то права и обязанности Заказчика, установленные договором и не исполненные к моменту такой перемены, переходят к новому лицу в объеме и на условиях, предусмотренных заключенным договором.

9.4. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, при одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с Гражданским кодексом РФ.

**10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

10.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения договора или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 рабочих дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по электронной почте необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом. Электронные адреса сторон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[[2]](#footnote-2).

10.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Самарской области.

**11. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

11.1. Договор вступает в силу с момента его заключения (подписания) Сторонами и действует по 31.01.2022г., а в части оплаты – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по договору.

11.2. При невыбранном в полном объеме услуг в соответствии с Техническим заданием (приложение №1) до 31.12.2021г., договор прекращает свое действие в сроки, установленные п.11.1 договора без взаимных претензий Сторон.

**12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

12.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим договором, применяются нормы действующего законодательства РФ.

12.2. Документооборот в рамках договора осуществляется в письменной и (или) электронной форме.

12.3. Договор составлен в соответствии с требованиями законодательства РФ и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Договор заключается в форме электронного документа, подписанного электронными подписями уполномоченными представителями обеих сторон.

12.4. Все приложения к договору должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством РФ и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями договора, являются его неотъемлемой частью.

12.5. В случае изменения реквизитов стороны письменно уведомляют друг друга о таких изменениях в срок не позднее 3-х рабочих дней со дня соответствующего изменения.

12.6. В случае привлечения к исполнению обязательств по настоящему договору третьих лиц Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за неисполнение и (или) ненадлежащее исполнение третьими лицами переданных обязательств по договору.

**13. ПРИЛОЖЕНИЯ К ДОГОВОРУ**

13.1. Приложение №1 – Техническое задание.

13.2. Приложение №2 – Расчет стоимости услуг[[3]](#footnote-3).

13.3. Приложение №3 – Форма акта приемки оказанных услуг.

13.4. Приложение №4 – Форма заявки на количество питающихся детей.

13.5. Приложение №5 – Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований.

1. **АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

Приложение №2

к договору № \_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г.

РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГ

Наименование: Оказание услуг по организации питания детей в образовательном учреждении

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид услуги[[4]](#footnote-4) | Стоимость услуги за 1 ребенка в день, руб. | Кол-во детей | Кол-во рабочих дней | Итого, руб. | | Итого с учетом понижающего коэффициента, руб. | | | |
| За ед. услуги | | Общая стоимость (цена контракта), руб. | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | 7 | | 8 | |
| 1 | Оказание услуг по организации питания детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности (до 3-х лет) |  |  |  |  | |  | |  | |
| 2 | Оказание услуг по организации питания детей в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности (от 3-х до 7 лет) |  |  |  |  | |  | |  | |
| 3 | Оказание услуг по организации питания детей в группах оздоровительной направленности (часто болеющих детей, детей с сахарным диабетом и др.) (до 3-х лет) |  |  |  |  | |  | |  | |
| 4 | Оказание услуг по организации питания детей в группах оздоровительной направленности (часто болеющих детей, детей с сахарным диабетом и др.) (от 3-х до 7 лет) |  |  |  |  | |  | |  | |
| 5 | Оказание услуг по организации питания детей с туберкулезной интоксикацией в группах оздоровительной направленности (до 3-х лет) |  |  |  |  | |  | |  | |
| 6 | Оказание услуг по организации питания детей с туберкулезной интоксикацией в группах оздоровительной направленности (от 3-х до 7 лет) |  |  |  |  | |  | |  | |
| **ВСЕГО, руб.** | | | | | |  | | Х | |  | |

Приложение №3

к договору № \_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г.

ФОРМА АКТА ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ.

АКТ

ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

г. Тольятти «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

1. В соответствии с контрактом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (далее – контракт) Исполнитель исполнил обязательства по договору, а именно: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в объеме \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям договора: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Услуги согласно договору должны быть оказаны «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г., фактически оказаны «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

4. Представлены следующие отчетные документы (в соответствии с контрактом), в том числе подтверждающие объем услуг:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Недостатки оказанных услуг выявлены/ не выявлены

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями договора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

8. В соответствии с п. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ договора сумма штрафных санкций составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(указывается порядок расчета штрафных санкций)*. Общая стоимость штрафных санкций составит: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

9. Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

10. Результаты оказанных услуг по договору:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Сдал: Принял:

Исполнитель Заказчик

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  М.П. |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  М.П. |

Приложение №4 к договору

№ \_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г.

**ФОРМА ЗАЯВКИ НА КОЛИЧЕСТВО ПИТАЮЩИХСЯ ДЕТЕЙ**

Наименование заказчика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контракт №\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категория детей** | **Количество детей** | **Итого рационов** |
|  |  |  |

Уполномоченное лицо заказчика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. М.П.

Приложение №5 к договору

№ \_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г.

НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЁМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ

ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, шт. | Кратность за период действия договора |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Бактериологическое исследование пищевых продуктов, определение КМАФАнМ | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 4 |
| 2. | Бактериологическое исследование пищевых продуктов, БГКП | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 4 |
| 3. | Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение ПКФ,  в т.ч. сальмонелл | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 4 |
| 4. | Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение Staphylococcus aureus | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 4 |
| 5. | Бактериологическое исследование пищевых продуктов. Определение бактерий рода Proteus | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 4 |
| 6. | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба) | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 4 |
| 7. | Определение энергетической ценности (по факту) | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 1 |
| 8. | Подсчёт энергетической ценности (теория) | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 1 |
| 9. | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба) | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 1 |
| 10 | Определение достаточности термической обработки | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 2 |
| 11. | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки (одна проба) | Кулинарная продукция | 1 | 2 |
| 12. | Отбор проб пищевых продуктов (менее 5 проб) | Кулинарная продукция, блюда | 1 | 4 |
| 13. | Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов | Производственное оборудование, инвентарь | 1 | 4 |
| 14. | Смывы на БГКП с использованием универсальных сред | Производственное оборудование, инвентарь | 5 | 1 |

1. Указывается адрес(а) зданий, помещений, где располагается пищеблок Заказчика [↑](#footnote-ref-1)
2. Заполняется при заключении контракта [↑](#footnote-ref-2)
3. Заполняется МАОУ [↑](#footnote-ref-3)
4. Вид услуги в т.ч. по возрастам детей заполняется МБУ в соответствии с техническим заданием и обоснованием НМЦД [↑](#footnote-ref-4)