

Контракт № 06
на оказание услуг по организации горячего питания

с. Красноармейское

«31» августа 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Пикшикская средняя общеобразовательная школа» Красноармейского муниципального округа Чувашской Республики, далее именуемое «Заказчик», в лице директора Гаврилова Анатолия Ивановича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Общепит», далее именуемое «Исполнитель», в лице директора Афанасьевой Людмилы Николаевны, действующей на основании Устава с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ) и на основании части 2 статьи 15 Федерального закона № 46-ФЗ и постановления Кабинета Министров Чувашской Республики от 17.03.2022 № 100 «О случаях осуществления закупок товаров, работ, услуг для нужд Чувашской Республики и (или) муниципальных нужд у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) и порядке их осуществления» (идентификационный код закупки _____), заключили настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Пикшикская средняя общеобразовательная школа» Красноармейского муниципального округа Чувашской Республики, именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

1.3. Место оказания услуг: Чувашская Республика, Красноармейский район, д. Пикшики ул. Восточная, д. 2 (здание Заказчика), пищеблок.

2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

2.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

2.1.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

2.1.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

2.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

2.1.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

2.1.6. Утверждать предоставленное заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в

числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

2.1.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

2.1.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

2.1.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

2.2. Требования к персоналу:

2.2.1. Приготовление питания должно производиться лицами, находящимися в трудовых отношениях с Исполнителем (далее – Работник), имеющими соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только в лицензированные медицинские организации согласно действующему законодательству и СанПиН, обеспечить своевременное, обязательное и полное прохождение работниками Исполнителя вакцинации.

2.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

2.2.3. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками правил личной гигиены, определенных требованиями действующего законодательства РФ.

2.2.4. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

2.2.5. Лица, осуществляющие оказание услуг обязаны соблюдать антитеррористическую безопасность, нормы охраны труда, внутриобъектовый и пропускной режимы на территории учебного заведения.

2.3. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:

2.3.1. Продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

2.3.2. Запрещается использовать пищевые продукты, которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям, которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации; в отношении которых установлен факт фальсификации; в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость; которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений; которые не имеют товаросопроводительных документов.

2.3.3. Блюда из утвержденного Заказчиком меню должны быть изготовлены преимущественно из продовольственного сырья и пищевых продуктов, произведенных на территории Чувашской Республики, при равных условиях поставки.

2.3.4. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

2.3.5. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3.6 Исполнитель обязуется разработать программу производственного контроля в соответствии с действующими требованиями законодательства РФ и осуществлять производственный контроль.

2.4. Технология приготовления пищи:

2.4.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

2.5. Требования к транспорту:

2.5.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.5.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортировке пищевых продуктов.

2.6. Требования к помещениям и оборудованию.

2.6.1. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, оборудованием, инвентарем, посудой соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

2.6.2. Заказчик обязан обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, теплоснабжению, освещению и вентиляции, требований к условиям работы в производственных помещениях.

2.7. Требования к результатам оказанных услуг:

2.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с примерным двенадцатидневным меню, утвержденным Руководителем Исполнителя и согласованным с Заказчиком, разработанного при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ согласно приложению № 3. Меню может быть изменено по согласованию с Заказчиком.

2.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного двенадцатидневное меню Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения пищевой ценности используемых рационов.

2.7.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

2.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное с понедельника по пятницу за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов, проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов, вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

2.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.7.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с 01 сентября 2023 года по 30 июня 2025 года, услуги оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Общая цена Контракта составляет 3 586 613 (Три миллиона пятьсот восемьдесят шесть тысяч шестьсот тринадцать) рублей 27 копеек.

В стоимость контракта входит стоимость сырья с учетом наценки общественного питания в размере не более 20%, оплата труда работников пищеблока и начисления на выплаты по оплате труда.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.2. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях. Общий срок приемки услуг по этапу исполнения контракта составляет не более 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.1. В течение 5 рабочих дней со дня окончания оказания услуги по этапу исполнения контракта Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Документ о приемке, подписанный Исполнителем автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику.

4.2.2. В срок, указанный в пункте 4.2 контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.3. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии – члены приемочной комиссии в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

4.2.4. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

4.2.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.

4.2.6. При получении мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2.7. Датой приемки оказанных услуг по этапу исполнения контракта считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в срок, не более 10 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

4.4. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок, не более 7 календарных дней с момента приемки услуг.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный Исполнителем счет, несет Исполнитель.

4.5. Источник финансирования:

за счет федерального бюджета Российской Федерации, за счет республиканского бюджета Чувашской Республики, за счет местного бюджета, за счет родителей обучающихся;

4.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания

применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

5. Права и обязанности сторон

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании:

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 17.00 часов и 08.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

5.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 5.1.1. настоящего Контракта.

5.1.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

5.1.4. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Контракта и согласованного Заказчиком меню.

5.1.5. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

5.1.6. Предоставить Исполнителю помещения, оборудование, инвентарь, посуду соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и пожарной безопасности на весь срок действия Контракта на безвозмездной основе.

5.1.7. За свой счет своевременно и в полном объеме производить оплату коммунальных платежей, связанных с эксплуатацией имущества и оборудования, указанного в п. 5.1.6. настоящего Контракта. Нести расходы, связанные с содержанием указанного имущества и оборудования.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

5.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

5.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку журнала здоровья.

5.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

5.2.7. Знакомиться с документацией, подтверждающей исполнение обязательств Заказчика согласованными сторонами способами.

5.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

5.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

5.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

5.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

5.3.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с

гражданским законодательством РФ и п. 11.2 настоящего контракта.

5.3.4 В случае существенного (более 10% (десять) процентов) роста стоимости продуктов питания и иных материалов, необходимых для выполнения обязательств по договору, выйти с предложением изменить цену контракта. В таком случае Исполнитель направляет Заказчику уведомление с обоснованием повышения цены, а Заказчик обязуется рассмотреть это предложение и дать ответ не позднее 7 рабочих дней с даты получения уведомления.

5.3.5 В случае несоответствия помещений и оборудования пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства и пожарной безопасности, делающим невозможным оказание услуг, Исполнитель в письменной форме предупреждает Заказчика о недостатках. В течение 3 рабочих дней со дня получения предупреждения Заказчик согласовывает с Исполнителем способы и сроки для устранения несоответствий.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с согласованным Заказчиком двенадцатидневным меню при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

5.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 2.5.1, п. 2.5.2. настоящего Контракта.

5.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двенадцатидневным меню, разработанным с учетом калорийности и массы порций.

5.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двенадцатидневным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения энергетической ценности используемых рационов.

5.4.6. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи.

5.4.7. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

5.4.8. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований.

5.4.9. Ежедневно перед началом работы персонала, ответственное лицо (по согласованию может быть как сотрудником заказчика, так и исполнителя) обязано осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в журнал.

5.4.10. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

5.4.11. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.4.12. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблока, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

5.4.13. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

5.4.14. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, технических регламентах, санитарно-эпидемиологических требованиях.

5.4.15. Исполнитель обязан соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

5.5. Стороны обязуются:

5.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 5 (пятого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 5 (пяти) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

6. Порядок приемки услуги

6.1. Исполнитель производит оказание услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта и требованиями действующего законодательства РФ.

6.2. Для проверки соответствия качества выполненных Исполнителем услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

6.3. Подписанный Заказчиком и Исполнителем документ о приемке оказанных услуг является основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

7. Ответственность сторон

7. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

7.1. В случае полного (частичного) неисполнения условий Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки в части, не покрытой неустойкой.

7.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одну трехсотую действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа оказания услуг), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом оказания услуг) и фактически исполненных Исполнителем.

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (далее - Правила), и составляет ____% от цены контракта (этапа).

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет _____ (_____) рублей (размер штрафа устанавливается в соответствии с п. 6 Правил).

7.5. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства.

7.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с