

Контракт № 24-П
на оказание услуги по организации питания учащихся

г. Нижний Тагил

« ____ » _____ 201 ____ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 24, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Лавровой Екатерины Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ОМС-ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Максима Михайловича Ланова, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на основании протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием № ПРО1 от « 16» июня 2016 года заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания учащихся Заказчика в период с 01 сентября 2016 года по 31 декабря 2020 года по адресу: г. Нижний Тагил, ул. Сланцевая, 13А (далее по тексту – Услуги) в соответствии со спецификацией (Приложение №1 к контракту) и техническим заданием (Приложение № 2 к контракту), являющимся неотъемлемой частью контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные Услуги.

1.2. В период с 01 сентября 2016 года по 31.05.2017 года Исполнителем оказываются Услуги - организация горячего питания с полным циклом производства.

С 01.09.2017 года Исполнитель вправе оказывать Услуги - организация горячего питания с доставкой полуфабрикатов высокой степени готовности или готовой продукции с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к данному виду услуг (в т.ч. поставка специальным, чистым транспортом, в соответствии с разработанным меню, при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения, готовой продукции - в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками, с соблюдением срока хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не более 3 часов (включая время их транспортировки)).

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик обязуется:

2.1.1. Создать условия Исполнителю для оказания Услуг путем предоставления Исполнителю производственных и складских помещений пищеблока, торгово-технологического, холодильного и иного оборудования по договору безвозмездного пользования (Приложение № 3 к контракту), а также помещений для приема пищи, оснащенных необходимой мебелью.

2.1.2. Согласовать с Исполнителем режим (график) питания учащихся, о необходимости изменения которого одна из сторон уведомляет другую не позднее, чем за два дня.

2.1.3. Представлять Исполнителю:

- ежемесячно в течение срока действия контракта заявки о количестве учащихся, пользующихся питанием за счет бюджетных средств;

- ежедневно, не позднее чем за два часа до окончания работы Исполнителя, уточненные заявки о количестве учащихся, пользующихся питанием на следующий день.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Оказать Услуги надлежащего качества, в объемах и сроки, установленные контрактом, в соответствии со спецификацией (Приложение №1 к контракту) и техническим заданием (Приложение № 2 к контракту), заявкой Заказчика, постановлением Правительства

Свердловской области от 05.03.2014 № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных общеобразовательных организаций Свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области», санитарно – эпидемиологическими требованиями (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 РФ от 23.07.2008 № 45, СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов и продовольственного сырья», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31), двухнедельным циклическим меню, имеющим экспертное заключение ТУ Роспотребнадзора, и Технологическими картами кулинарного изделия (блюда) (Приложение № 4 к контракту), по ценам, предусмотренным контрактом.

Обеспечить при оказании Услуг разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 51705.1-2001), не позднее 01.01.2017 года.

2.2.3. Представить Заказчику не позднее 10 дней до оказания Услуг:

- Программу производственного контроля;
- копии договора (ов) на проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и лабораторных исследований;
- двухнедельное циклическое меню, имеющее экспертное заключение ТУ Роспотребнадзора;
- Технологические карты кулинарного изделия (блюда) (Приложение № 4 к контракту);
- документы, подтверждающие допуск лиц к оказанию Услуг в соответствии с требованиями, предусмотренными п.2.2.6. контракта, в т.ч. при замене работников Исполнителем в период оказания Услуг.

2.2.4. Согласовать с Заказчиком в течение 10 рабочих дней с момента заключения контракта перечень мероприятий по приведению состояния помещения и оборудования, переданных по договору безвозмездного пользования имуществом (Приложение №3 к контракту), в соответствие требованиям действующих нормативных правовых актов.

2.2.5. Принимать меры по поддержанию надлежащего состояния помещения и оборудования, переданных по договору безвозмездного пользования имуществом (Приложение №3 к контракту), за счет своих средств в размерах и на условиях, предусмотренных данным договором.

2.2.6. К работе по оказанию Услуг допускать лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, в том числе своевременное обследование на стафилококк, рота- и норовирусы, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих медицинские книжки.

2.2.7. Обеспечить:

- снабжение пищеблока достаточным количеством производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- поставку специальным, чистым транспортом, в соответствии с разработанным меню необходимых сырья, пищевых продуктов, которые должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и

сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции;

- строгое соблюдение установленных правил приемки поступающих сырья, пищевых продуктов, требований к их кулинарной обработке, условиям их транспортирования, хранения и реализации, а также к санитарному состоянию помещений и оборудования, мытью посуды;

- использование продуктов, необходимых для приготовления блюд по меню, за исключением поступающих (произведенных) из тех стран, на которые наложены официальные экономические санкции и санитарные ограничения Российской Федерации;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования, в т.ч. пищевых продуктов, готовых блюд;

- своевременное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- назначение приказом ответственных лиц за безопасную эксплуатацию технологического и иного оборудования, обеспечение правил пожарной безопасности, электробезопасности;

- проведение всех видов инструктажа по охране труда, допуск к самостоятельной работе персонала Исполнителя согласно действующим нормативам и требованиям;

- соблюдение персоналом Исполнителя общих требований охраны труда, пожарной безопасности, трудовой и производственной дисциплины, правил, и положений, действующих на объекте Заказчика и ответственность за допущенные нарушения;

- наличие у персонала Исполнителя сертифицированных средств индивидуальной защиты и спецодежды;

- наличие меню (прейскуранта) продукции ежедневно в местах ее реализации;

- содержание, охрану, эксплуатацию, текущий (капитальный) ремонт по согласованию с Заказчиком и сохранность предоставляемых Заказчиком помещений, оборудования с соблюдением санитарных, технических и норм пожарной безопасности, в т.ч. исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока, его ремонт и техническое обслуживание, а также возмещение расходов за потребленные при оказании Услуг коммунальные услуги;

- накрытие (сервировку) столов в обеденном зале, раздачу пищи;

- уборку и мытье использованной посуды;

- уборку и мытье используемых помещений и оборудования.

2.2.8. Организовать вывоз и утилизацию отходов, возникающих в процессе производства, с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил своими силами и за свой счет.

2.2.9. Обеспечить оказание Услуг учащимся Заказчика, не относящимся к льготным категориям учащихся, указанным в спецификации (Приложение № 1 к контракту), за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

2.2.10. Создавать безопасные условия предоставления Услуг учащимся в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими их жизнь и здоровье, осуществлять постоянный контроль за качеством и безопасностью питания учащихся.

2.2.11. При оказании Услуг учитывать индивидуальные потребности учащихся Заказчика, связанные с их состоянием здоровья, определяющие особые условия получения ими Услуг, проявлять уважение к личности учащихся, обеспечить условия укрепления нравственного, физического и психологического здоровья, эмоционального благополучия.

2.2.12. Возместить причиненный по вине Исполнителя ущерб имуществу Заказчика, указанному в п.2.1.1. контракта.

2.2.13. Своевременно и в полном размере оплатить неустойку в случаях, предусмотренных контрактом (в том числе договором безвозмездного пользования (Приложение № 3 к контракту)).

2.3. Заказчик имеет право:

2.3.1. Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем Услуг, не вмешиваясь в его деятельность.

2.3.2. Получать от Исполнителя информацию по вопросам организации и обеспечения надлежащего исполнения Услуг.

3. Цена контракта и порядок расчетов

3.1. Общая стоимость Услуг по контракту формируется с учетом расходов на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, в т.ч. НДС, и других обязательных платежей, и на протяжении всего срока действия контракта составляет **5574269,70** (пять миллионов пятьсот семьдесят четыре тысячи двести шестьдесят девять) рублей 70 копеек из расчета стоимости питания одного учащегося в соответствии с постановлением Администрации города Нижний Тагил от 14.04.2016 № 1071-ПА «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений на 2016-2020 годы».

3.2. Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения объёма Услуг и иных условий исполнения контракта, а также изменена в случае изменения по предложению Заказчика предусмотренного контрактом объема Услуг не более чем на десять процентов.

3.3. При исполнении контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание Услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

3.4. Оплата по контракту производится в безналичной форме, без предоплаты, ежемесячными платежами за фактически оказанные Услуги платежными поручениями по предъявленным счетам-фактурам и актам сдачи-приемки услуг, в течение 45 дней с даты их подписания за счет средств Заказчика (субсидии из бюджета).

3.5. Ежемесячно Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за оказанные Услуги.

3.6. Исполнитель возмещает 100% расходы за потребленные при оказании Услуги коммунальные услуги в соответствии с условиями договора безвозмездного пользования (Приложение № 3 к контракту).

4. Порядок сдачи - приемки услуг

4.1. Исполнитель ежемесячно, в течение 3-х рабочих дней с момента окончания каждого календарного месяца, представляет Заказчику на подпись акт сдачи-приемки услуг за истекший месяц с указанием стоимости фактически оказанных Услуг.

4.2. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с даты представления Исполнителем при отсутствии замечаний подписывает акт сдачи-приемки услуг, при наличии замечаний в письменном виде уведомляет Исполнителя о недостатках и сроках их устранения.

4.3. Услуги считаются оказанными с момента подписания акта сдачи-приемки услуг сторонами. При отказе одной из сторон от подписи делается отметка в акте сдачи-приемки услуг с указанием оснований отказа.

4.4. При обнаружении после подписания акта сдачи-приемки услуг недостатков и иных несоответствий условиям контракта Заказчик извещает об этом Исполнителя в течение 24 часов.

4.5. Срок, в течение которого Исполнитель принимает претензии на обнаруженные дефекты после подписания акта сдачи-приемки услуг, составляет 6 месяцев.

5. Ответственность сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение взятых на себя обязательств в соответствии с законодательством Российской Федерации, действовавшим на момент заключения контракта.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом (в том числе договором безвозмездного пользования (Приложение № 3 к контракту)), Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.2.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.2.2. В случае ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа, размер которого составляет 2,5 процента от цены контракта.

5.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.3.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Подрядчиком обязательств, предусмотренных контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере 2% от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, определяемого в соответствии с постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 № 1063.

5.3.2. Штраф начисляется за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), размер которого составляет 10 % от цены контракта в соответствии с постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 № 1063.

5.4. Заказчик вправе самостоятельно удерживать неустойку, указанную в пунктах 5.3. - 5.3.2. контракта, из цены контракта при осуществлении оплаты оказанных Услуг.

5.5. Ни одна из сторон контракта не вправе уступить свои права и обязанности по нему третьим лицам без письменного согласования с другой стороной.

5.6. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество оказываемых Услуг и реализуемой продукции, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания, в соответствии с действующим законодательством.

5.7. Исполнитель несет риск случайной гибели или случайного повреждения имущества, указанного в п.2.1.1. контракта, если ущерб причинен в результате неисполнения или ненадлежащего исполнения им своих обязательств по контракту.

5.8. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по контракту в случае действия обстоятельств непреодолимой силы, а также иных обстоятельств, которые независимы от воли сторон, не могли быть ими предвидены в момент заключения контракта и предотвращены разумными средствами при их наступлении.

6.2. Сторона, подвергшаяся действию таких обстоятельств, обязана незамедлительно в письменном виде уведомить другую сторону о возникновении, виде и возможной продолжительности действия соответствующих обстоятельств. Если эта сторона не сообщит о наступлении соответствующего обстоятельства, она лишается права ссылаться на него, разве что само такое обстоятельство препятствовало отправлению такого сообщения.

6.3. Стороны несут ответственность за частичное или полное неисполнение обязательств по контракту при наличии вины только в случаях, предусмотренных законом или контрактом.

7. Обеспечение исполнения контракта

7.1. Исполнитель обязуется предоставить Заказчику обеспечение исполнения контракта в размере 20 % от начальной (максимальной) цены контракта в сумме 1 126 093.88 рублей путем перечисления денежных средств на счет Заказчика по следующим реквизитам:

ИНН 6623003145

КПП 662301001

БИК 046510000

РКЦ Нижний Тагил

Расчетный счет 40302810700005000003

Лицевой счет 05906002150

либо предоставления банковской гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

7.2. В случае, если предложенная в заявке Исполнителем цена была снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в п. 7.1. контракта, или информацию, подтверждающую его добросовестность на дату подачи заявки.

7.3. В случае, если по каким - либо причинам обеспечение исполнения обязательств по контракту перестало быть действительным, закончилось свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем своих обязательств по контракту, Исполнитель обязуется в течение 10 банковских дней предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения на тех же условиях и в том же размере, что указаны в документации.

7.4. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения контракта.

7.5. В случае, если Исполнителем в качестве способа обеспечения исполнения контракта выбрано внесение денежных средств на счет Заказчика, Заказчик возвращает Исполнителю

указанные денежные средства в срок не позднее 10 рабочих дней с момента исполнения сторонами обязательств по контракту.

8. Заключительные положения

8.1. Контракт вступает в силу с момента подписания и действует до 31 марта 2021 года, а в части оплаты – до полного исполнения обязательств.

8.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

8.3. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.4. Споры и разногласия, которые могут возникнуть между сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в ходе заключения или исполнения контракта, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства Российской Федерации.

При не достижении согласия стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Свердловской области. Соблюдение претензионного порядка урегулирования спора обязательно для обеих сторон. Срок ответа на претензию 15 дней.

8.5. Изменения и дополнения к контракту, не противоречащие действующему законодательству РФ, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме. Под письменной формой стороны для целей контракта понимают как составление единого документа, так и обмен письмами, телеграммами, сообщениями с использованием средств факсимильной и электронной связи, позволяющими идентифицировать отправителя и дату отправления.

8.6. При изменении наименования, адреса, банковских реквизитов или реорганизации стороны информируют друг друга в письменном виде в 10 (десятидневный) срок.

8.7. Контракт и приложения к нему составлены в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

9. Адреса, реквизиты и подписи сторон

ССУДОДАТЕЛЬ	ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 24 622014, г. Нижний Тагил, ул. Сланцевая, 13 А Тел/факс 8(343)525-80-33 РКЦ НИЖНИЙ ТАГИЛ Г. НИЖНИЙ ТАГИЛ ИНН 6623003145 КПП 662301001 БИК 046510000 Расчетный счет 40302810700005000003 РКЦ Нижний Тагил Лицевой счет 05906002150 Директор _____ Е.А. Лаврова М.П.	Общество С Ограниченной Ответственностью «ОМС-ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ» Адрес: 654006, обл. КЕМЕРОВСКАЯ, г. НОВОКУЗНЕЦК, ул. ХЛЕБОЗАВОДСКАЯ, 2Б ОФИС 215 ИНН 4217159347 КПП 421701001 Сибирский филиал ПАО «Промсвязьбанк» г. Новосибирск. БИК 045004816 р/с 40702810004000007099 к/с 30101810500000000816 Генеральный директор _____ М.М. Ланов М.П.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ МОУ	Адрес МОУ	Категории учащихся												
		Учащиеся 1-х классов		Учащиеся 2-4-х классов		Учащиеся 5-11-х классов из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, детей из многодетных семей		Учащиеся 1-х классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды		Учащиеся 2-4-х классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды		Учащиеся 5-11-х классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды		Всего учащихся
		3		4		5		6		7		8		9
		Кол-во учащихся (чел)	Кол-во дней	Кол-во учащихся (чел)	Кол-во дней	Кол-во учащихся (чел.)	Кол-во дней	Кол-во учащихся (чел)	Кол-во дней	Кол-во учащихся (чел)	Кол-во дней	Кол-во учащихся (чел)	Кол-во дней	Кол-во учащихся (чел)
24	622014, г. Нижний Тагил, ул. Сланцевая, 13 А													
2016 год			81		96	61	96		81		96	21	96	82
	Стоимость услуги питания на одного учащегося в один учебный день, руб					55,94						99,01		
	Стоимость всего, руб.					327584,64						199604,16		527188,80
2017 год			165		197	61	197		165		197	21	197	82
	Стоимость услуги питания на одного учащегося в один					59,71						105,73		

	учебный день, руб											
	Стоимость всего, руб.			717535,07						437405,01		1154940,08
2018 год		165	197		197		165		197		197	82
	Стоимость услуги питания на одного учащегося в один учебный день, руб			63,26						111,97		
	Стоимость всего, руб.			760195,42						46321989		1223415.31
2019 год		165	197	61	197		165		197	21	197	82
	Стоимость услуги питания на одного учащегося в один учебный день, руб			67,02						118,60		
	Стоимость всего, руб.			805379,34						490648,20		1296027,54
2020 год		165	197	61	197		165		197	21	197	82
	Стоимость услуги питания на одного учащегося в один учебный день, руб			70,98						125,63		
	Стоимость всего, руб.			852966,66						519731,31		1372697,97

Заказчик

/ Е.А.Лаврова /

М.П.

Исполнитель

/ М.М.Ланов /

М.П.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания учащихся

1.	Место оказания услуги: <i>В соответствии с информационной картой</i>
2.	Условия оказания услуги: <p>Пищеблок Заказчика соответствует санитарным требованиям, предъявляемым к предприятиям с полным циклом производства.</p> <p>Исполнитель обеспечивает поставку в соответствии с разработанным меню специальным, чистым транспортом необходимых пищевых продуктов (Минимальный перечень продуктов питания. Приложение № 1 к техническому заданию), которые должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов и продовольственного сырья», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31, 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 РФ от 23.07.2008 № 45), ТР ТС, ГОСТ или ТУ.</p> <p>При организации горячего питания учащихся с доставкой полуфабрикатов высокой степени готовности или готовой продукции Исполнитель обеспечивает оказание услуг с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к данному виду услуг (в т.ч. поставка специальным, чистым транспортом, в соответствии с разработанным меню, при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения, готовой продукции - в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками, с соблюдением срока хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не более 3 часов (включая время их транспортировки)).</p> <p>При оказании услуги по организации питания учащихся (далее – Услуги) Исполнитель обеспечивает допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»), прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, в том числе своевременное обследование на стафилококк, рота- и норовирусы, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих медицинские книжки, с обязательным представлением Заказчику подтверждающих документов.</p> <p>Заказчик предоставляет производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования, являющимся Приложением № 3 к контракту на оказание Услуги, в соответствии с перечнем, предусмотренным Приложением № 1 к договору, а также помещение для приема пищи, оснащенное необходимой мебелью (обеденный зал).</p> <p>Исполнитель возмещает расходы за потребленные коммунальные услуги при оказании Услуги, а именно:</p> <p>1) тепловую энергию - пропорционально площади помещений Заказчика, переданных в</p>

безвозмездное пользование Исполнителю в соответствии с Приложением № 1 к договору безвозмездного пользования имуществом;

2) холодную и горячую воду - в соответствии с нормами расхода воды, предусмотренными строительными нормами и правилами СНиП 2.04.01-85* «Внутренний водопровод и канализация зданий» (утв. постановлением Госстроя СССР от 4.10.1985 № 189), при этом расчет израсходованной холодной и горячей воды производится следующим образом:

А) рассчитывается потребление воды при оказании услуги исходя из нормативов потребления, установленных СНиП 2.04.01-85*, количества учащихся, получающих услугу питания в соответствии с заключенным контрактом, количества дней функционирования столовой, количества приготовленных условных блюд,

Б) вычисляется соотношение величины, указанной в п. А, к установленному месячному лимиту водопотребления Заказчика, указанному в заключенных договорах водоснабжения,

В) Исполнителю к возмещению выставляются суммы расходов исходя из сумм счетов, выставленных поставщиками холодной и горячей воды, скорректированных на величину, указанную в п. Б;

3) водоотведение - в объеме, равном количеству принятой горячей и холодной воды (в соответствии с пп.2) настоящего пункта);

4) электроэнергию – согласно показаниям прибора учета, учитывающего отдельно электроэнергию по пищеблоку (столовой), в случае отсутствия прибора учета расход электроэнергии определяется исходя из мощности электроустановок и электрических приборов, используемых при оказании услуги;

Муниципальному бюджетному учреждению «Центр обслуживания зданий и помещений» в порядке, утвержденном постановлением Администрации города Нижний Тагил от 09.12.2014 № 2642-ПА «О внесении изменений в постановление Администрации города Нижний Тагил от 22.05.2014 № 938-ПА «О возложении дополнительных функций на муниципальное бюджетное учреждение «Центр обслуживания зданий и помещений» (МБУ «ЦОЗиП»).

При наличии приборов учета, учитывающих отдельно тепловую энергию, холодную и горячую воду по пищеблоку (столовой), возмещение данных расходов осуществляется согласно показаниям приборов учета.

Возмещение вышеуказанных расходов осуществляется Исполнителем на расчетный счет МБУ «ЦОЗиП» в течение 10 дней с момента выставления МБУ «ЦОЗиП» счета Исполнителю.

Исполнитель обеспечивает:

- производство продукции общественного питания в соответствии с санитарными правилами;
- качественный и полноценный набор продуктов питания;
- доступность школьного питания;
- выполнение двухнедельного циклического меню, имеющего экспертное заключение ТУ Роспотребнадзора;
- соответствие приготовляемых блюд установленным параметрам по качеству, стоимости, весу, калорийности, составу, Технологическим картам кулинарного изделия (блюда) (Приложение № 4 к контракту);
- разнообразный ассортимент блюд (не менее 2-3 разновидностей блюд в день).

Исполнитель обеспечивает содержание и текущий (капитальный) ремонт по согласованию с Заказчиком предоставленных производственных и складских помещений, оборудования, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности. Исполнитель своевременно снабжает пищеблок Заказчика необходимыми пищевыми продуктами и полуфабрикатами высокой степени готовности в соответствии с разработанным меню, производственным инвентарем, посудой, моющими, дезинфицирующими средствами и другими предметами материально-технического оснащения, обеспечивает соблюдение установленных правил приемки поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов высокой степени готовности, требований к их кулинарной обработке, а также условий хранения и реализации, организует производственный контроль, проведение

	<p>мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.</p> <p>Исполнитель обеспечивает сервировку (накрытие столов) в обеденном зале, раздачу пищи, уборку и мытье посуды, а также используемых оборудования и помещений.</p> <p>Продукты, необходимые для приготовления блюд по меню, могут происходить из всех стран, за исключением тех, на которые наложены официальные экономические санкции и санитарные ограничения Российской Федерации.</p>
3.	Сроки оказания услуги:
	<i>В соответствии с информационной картой</i>
4.	Требования к оказываемой услуге:
4.1.	- требования к объему оказываемой услуги (человек):
	<i>В соответствии с информационной картой</i>
4.2.	- требования к качественным характеристикам оказываемой услуги:
	<p>Услуга по организации питания учащихся Заказчика оказывается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 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 РФ от 23.07.2008 № 45) (при этом Исполнитель вправе использовать таблицу замены продуктов питания); СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов и продовольственного сырья» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31); СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 3); с учетом Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178, на основании постановления Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных общеобразовательных организаций Свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области». Для учащихся необходимо организовать одно-, двухразовое горячее питание в зависимости от категории учащихся в соответствии с постановлением Администрации города Нижний Тагил от 14.04.2016 № 1071-ПА «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений на 2016-2020 годы».</p> <p>2) В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении должно составлять: завтрак – 25 %, обед – 35 %. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10 – 15 %, 30 – 32% и 55 – 60 %, соответственно. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Фактический рацион питания должен соответствовать примерному меню.</p> <p>Исполнитель составляет двухнедельное цикличное меню, максимально приближенное к</p>

	<p>Примерному меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях, утв. руководителем федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Онищенко Г.Г. (методические рекомендации №0100/8605-07-34). Двухнедельное цикличное меню, составленное Исполнителем, должно иметь полученное в установленном порядке экспертное заключение ТУ Роспотребнадзора в срок до 01.07.2016 года.</p> <p>3) Исполнитель согласовывает с Заказчиком организацию и рацион питания учащихся.</p> <p>Отпуск горячего питания учащимся необходимо организовать по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой (обеденном зале) должны быть закреплены определенные обеденные столы.</p> <p>4) Исполнитель несет ответственность и осуществляет контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, качеством и безопасностью питания учащихся.</p>
5.	Требования к предоставлению гарантий качества оказываемой услуги:
<i>5.1</i>	- к объему предоставления гарантий качества:
	Должны быть представлены гарантии на весь объем предоставляемой услуги
<i>5.2</i>	- к сроку предоставления гарантий качества:
	Срок, в течение которого Исполнитель принимает претензии на обнаруженные дефекты после подписания акта сдачи-приемки услуг, составляет 6 месяцев.

**Требования к качественным характеристикам части продуктов,
используемых при оказании услуги питания**

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качественным характеристикам
1	Капуста белокочанная свежая	Товар соответствует требованиям ГОСТ Р 51809-2001. Кочаны свежие, здоровые, целые, не треснувшие, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерги. Класс первый.
2	Морковь столовая свежая	Товар соответствует требованиям ГОСТ 1721-85. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.
3	Свекла столовая свежая	Товар соответствует требованиям ГОСТ 1722-85. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, нетреснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.
4	Картофель продовольственный	Товар соответствует требованиям ГОСТ Р 51808-2013. Внешний вид клубней: целые, чистые, здоровые, свежие, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие.
5	Яблоки свежие	Товар соответствует требованиям ГОСТ Р 54697-2011. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, без гнили, неспорченные, неперезрелые.
6	Апельсины	Товар соответствует требованиям ГОСТ 4427-82. Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, зрелые, без признаков гнили, непомороженные. Не допускаются плоды с прозеленью.
7	Мясо птицы (тушки цыплят)	Товар соответствует требованиям ГОСТ Р 52306-2005 Охлажденное, хорошо обескровленное, чистое. Не имеет посторонних запахов, посторонних включений, фекальных загрязнений, видимых кровавых сгустков, остатков внутренних органов, холодильных ожогов, пятен от различных желчи. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков.
8	Молоко питьевое	Товар соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013. Пастеризованное. МДЖ 3,2 %
9	Кефир	Товар соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012. МДЖ не менее 2,5% и не более 3,2% (участник конкурса в своей заявке должен указать конкретную МДЖ).

10	Сыр полутвердый	Товар соответствует требованиям ГОСТ 32260-2013. Сыр полутвердый, брусковый, без плесени, сорт «Высший». Вкус и запах выраженный сырный, без посторонних привкуса и запаха. Массовая доля жира $45 \pm 1,6\%$.
----	-----------------	---

**Требования к качественным характеристикам части товаров,
используемых при уборке**

№ п/п	Наименование товара	Требования к качественным характеристикам
1	Моющее средство для пола нейтральное	<p>Предназначено для ежедневного ухода за любыми моющимися поверхностями. Подходит для синтетических и виниловых покрытий, поверхностей из линолеума, дерева, паркета, ламината, бетона, облицовочной плитки, стекла, гранита и мрамора.</p> <p>Обладает умеренным пенообразованием и имеет возможность применяться не только для ручной мойки, но и в поломочных машинах, моющих пылесосах. Не требует смывания, не оставляет разводов, не разрушает защитный слой поверхности.</p> <p>Не раздражает кожу рук.</p>
2	Полироль с эффектом очистки	<p>Предназначен для очистки, полировки и защиты любых металлических поверхностей: из нержавеющей стали, хрома, латуни, меди, никеля, стали и др. Основное предназначение: очистка и удаление загрязнений, ржавчины, следов коррозии, окислов.</p> <p>Полирует и создает защитный слой на поверхности металла, благодаря чему происходит дальнейшая защита металла от коррозии.</p> <p>Безопасен и пригоден для использования в зонах приготовления пищи .</p>
3	Средство моющее универсальное	<p>Моющее средство предназначено для удаления жировых и масляных загрязнений, характерных для пищевой промышленности, а также остатков нефтепродуктов различными способами: ручная мойка, мойка с применением пеногенератора. Применяется для мытья любых поверхностей (нержавеющей стали, деревянных и окрашенных поверхностей, стекла, пластика, керамики, мрамора, гранита), всех видов посуды, тары, емкостей, стен, полов, наружного мытья технологического и кухонного оборудования.</p> <p>Обладает хорошим пенообразованием и моющими свойствами. Не повреждает поверхность обрабатываемых изделий. Эффективно в воде любой жесткости.</p> <p>Средство не горюче, пожаробезопасно, стабильно в воде и на воздухе, биоразлагаемо.</p>
4	Гель для очищения сантехники и кафеля	<p>Предназначен для очищения сантехники, хромированных поверхностей, нержавеющей стали, кафеля, раковин, ванны, душевых кабин и унитаза. Очищает стойкие и застарелые загрязнения, известковые отложения, мыльный налет, ржавчину, следы от капель воды и въевшуюся грязь. Не оставляет царапин и разводов. Обладает антибактериальным действием.</p>
5	Концентрированное средство для удаления жиромасляных загрязнений	<p>Средство предназначено для удаления жира, белковых, масляных загрязнений при ручной мойке. Средство применяется для мойки полов и стен в столовых помещениях. Средство удаляет все пищевые загрязнения, образует обильную пену.</p> <p>Средство биоразлагаемо. Не обладает аллергическим и кожно-раздражающим действием</p>

6	Дезинфицирующее средство широкого спектра действия	<p>Представляет собой быстродействующий безопасный очиститель широкого спектра применения. Обладает очищающим, обеззараживающим, противогрибковым и противовирусным действием.</p> <p>Дезодорирует, дезинфицирует, уничтожает грибки и вирусы, удаляет плесень, saniрует, и препятствует распространению вирусных и бактериальных заболеваний (грипп, ОРЗ, и других).</p> <p>Безопасен для любых поверхностей: для очистки стен, полов, раковин, ванн, унитазов, столов, стульев. Без содержания агрессивных химикатов. Эффективен в воде любой жесткости.</p>
---	--	--

ДОГОВОР № ____
безвозмездного пользования

г. Нижний Тагил

" ____ " _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №24 именуемое далее "Ссудодатель", в лице директора Лавровой Екатерины Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ОМС-ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ»., именуемое в дальнейшем "Ссудополучатель", в лице генерального директора Максима Михайловича Ланова, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

1.1. В целях исполнения контракта от _____ №24-П на оказание услуги по организации питания учащихся Ссудодателя (далее – контракт от _____ №24-П), Ссудодатель передал, а Ссудополучатель принял в безвозмездное пользование имущество и помещения пищеблока школьной столовой (далее по тексту – Имущество) согласно Приложению № 1, являющимся неотъемлемой частью Договора.

1.2. Основание передачи в безвозмездное пользование: постановление Администрации города Нижний Тагил от 14.04.2016 № 1071-ПА «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений на 2016-2020 годы».

1.3. На момент заключения Договора Ссудодатель подтверждает, что Имущество находится в муниципальной собственности, не обременено правами третьих лиц, никому не продано, не заложено, в споре и под запрещением (арестом) не состоит и принадлежит Ссудодателю на праве оперативного управления.

1.4. Стоимость неотделимых (отделимых) улучшений Имущества, произведенных Ссудополучателем, возмещению не подлежит.

1.5. Передача Имущества в безвозмездное пользование не влечет передачу права собственности на него.

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Ссудодатель обязан:

2.1.1. Предоставить Ссудополучателю Имущество в состоянии, соответствующем его назначению и условиям Договора.

2.2. Ссудополучатель обязан:

2.2.1. Использовать Имущество исключительно по прямому назначению, указанному в п. 7.2. Договора.

2.2.2. Содержать Имущество в полной исправности и надлежащем санитарном состоянии, производить его текущий (капитальный) ремонт по согласованию всех видов работ, а также неотделимых (отделимых) улучшений Имущества с Ссудодателем.

2.2.3. Для оказания качественной услуги по контракту от _____ № 24-П в течение 1 месяца со дня заключения договора обеспечить обследование состояния Имущества, при необходимости - приведение его в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к предприятиям с полным циклом производства общественного питания,

доукомплектовать пищеблок Заказчика всем необходимым оборудованием и кухонным инвентарем (промаркированным в соответствии с требованиями СанПин) с составлением соответствующих актов, подписываемых сторонами, оборудование приборами учета, учитывающими отдельно электроэнергию, тепловую энергию, холодную и горячую воду по пищеблоку (столовой), без возмещения понесенных расходов Ссудодателем.

2.2.4. Для обеспечения непрерывного процесса при выходе из строя оборудования или кухонного инвентаря производить незамедлительную замену и дополнительное оснащение взамен неисправного.

2.2.5. Осуществлять профилактическое обслуживание и ремонт оборудования, предоставленного Заказчиком, включая его замену в случае поломки или необходимости на новое, с составлением соответствующего акта, подписываемого сторонами.

2.2.6. По окончании срока оказания услуг по контракту от _____ №24-П все неотделимые (отделимые) улучшения предоставленного Имущества и весь движимый имущественный комплекс (оборудование, кухонный инвентарь, термоконтейнеры, мебель и т.д.) безвозмездно передать в собственность Заказчика.

2.2.7. По окончании срока оказания услуг по контракту от _____ № 24-П, а также при расторжении или отказе от Договора вернуть Имущество по передаточному акту в таком техническом состоянии, в котором оно было получено, с учетом нормального износа, проведенного текущего (капитального) ремонта, перепланировок и неотделимых (отделимых) улучшений, произведенных с согласия Ссудодателя.

2.2.8. Письменно сообщать Ссудодателю не позднее, чем за один месяц о предстоящем освобождении Имущества при расторжении или отказе от Договора.

2.2.9. Не передавать Имущество во владение и пользование третьим лицам, как в целом, так и частично по договорам о совместной деятельности или по другим каким - либо основаниям без согласия Ссудодателя.

2.3. Ссудополучатель возмещает расходы за потребленные при исполнении контракта от _____ № 24-П коммунальные услуги, а именно:

1) тепловую энергию - пропорционально площади помещений Ссудодателя, переданных в безвозмездное пользование Ссудополучателю в соответствии с приложением № 1 к Договору;

2) холодную и горячую воду - в соответствии с нормами расхода воды, предусмотренными строительными нормами и правилами СНиП 2.04.01-85* «Внутренний водопровод и канализация зданий» (утв. постановлением Госстроя СССР от 4.10.1985 № 189), при этом расчет израсходованной холодной и горячей воды производится следующим образом:

А) рассчитывается потребление воды при оказании услуги исходя из нормативов потребления, установленных СНиП 2.04.01-85*, количества учащихся, получающих услугу питания в соответствии с заключенным контрактом, количества дней функционирования столовой, количества приготовленных условных блюд,

Б) вычисляется соотношение величины, указанной в п. А, к установленному месячному лимиту водопотребления Ссудодателя, указанному в заключенных договорах водоснабжения,

В) Ссудополучателю к возмещению выставляются суммы расходов исходя из сумм счетов, выставленных поставщиками холодной и горячей воды, скорректированных на величину, указанную в п. Б;

3) водоотведение - в объеме, равном количеству принятой горячей и холодной воды (в соответствии с пп.2) настоящего пункта);

4) электроэнергию – согласно показаниям прибора учета, учитывающего отдельно электроэнергию по пищеблоку (столовой), в случае отсутствия прибора учета расход электроэнергии определяется исходя из мощности электроустановок и электрических приборов, используемых при исполнении контракта от _____ № 24-П;

Муниципальному бюджетному учреждению «Центр обслуживания зданий и помещений» (МБУ «ЦОЗиП») в порядке, утвержденном постановлением Администрации города Нижний

Тагил от 09.12.2014 № 2642-ПА «О внесении изменений в постановление Администрации города Нижний Тагил от 22.05.2014 № 938-ПА «О возложении дополнительных функций на муниципальное бюджетное учреждение «Центр обслуживания зданий и помещений».

При наличии приборов учета, учитывающих отдельно тепловую энергию, холодную и горячую воду по пищеблоку (столовой), возмещение данных расходов осуществляется согласно показаниям приборов учета.

Возмещение вышеуказанных расходов осуществляется Исполнителем на расчетный счет МБУ «ЦОЗиП» в течение 10 дней с момента выставления МБУ «ЦОЗиП» счета Исполнителю.

2.3.1. В случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных пунктом 2.3. Договора, Ссудополучатель уплачивает пеню за каждый день просрочки исполнения обязательств, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере 2% от суммы расходов за потребленные при исполнении контракта от _____ № 24-П коммунальные услуги, подлежащей возмещению на основании выставленного МБУ «ЦОЗиП» счета Ссудополучателю.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. Общая ответственность Сторон:

3.1.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств по Договору в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующим на момент заключения Договора.

3.2. Если Ссудополучатель пользуется имуществом не в соответствии с условиями Договора или назначением имущества, Ссудодатель имеет право потребовать расторжения Договора и возмещения убытков.

3.3. Ссудополучатель несет риск случайной гибели или случайного повреждения полученного в безвозмездное пользование Имущества, если Имущество погибло или было испорчено в связи с тем, что он использовал его не в соответствии с Договором или назначением Имущества либо передал его третьему лицу без согласия Ссудодателя. Ссудополучатель несет также риск случайной гибели или случайного повреждения Имущества, если с учетом фактических обстоятельств мог предотвратить его гибель или порчу, пожертвовав своим имуществом, но предпочел сохранить свое имущество.

4. ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ДОГОВОРА

4.1. Изменения условий Договора, его расторжение и прекращение допускается по соглашению сторон в соответствии с действующим законодательством. Вносимые изменения и дополнения рассматриваются сторонами в месячный срок и оформляются дополнительным соглашением.

4.2. Ссудодатель вправе потребовать досрочного расторжения Договора:

4.2.1. При передаче Имущества Ссудополучателем третьему лицу без согласия Ссудодателя.

4.2.2. Если Ссудополучатель существенно ухудшает состояние Имущества или использует его не по назначению.

4.2.3. Если Ссудополучатель не выполняет обязанностей по поддержанию Имущества в исправном состоянии или его содержанию.

4.3. Договор может быть расторгнут по требованию Ссудополучателя:

4.3.1. Если Имущество, в силу обстоятельств, за которые Ссудополучатель не отвечает, окажется в состоянии, непригодном для пользования.

4.3.2. При обнаружении недостатков, делающих нормальное использование Имущества невозможным или обременительным, о наличии которых Ссудополучатель не знал и не мог знать в момент заключения Договора.

4.4. Договор прекращается в случае ликвидации юридического лица - Ссудополучателя.

5. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

5.1. Все вопросы отношений сторон, не урегулированные Договором, регулируются законодательством Российской Федерации, действующим на момент заключения Договора.

5.2. В случае возникновения споров по Договору стороны прилагают все усилия по урегулированию споров в несудебном порядке.

5.3. При отсутствии единогласного мнения споры разрешаются в Арбитражном суде Свердловской области.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Договор считается заключенным на срок действия контракта от ___ 20 ___ №24-П.

7. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

7.1. В случае реорганизации (изменении типа) или ликвидации юридического лица - Ссудодателя права и обязанности Ссудодателя по Договору переходят к правопреемнику или к другому лицу, к которому перешло право собственности на Имущество или иное право, на основании которого Имущество было передано в безвозмездное пользование.

В случае реорганизации юридического лица - Ссудополучателя его права и обязанности по Договору переходят к юридическому лицу, являющемуся его правопреемником.

7.2. Ссудополучатель обязан выполнять условия предоставления Имущества: использовать по назначению в целях исполнения контракта от ___ 20 ___ №24-П.

8. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Взаимоотношения сторон, не урегулированные Договором, регламентируются действующим законодательством РФ.

8.2. Договор составлен в двух экземплярах (по одному для каждой стороны).

8.3. Адреса, реквизиты и подписи сторон:

ССУДОДАТЕЛЬ	ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 24 622014, г. Нижний Тагил, ул. Сланцевая, 13 А Тел/факс 8(343)525-80-33 РКЦ НИЖНИЙ ТАГИЛ Г. НИЖНИЙ ТАГИЛ ИНН 6623003145 КПП 662301001 БИК 046510000 Расчетный счет 40302810700005000003 РКЦ Нижний Тагил Лицевой счет 05906002150	Общество С Ограниченной Ответственностью «ОМС-ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ» Адрес: 654006, обл. КЕМЕРОВСКАЯ, г. НОВОКУЗНЕЦК, ул. ХЛЕБОЗАВОДСКАЯ, 2Б ОФИС 215 ИНН 4217159347 КПП 421701001 Сибирский филиал ПАО «Промсвязьбанк» г. Новосибирск. БИК 045004816 р/с 40702810004000007099 к/с 30101810500000000816
Директор М.П. Е.А. Лаврова	Генеральный директор М.П. М.М. Ланов

**ПЕРЕЧЕНЬ
ИМУЩЕСТВА, ПЕРЕДАННОГО БЕЗВОЗМЕЗДНОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ**

Помещения пищеблока				Имущество				
Наименование помещения	Площадь, кв.м.	Стоимость, руб		Инвентарный номер	Наименование имущества	Стоимость, руб.		Количество, шт
		Балансовая	Остаточная			Балансовая	Остаточная	
пищеблок ОУ № 24	137,40	401 423,72	193 646,07	1010480103	Плита электрическая 6 конфорок	12204,72	12204,72	1
				138020	Тестомес	11 416,35	0,00	1
				1010480098	Пароконвектомат	65175,03	65175,03	1
				1380182	Мясорубка электрическая	15 916,32	0,00	1
				1380170	Котел электрический	6 582,87	0,00	1
				1380181	Шкаф пекарский	43 164,00	5 392,20	1
				1010480018	Машина УКМ	38 600,00	27 111,99	1
				1010480020	Шкаф холодильный 1000 л	40 000,00	28 095,25	1
				1010480022	Холодильник "Бирюса"	13 721,00	0,00	1
				1010480026	Холодильник "Бирюса"	13 000,00	0,00	1
				1010480025	Холодильник "Свияга"	8 400,00	0,00	1
				1010480097	Мясорубка МИМ 300м	32000,00	32000,00	1
				1010480099	Мармит для 1 блюд	38000,00	38000,00	1
				1010480100	Мармит для 2 блюд	40000,00	40000,00	1
				1010480101	Картофелечистка	27000,00	27000,00	1
				1010460143	Водонагреватель	5878,52	5878,52	1
				1010630312	Ванна моечная 3-х секционная	15687,00	15687,00	1
				1010480027	Холодильник "Бирюса"	18500,00	18500,00	1
				1010630311, 1010630310, 1010630309	Ванна моечная 2-х секционная	36060,00	36060,00	3
				б/н	Шкаф Морозильный	40 000,00	40 000,00	1
					Шкаф кухонный			2
					Стол письменный			1
					Полка книжная			1
					Шкафы разные			4

					Столы обеденные в зале для учеников			20
					Стулья (бистро)			120
					Столы обеденные для учителей			4
					Стулья в обеденном зале для учителей			16
					Стол под весы			1
					Стол с нержавейкой			9
					Стол с железными ножками, столешница деревянная			2
					Стол деревянный			1
					Стеллажи железные			4
					Ванны чугунные			2
					подставки железные для кастрюль			10
					Стул п/мягкий			1
					Стул деревянный			2
Итого по МБОУ	137,40	401 423,72	193 646,07	Итого по МБОУ		462355,81	304509,46	20

<p>Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 24</p> <p>_____ (Е.А.Лаврова) М.П.</p>	<p>Генеральный директор ООО «ОМС-ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ» М.М. Ланов</p> <p>_____ (М.М.Ланов) М.П.</p>
--	--

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию		Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию	
	Нетто, г, мл 7-10 лет	Цена, руб	Нетто, г, мл 11-18 лет	Цена, руб
Выход:				

Калькуляция прочих затрат, учтенных в стоимость кулинарного изделия (блюда):
1.
2.

Общество с Ограниченной
Ответственностью «ОМС-ЛЕЧЕБНОЕ
ПИТАНИЕ»
Адрес: 654006, обл. КЕМЕРОВСКАЯ,
г. НОВОКУЗНЕЦК,
ул. ХЛЕБОЗАВОДСКАЯ, 2Б ОФИС 215
ИНН 4217159347
КПП 421701001
Сибирский филиал ПАО «Промсвязьбанк»
г. Новосибирск.
БИК 045004816
р/с 40702810004000007099
к/с 30101810500000000816

Генеральный директор

_____ (М.М. Ланов)
М.П.