

Муниципальное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 5 VIII вида», в лице директора Лундиной Антонины Сергеевны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны,

и Муниципальное унитарное предприятие «Оскар», в лице директора Абрамовой Екатерины Ивановны, действующей на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые также «Стороны», по итогам открытого аукциона в электронном виде № 03-38 на основании решения Единой комиссии по осуществлению закупок (протокол рассмотрения единственной заявки на участие в электронном аукционе 0856300008414000233 от «02» сентября 2014г.), заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее – договор) о нижеследующем:

### 1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации горячего питания в МБС(К)ОШ № 5 VIII вида (далее – услуги), в порядке и сроки, предусмотренные настоящим договором, а Заказчик обязуется оплатить оказанные услуги.

### 2. Срок действия договора

2.1. Договор действует с момента его подписания обеими Сторонами и до полного исполнения Сторонами всех обязательств, если иное не предусмотрено настоящим договором.

### 3. Цена договора и порядок расчетов

3.1. Цена договора составляет 260 520 (Двести шестьдесят тысяч пятьсот двадцать) рублей 00 копеек, без НДС.

3.2. Цена договора включает все расходы на оказание услуг в полном объеме, в т.ч.:

- расходы на содержание поварского и вспомогательного персонала;
- стоимость продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), включая их доставку, складирование, хранение;

- расходы на приготовление готовых к употреблению блюд;

- расходы на содержание и обслуживание технологического оборудования;

- расходы на страхование, налоги, взносы и другие обязательные платежи.

3.3. Цена договора является твердой на весь срок исполнения обязательств по договору, кроме условий, предусмотренных настоящим договором.

3.4. Расчеты Заказчика с Исполнителем по договору осуществляются за счет средств краевого бюджета.

3.5. Расчеты за оказанные услуги осуществляются безналичным путем. Перечисляется предоплата в размере 30% от стоимости договора на расчетный счет Исполнителя в течение 10 рабочих дней со дня подписания договора обеими сторонами и предоставления счета.

Последующие расчеты за оказанные услуги производятся в течение 10 рабочих дней после подписания актов сдачи-приемки оказанных услуг обеими сторонами и предоставления Исполнителем счета-фактуры.

### 4. Права и обязанности сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказывать услуги по настоящему договору лично. Привлечение третьих лиц для оказания услуг по настоящему договору не допускается.

4.1.2. Осуществлять организацию горячего питания в соответствии с Техническим заданием (приложение), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08» и Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства от 15.08.1997 №1036.

4.1.3. Осуществлять горячее питание детей ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, два раза в день:



Завтрак: младшие классы с 8 час 50 мин до 9 час 00 мин;  
старшие классы с 9 час 45 мин до 9 час 55 мин;  
Обед: младшие классы с 11 час 55 мин до 12 час 10 мин;  
старшие классы с 12 час 55 мин до 13 час 10 мин.

4.1.4. Разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания.

4.1.5. Разрабатывать примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), на основании сформированного рациона питания, при согласовании с руководителем школы.

4.1.6. Соблюдать требования в примерном меню по массе порций с учетом возраста обучающихся, их пищевой и энергетической ценности, в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08

4.1.7. При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

4.1.8. Не допускать в примерном меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

4.1.9. Соблюдать в суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

4.1.10. Соблюдать принципы щадящего питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

4.1.11. Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. В исключительных случаях заменять одни продукты, блюда и кулинарные изделия на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, с приложением необходимых расчетов.

4.1.12. Не использовать пищевые продукты и не изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с перечнем продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждения, с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания.

4.1.13. Использовать пищевые продукты для приготовления блюд, соответствующие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, имеющие документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Сохранять сопроводительные документы до конца реализации продукта.

4.1.14. Проводить бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья и делать запись в журнале бракеража.

4.1.15. Для приготовления блюд осуществлять поставку продуктов питания в необходимом количестве и ассортименте собственными силами, средствами и за свой счет, осуществлять транспортирование пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

4.1.16. Обеспечить чтобы, лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользовались санитарной одеждой (халат, рукавицы), имели личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.1.17. Обеспечить хранение и реализацию пищевых продуктов в соответствии с действующей нормативно - технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности;

4.1.18. Алюминиевую, дюралюминиевую посуду использовать только для приготовления и кратковременного хранения пищи;



4.1.19. Не использовать посуду с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированную посуду с поврежденной эмалью;

4.1.20. Проводить обработку посуды после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств;

4.1.21. Обеспечить нахождение работающих лиц на базе пищеблока школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, т.е. работающие на пищеблоке должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского осмотра, в том числе лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и санитарную одежду (халаты).

4.1.22. Проводить с работниками инструктажи по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности и по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

4.1.23. Нести ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками пищеблока, находить компромиссное решение с Заказчиком по вопросу экономии энергоресурсов.

4.1.24. Обеспечить соблюдение правил безопасности оказания услуги, не нанося вред жизни и здоровью потребителей.

4.1.25. В случае поломки или выхода из строя кухонного технологического оборудования произвести его ремонт или полную замену оборудования за счет собственных средств.

4.1.26. Предоставить обеспечение исполнения договора, сроком действия не менее 30 календарных дней со дня окончания срока действия договора.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. После оформления необходимых документов о передаче оборудования и помещения, обеспечить Исполнителю беспрепятственный доступ в пищеблок для оказания услуги.

4.2.2. Производить своевременную оплату за оказанные услуги, согласно разделу 3 договора.

4.2.3. Вернуть Исполнителю обеспечение исполнения договора в случае полного оказания услуг с надлежащим качеством, предоставленного в виде залога.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На оплату оказываемых им услуг, согласно разделу 3 настоящего договора.

4.3.2. Оказывать услуги в помещении пищеблока школы на переданном в безвозмездное пользование технологическом оборудовании Заказчика.

4.3.3. Изменять способ обеспечения исполнения договора.

4.4. Заказчик имеет право:

4.4.1. На получение качественной услуги по организации горячего питания.

4.4.2. По согласованию с Исполнителем проверять готовые блюда согласно примерному меню на соответствие их качеству, калорийности, массе порций.

4.4.3. В случае приготовления Исполнителем некачественных блюд с искаженными вкусовыми качествами или с наличием в приготовленных блюдах посторонних запахов, не соответствующих технологии приготовления пищи, потребовать замены некачественно приготовленных блюд на блюда надлежащего качества.

4.4.4. Не производить оплату до устранения некачественно оказанных услуг, а также изъять обеспечение исполнения договора.

4.4.5. В ходе исполнения договора по согласованию с Исполнителем уменьшить цену договора без изменения предусмотренных договором объема услуг и иных условий исполнения договора.

## **5. Срок, место и условия оказания услуг.**

5.1. Срок оказания услуг: Горячее питание детей осуществляется ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, в период с даты заключения договора по 31.12.2014г.

5.2. Место оказания услуг: Оказание услуг осуществляется на базе пищеблока МБС(К)ОШ № 5 VIII вида, расположенного по адресу – Пермский край, г. Чайковский, Приморский бульвар, д. 24

5.3. Организация горячего питания осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08» и Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства №1036 от 15 августа 1997 года.



## 6. Порядок приемки оказанных услуг

6.1. Ответственное лицо Заказчика проверяет ежедневно готовые блюда, согласно меню на неделю на соответствие их качеству, калорийности, массе порций.

6.2. При оказании услуг ненадлежащего качества, а именно с понижением калорийности блюд, уменьшения массы выхода готовых блюд, несоблюдение технологического процесса приготовления блюд, составляется акт о выявленных дефектах, подтверждающий данный факт, который служит основанием для освобождения Заказчика от оплаты данных услуг.

6.3. Приемка оказанных услуг производится согласно таблице учета посещаемости детей, недельного меню, факта подтверждения калорийности завтраков, обедов.

6.4. Исполнитель в период приемки предоставляет представителю Заказчику документы, подтверждающие факт исполнения (недельное меню с указанием калорийности блюд, массы выхода порций и т.д., акты сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактуру).

6.5. Документами, подтверждающими факт оказания услуг, являются:  
- акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанный обеими сторонами;  
- счет-фактура.

## 7. Гарантии и безопасность оказания услуг

7.1. В целях осуществления качественного и безопасного оказания услуг, Исполнитель гарантирует:

7.1.1. производить оказание услуг в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, разработанными Федеральным центром Госсанэпиднадзора Минздрава РФ и утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем министра здравоохранения РФ 22 июля 2010 года;

7.1.2. соблюдать калорийность блюд и массу порций, согласно условиям договора;

7.1.3. соблюдать технологию приготовления блюд;

7.1.4. безопасность оказания услуг в части недопущения пищевых отравлений и недопущения применения в приготовлении блюд некачественных продуктов питания.

## 8. Ответственность сторон

8.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, законодательством Пермского края и настоящим договором.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пена устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в виде фиксированной суммы 2,5 % от цены договора, определенной в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063

«Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом» (далее – Правила).

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

8.4. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере,



определенном в порядке, установленном Правилами, - одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

8.5. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в виде фиксированной суммы 10 % от цены договора, определенной в порядке, установленном Правилами.

8.6. Сторона освобождается от уплаты неустойки (пени, штрафа), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.7. В случае просрочки исполнения и (или) неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, при расчетах по договору Заказчик вправе уменьшить подлежащую сумму к оплате на размер встречного требования в сумме начисленной неустойки (пени, штрафа).

8.8. Уплата неустоек (пеней, штрафов) не освобождает Стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

### **9. Форс-мажорные обстоятельства**

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы: стихийные бедствия, забастовки, военные действия, гражданские волнения, эпидемии, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и вновь принятые нормативные акты РФ.

9.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства, должна в течение 3 (трех) рабочих дней с момента наступления обстоятельств, указанных в пункте 9.1 дать извещение другой Стороне о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по договору.

### **10. Дополнительные условия**

10.1. При исполнении настоящего договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.2. В случае перемены Заказчика по настоящему договору права и обязанности Заказчика переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

10.3. Обеспечение исполнения договора предоставляется Исполнителем до или одновременно с подписанием договора в сумме и в форме, в соответствии с документацией об аукционе.

10.4. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения договора перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем его обязательств по договору, соответствующий Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней с момента, когда соответствующее обеспечение исполнения обязательств по договору перестало действовать, предоставить Заказчику иное (новое) надлежащее обеспечение исполнения договора на тех же условиях и в том же размере, которые указаны в настоящей статье договора.

10.5. Обеспечение исполнения договора в виде внесения денежных средств на счёт Заказчика возвращается Заказчиком Исполнителю после полного исполнения обязательств по договору Исполнителем в течение 30 календарных дней.

10.6. В случае если цена договора, предложенная Исполнителем при проведении аукциона, ниже начальной (максимальной) цены договора на 25 и более процентов, обеспечение исполнения договора представляется Исполнителем с соблюдением антидемпинговых мер.

### **11. Условия изменения и расторжения договора**

11.1. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующем случае:

11.1.1. при снижении цены договора без изменения, предусмотренных настоящим договором объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий договора.

11.2. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в



соответствии с гражданским законодательством, со статьёй 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

11.3. Заказчик вправе потребовать расторжение договора у Исполнителя в случае:

11.3.1. Неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему договору;

11.3.2. Отсутствие потребности Заказчика в дальнейшем оказании услуг.

## 12. Заключительные положения

12.1. Все споры и разногласия по настоящему договору, возникающие между Сторонами при заключении, изменении и расторжении настоящего договора, рассматриваются в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

12.2. Споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение, разрешаются арбитражным судом Пермского края.

12.3. В части, не предусмотренной настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.4. Настоящий договор заключается в электронной форме, но стороны вправе дополнительно к электронной форме договора распечатать договор на бумажном носителе в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

12.5. К договору прилагается Техническое задание на оказание услуг и является его неотъемлемой частью.

## 13. Адреса и реквизиты сторон

### Заказчик:

Муниципальное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 5 VIII вида»  
617763, Пермский край, г. Чайковский, ул. Приморский бульвар, д.24  
ИНН/КПП 5920012006/592001001  
ОГРН 1025902032496  
Банковские реквизиты:  
РКЦ г. Чайковского  
р/с: 40701810000003000001  
Лицевой счет: 2090300073  
БИК: 045763000

### Исполнитель:

Муниципальное унитарное предприятие «Оскар»  
617760, Пермский край, г. Чайковский, ул. Карла Маркса, д.51  
ИНН/КПП 5920001090/592001001  
Банковские реквизиты:  
Западно-Уральский банк ОАО  
«Сбербанк России» г. Пермь  
р/с: 40702810949470110691  
к/с: .30101810900000000603  
БИК: 045773603

\_\_\_\_\_  
Подпись, печать (А.С. Лундина)

\_\_\_\_\_  
Подпись, печать (Е.И. Абрамова)



## Техническое задание

1. Организация горячего питания осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08» и Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства №1036 от 15 августа 1997 года.

2. Горячее питание детей осуществляется ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, два раза в день:

- Завтрак: младшие классы с 8 час 50 мин до 9 час 00 мин;  
старшие классы с 9 час 45 мин до 9 час 55 мин;
- Обед: младшие классы с 11 час 55 мин до 12 час 10 мин;  
старшие классы с 12 час 55 мин до 13 час 10 мин.

3. Разрабатывается рацион питания составными частями, которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, на основании которого, при согласовании с директором школы, формируется примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней).

4. В примерном меню соблюдаются требования в по массе порций с учетом возраста обучающихся, их пищевой и энергетической ценности, в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08, отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

5. В суточном рационе питания соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

6. Соблюдаются принципы щадящего питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключаются продукты с раздражающими свойствами.

7. Обеспечивается соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. В исключительных случаях заменять одни продукты, блюда и кулинарные изделия на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, с приложением необходимых расчетов.

8. Не используются пищевые продукты и не изготавливаются блюда и кулинарные изделия в соответствии с перечнем продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждения, с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания.

9. Для приготовления блюд используются пищевые продукты, соответствующие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, имеющие документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительные документы сохраняются до конца реализации продукта.

10. Проводится бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья с записью в журнале бракеража.

11. Для приготовления блюд осуществляется поставка продуктов питания в необходимом количестве и ассортименте собственными силами, средствами и за свой счет, специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

12. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой



(халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

13. Хранение и реализация пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с действующей нормативно - технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности;

14. Алюминиевую, дюралюминиевую посуду используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи;

15. Не используют посуду с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированную посуду с поврежденной эмалью;

16. Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств;

17. Работающие лица на базе пищеблока школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского осмотра, в том числе лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и санитарную одежду (халаты).

18. С работниками Исполнителем проводится инструктажи по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности и по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

19. Исполнитель несет ответственность за рациональное расходование воды, электроэнергии работниками пищеблока, находит компромиссное решение с Заказчиком по вопросу экономии энергоресурсов.

20. Исполнитель обеспечивает соблюдение правил безопасности оказания услуги, не нанося вред жизни и здоровью потребителей.

21. В случае поломки или выхода из строя кухонного технологического оборудования Исполнитель производит его ремонт или полную замену оборудования за счет собственных средств.

**Заказчик**

\_\_\_\_\_ (А.С.Лундина)

**Исполнитель:**

\_\_\_\_\_ (Е.И. Абрамова)



**Протокол**  
**рассмотрения единственной заявки на участие в электронном аукционе**  
**0856300008414000233**

г. Чайковский

«02» сентября 2014г.

**Заказчик:** Муниципальное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 5 VIII вида"

**Уполномоченное учреждение:** Муниципальное казенное учреждение "Управление закупок Чайковского муниципального района"

Процедура рассмотрения единственной заявки на участие в электронном аукционе проводилась Единой комиссией по осуществлению закупок (далее – Единая комиссия).

**1. Наименование предмета электронного аукциона:** Оказание услуг по организации горячего питания в МБС(К)ОШ № 5 VIII вида

**2. Начальная (максимальная) цена договора:** 260 520 руб.

3. Извещение и документация об аукционе о проведении настоящего электронного аукциона были размещены «22» августа 2014 года на сайте электронной площадки (ОАО «ЕЭТП»), по адресу в сети «Интернет»: <http://roseltorg.ru>.

4. На заседании комиссии (Единая комиссия по осуществлению закупок), при рассмотрении единственной заявки на участие в электронном аукционе присутствовали:

Председатель комиссии: Максимова Елена Михайловна

Зам. председателя комиссии, секретарь: Кунгурова Ольга Павловна

Член комиссии: Катарина Анна Петровна

Кворум имеется.

5. По окончании срока подачи заявок была подана единственная заявка от участника закупки, с порядковым номером: 1 от МУП «Оскар».

6. Единая комиссия рассмотрела единственную заявку участника закупки и документы, предусмотренные пунктами 2 - 6 и 8 части 2 статьи 61 Закона № 44-ФЗ и содержащиеся на дату и время окончания срока подачи заявок на участие в этом аукционе в реестре участников такого аукциона, получивших аккредитацию на электронной площадке, единственного участника на предмет соответствия требованиям Закона № 44-ФЗ и документации об аукционе 0856300008414000233 и приняла решение:

№ п/п	Порядковый номер заявки	Статус допуска	Основание для решения
1	1	Соответствует	Соответствует требованиям закона №44-ФЗ и аукционной документации

Сведения о решении каждого члена Единой комиссии о соответствии единственной заявки участника закупки:

Фамилия И.О. членов комиссии	Участник №1 Решение	
Максимова Елена Михайловна	Соответствует	Соответствует требованиям закона №44-ФЗ и аукционной документации
Кунгурова Ольга Павловна	Соответствует	Соответствует требованиям закона №44-ФЗ и аукционной документации
Катарина Анна Петровна	Соответствует	Соответствует требованиям закона №44-ФЗ и аукционной документации



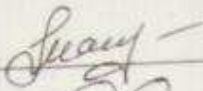
7. По результатам рассмотрения единственной заявки согласно ч. 16 ст. 66 Закона № 44-ФЗ признать аукцион несостоявшимся.

8. В соответствии с п. 25 ч. 1 ст. 93 Закона № 44-ФЗ направить в контрольный орган в сфере закупок обращение о согласовании заключения договора с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

9. Протокол рассмотрения единственной заявки электронного аукциона будет размещен на сайте электронной площадки (ОАО «ЕЭТП») по адресу в сети «Интернет»: <http://roseltorg.ru>.

Члены Единой комиссии, присутствующие на заседании:

Председатель комиссии:



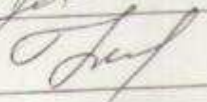
/Максимова Елена Михайловна/

Зам. председателя комиссии,  
секретарь:



/Кунгурова Ольга Павловна/

Член комиссии:



/Катарина Анна Петровна/





Распечатано с сайта [zakurki.gov.ru](http://zakurki.gov.ru)

Пронумеровано, прошнуровано,  
скреплено печатью 10 (десять) листов.

Достоверность подтверждаю.

Директор МБ С(К)ОИШ № 5 VIII вида

Лундина А.С. Лундина

Главный бухгалтер

Козгова А.С. Козгова

