

**ДОГОВОР НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ДОСТАВКЕ
ЕЖЕДНЕВНОГО ТРЕХРАЗОВОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ РАБОТНИКОВ
ЗАКАЗЧИКА, РАБОТАЮЩИХ ВАХТОВЫМ МЕТОДОМ, В ПЕРИОД ИХ
НАХОЖДЕНИЯ НА ВАХТЕ № 7-2019**

г. Красноярск

«11» ноября 2019 г.

Общество с ограниченной ответственностью «ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО» в лице директора Скобникова Константина Сергеевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Карчевская Наталья Александровна, в лице Карчевской Натальи Александровны, действующей на основании ОГРНИП 318246800039383 от 04.04.2018, именуемая в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор оказания услуг по организации и доставке ежедневного трехразового горячего питания для работников Заказчика, работающих вахтовым методом, в период их нахождения на вахте (далее - Договор) на основании протокола рассмотрения, оценки заявок и подведения итогов запроса котировок в электронной форме от «30» октября 2019 г. о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. По настоящему Договору Исполнитель обязуется оказать услуги по организации и доставке ежедневного трехразового горячего питания для работников Заказчика, работающих вахтовым методом, в период их нахождения на вахте, в соответствии с Техническим заданием Заказчика (Приложение № 1 к Договору, являющееся его неотъемлемой частью), а Заказчик обязуется своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги. Под организацией питания понимается приготовление, доставка и раздача работникам Заказчика готовых блюд, других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя. Приготовление питания осуществляется на оборудовании и в помещении Исполнителя.

1.2. Объем услуги определяется в Техническом задании.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена Договора установлена на основании протокола рассмотрения, оценки заявок и подведения итогов запроса котировок в электронной форме от 30.10.2019 и составляет **3 972 096 (три миллиона девятьсот семьдесят две тысячи девятьсот шесть) рублей 00 копеек, НДС не облагается (упрощенная система налогообложения).**

Сумма оплаты по настоящему Договору определяется **Спецификацией** (Приложение № 2 к Договору, являющееся его неотъемлемой частью). Цена единицы услуги, указанная в Спецификации, является твердой и изменению не подлежит.

Заказчик производит оплату за фактически оказанные услуги. Цена Договора может быть увеличена либо уменьшена с пропорциональным увеличением либо уменьшением объема оказываемых услуг при неизменности стоимости единицы услуги исходя из фактической потребности Заказчика.

2.2. Цена Договора включает в себя стоимость пищевых продуктов для приготовления питания и напитков, набора блюд, скомплектованных по виду приема пищи и в соответствии с заявкой Заказчика, затраты на приготовление горячего питания, порционную раскладку, доставку и выдачу готовой пищи, оплату труда работников, стоимость одноразовой посуды, термосов для доставки горячих блюд, транспортные расходы, погрузочно-разгрузочные работы, расходы по уборке столов, своевременное удаление пищевых и твердых бытовых отходов, образующихся при оказании услуг, стоимость утилизации пищевых и не пищевых отходов, возникающих в процессе производства, с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, стоимость моющих средств, расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, стоимость тары и упаковки питания, а также иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств, являющихся предметом Договора.



2.3. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренного настоящим Договором объема оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего Договора.

2.4. Оплата надлежащим образом оказанных и принятых Заказчиком услуг осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, ежемесячно по факту оказания услуг в течение 60 (шестидесяти) дней на основании счета (счета- фактуры), выставленного Исполнителем, и Акта приемки оказанных услуг, подписанного Сторонами.

2.5. Датой оплаты оказанных услуг считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.6. После полного исполнения обязательств Стороны подписывают Акт приемки исполненных обязательств, по форме согласно Приложению № 3 к настоящему Договору, являющемуся его неотъемлемой частью.

2.7. Положения ст. 317.1 Гражданского кодекса Российской Федерации к обязательствам Сторон по взаимным расчетам не применяются.

3. Условия, место и сроки оказания услуг

3.1. Условия оказания услуг определяются Техническим заданием Заказчика.

3.2. Исполнитель оказывает услугу лично, без привлечения Субисполнителей.

3.3. Место оказания услуг: по месту нахождения Исполнителя. **Место доставки питания:** Красноярский край, Мотыгинский район, пгт. Мотыгино, ул. Орджоникидзе, д. 50.

3.4. Сроки оказания услуг: ежедневно, включая выходные и праздничные дни, три раза в день, с момента заключения Договора по 31.12.2020г. Услуга оказывается на основании предварительных заявок Заказчика.

4. Качество и безопасность услуг

4.1. Качество оказываемых Исполнителем услуг должно соответствовать требованиям, обычно предъявляемым к услугам такого рода.

4.2. Требования к качеству и безопасности услуг, установленные Заказчиком в Техническом задании, должны выполняться Исполнителем в полном объеме.

5. Порядок осуществления Заказчиком приёмки оказываемых услуг

5.1. Моментом оказания услуги является момент предоставления питания, соответствующего требованиям Технического задания, в количестве, указанном в заявке Заказчика, и в сроки, установленные Заказчиком.

5.2. При осуществлении приёмки оказываемых услуг Заказчик либо его уполномоченный представитель обязан проверить их количество, качество и соответствие требованиям, обычно предъявляемым к услугам такого рода.

5.3. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим Договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов либо специалистов государственных органов, специально уполномоченных на проведение проверок в сфере организации общественного питания.

5.4. При выявлении недостатков оказываемых услуг Заказчик обязан незамедлительно письменно уведомить Исполнителя. Выявленные недостатки Исполнитель обязан устранить в сроки, установленные настоящим Договором.

6. Права и обязанности Сторон

6.1. Исполнитель обязан:

6.1.1. Оказывать услуги надлежащего качества, в полном объеме, в срок, предусмотренный настоящим Договором;

6.1.2. По требованию Заказчика подтверждать качество и безопасность продуктов, используемых при приготовлении питания, сертификатами соответствия, удостоверениями качества и безопасности на каждую продукцию (товар), ветеринарными свидетельствами на продукты животноводства, а также осуществлять оказание услуг в соответствии с действующими

правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.1.3. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком цикличное семидневное меню;

6.1.4. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке, по приготовлению, доставке и раздаче готовых блюд;

6.1.5. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у Поставщиков, обеспечить контроль качества оказания услуг;

6.1.6. Обеспечивать соблюдение работниками Исполнителя санитарных правил и норм, обеспечивать работников спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах;

6.1.7. В 5-дневный срок информировать Заказчика об изменении адреса и (или) реквизитов, указанных в Договоре;

6.1.8. Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия доставки готовых блюд;

6.1.9. Выполнять требования Технического задания Заказчика, требования нормативно-правовых, технических и иных актов, регулирующих сферу деятельности, являющуюся предметом настоящего Договора.

6.2. Заказчик обязан:

6.2.1. Своевременно направлять Исполнителю заявки на питание работников.

6.2.2. Обеспечить приемку и оплату оказываемых услуг в порядке, предусмотренном настоящим Договором.

6.3. Заказчик вправе:

6.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором;

6.3.2. Требовать от Исполнителя предоставления документов, обосновывающих стоимость оказываемых услуг;

6.3.3. Требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных недостатков;

6.3.4. Осуществлять контроль за закладкой продуктов на основании технологических карт приготовления блюд, за соблюдением норм выхода готовых блюд, качеством готовых блюд;

6.3.5. На всех стадиях производства и доставки горячего питания осуществлять контроль доброкачественности продуктов питания при их поступлении на склад Исполнителя, при их отпуске из кладовой, за условиями хранения продуктов питания на продуктовом складе, проверять качество и выход готовой продукции (путем взвешивания) перед отгрузкой из пищеблока для доставки Заказчику;

6.3.6. Отказаться от приемки услуг, не соответствующих качеству и безопасности, установленных Техническим заданием и настоящим Договором.

7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате оказанных услуг, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в размере 1/300 действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка РФ от не уплаченной в срок суммы.

7.3. Не своевременная доставка готовой пищи является существенным нарушением условий Договора.

При нарушении сроков оказания услуг, установленных настоящим Договором, Исполнитель по требованию Заказчика уплачивает неустойку в размере 0,1% от общей стоимости настоящего Договора за каждый день просрочки исполнения обязательств.

7.4. В случае отказа Исполнителя устранить недостатки услуг, отраженные в уведомлении (п. 5.4 Договора), или нарушения сроков их устранения, Заказчик имеет право взыскать с

Исполнителя штраф в размере 10 000 (десяти тысяч) рублей за каждый установленный случай путем перечисления суммы штрафа на расчетный счет Заказчика.

7.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств по Договору, предусматривающих ответственность, установленную п. 7.3 Договора, а также п. 7.4 Договора, Заказчик вправе произвести оплату по Договору за вычетом суммы неустойки, штрафа.

7.6. Уплата неустойки и возмещение убытков, связанных с неисполнением либо ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему Договору, не освобождают нарушившую условия Договора Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

8. Обстоятельства форс-мажора

8.1. Форс-мажорные обстоятельства, а именно: пожар, наводнение, землетрясение, война и прочие, независимые от воли Сторон обстоятельства, в случае если они имеют непосредственное влияние на исполнение данного Договора, полностью или частично освобождают обе Стороны от ответственности за невыполнение своих обязательств по настоящему Договору.

8.2. Освобождение от ответственности действует лишь на тот период, в течение которого существуют данные обстоятельства и их последствия.

8.3. Сторона, которая в силу вышеуказанных обстоятельств не имеет возможности выполнять свои обязательства по Договору, обязана в течение трех дней после наступления и окончания действия форс-мажорных обстоятельств сообщить об этом другой Стороне.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Заказчик и Исполнитель должны прилагать все усилия к тому, чтобы разрешать все разногласия или споры, возникающие между Сторонами по Договору или в связи с ним, в процессе обмена претензионными письмами и официальных переговоров с составлением протоколов разногласий.

9.2. Если в течение тридцати (30) дней после начала таких официальных переговоров Заказчик и Исполнитель не могут разрешить спор, любая из Сторон может обратиться в Арбитражный суд Красноярского края для разрешения возникшего спора.

9.3. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон или по решению суда в соответствии с гражданским законодательством. Договор считается расторгнутым с момента подписания Сторонами соглашения о расторжении, при условии урегулирования материальных и финансовых претензий по выполненным до момента расторжения договора обязательствам или вступления в законную силу вынесенного в установленном порядке решения суда.

9.4. Досрочное расторжение Договора во внесудебном порядке по требованию Заказчика может иметь место в связи с существенным нарушением условий Договора Исполнителем.

9.5. Сторона, решившая расторгнуть настоящий Договор, в пятидневный срок направляет письменное уведомление другой Стороне. Договор считается расторгнутым с момента направления такого уведомления.

9.6. Заказчик вправе расторгнуть настоящий Договор в порядке, предусмотренном п. 9.4 Договора, если Исполнитель допустил следующие существенные нарушения условий Договора:

- Исполнитель три и более раза нарушил сроки доставки питания, что повлекло нарушение установленного Техническим заданием режима питания работников Заказчика;

- Исполнитель однократно не предоставил по требованию Заказчика документы, указанные в п. 6.1.2 настоящего Договора;

- двукратное невыполнение любого требования к условиям оказания услуг, качеству, безопасности услуг, требования к продуктам питания, упаковке готового питания, гарантийных обязательств, указанных в Техническом задании.

10. Прочие условия

10.1. Договор составлен в форме электронного документа. Электронный экземпляр настоящего Договора подписывается Сторонами электронной цифровой подписью уполномоченных представителей и хранится на сайте электронной площадки www.otc.ru. После заключения Договора Стороны вправе изготовить копию Договора на бумажном носителе в 2

4


(двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для Заказчика и Исполнителя. Настоящий Договор вступает в силу с даты его подписания Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

10.2. Любые изменения и дополнения настоящего Договора действительны только при условии, если они совершены с согласия обеих Сторон, в письменной форме и подписаны обеими Сторонами или доверенными лицами представителей Сторон.

10.3. Все уведомления и сообщения должны направляться Сторонами в письменной форме, за исключением заявок на питание, которые могут передаваться в устной форме, любыми средствами связи.

10.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

10.5. После заключения Договора на электронной площадке по требованию любой из Сторон Договор может быть подписан на бумажном носителе.

10.6. К настоящему Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

- Техническое задание. Приложение № 1;
- Спецификация. Приложение № 2;
- Акт приемки исполненных обязательств (форма). Приложение № 3.

11. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

Заказчик:

Общество с ограниченной ответственностью
«ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО»

Адрес места нахождения: 660048,
г. Красноярск, ул. Маерчака, д.104 А

Почтовый адрес: 660004,
г. Красноярск, ул. Песочная д. 2 А,
а/я 2746

ИНН 2466172249, КПП 246601001,
ОГРН 1162468082094

р/с 40702810231000006300
в Красноярское отделение № 8646
ПАО СБЕРБАНК РОССИИ г. Красноярск
к/с 30101810800000000627
БИК 040407627

Тел. 8 (391) 264-97-57, 219-55-66

E-mail: energo124@mail.ru

Директор

 / К.С. Скобников



Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Карчевская Наталья Александровна

Адрес места нахождения: 660049,
г. Красноярск, ул. К. Маркса, 8А-44

Почтовый адрес: 660012,
г. Красноярск, ул. А. Гладкова д. 22,
стр. 14, оф. 5

ИНН 246604669445,
ОГРНИП 318246800039383

р/с 40802810423300001888
Филиал «Новосибирский» АО «АЛЬФА-
БАНК»

к/с 30101810600000000774
БИК 045004774

Тел. 8 (391) 250-10-90

Индивидуальный предприниматель

 Н.А. Карчевская



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации и доставке ежедневного трехразового горячего
питания для работников Заказчика, работающих вахтовым методом, в период их
нахождения на вахте

1. Наименование закупки (тема): оказание услуг по организации и доставке ежедневного трехразового горячего питания для работников Заказчика, работающих вахтовым методом, в период их нахождения на вахте.

2. Заказчик: ООО «ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО».

3. Основание для объявления процедуры:

- годовая программа закупок ООО «ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО» на 2019- 2020 годы;
- потребность ООО «ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО» на 2019- 2020 годы;
- производственная необходимость.

4. Источник финансирования: программа производственной деятельности на 2019-2020 г.г.

5. Наименование предмета договора: оказания услуг по организации и доставке ежедневного трехразового горячего питания для работников Заказчика, работающих вахтовым методом, в период их нахождения на вахте.

6. Срок оказания услуг по договору: ежедневно, включая выходные и праздничные дни, три раза в день, с момента заключения договора по 31.12.2020г. Услуга оказывается на основании предварительных заявок Заказчика.

7. Объём оказываемых услуг: Трехразовое горячее питание сотрудников. Количество сотрудников Заказчика- 16 чел. Количество человеко-дней: 6 896. Объем услуги может быть увеличен или уменьшен Заказчиком с пропорциональным увеличением или уменьшением цены Договора исходя из неизменности стоимости единицы услуги и фактической потребности Заказчика.

8. Исполнитель (полное наименование организации): Индивидуальный предприниматель Карчевская Наталья Александровна.

9. Описание предмета закупки:

9.1. Предмет: Исполнитель обязуется оказать услуги по организации и доставке ежедневного трехразового горячего питания для работников Заказчика, работающих вахтовым методом, в период их нахождения на вахте в соответствии с договором и Техническим заданием, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

9.2. Цель поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг): поддержание производственной деятельности Заказчика.

9.3. При осуществлении поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг) предполагается, что поставщик (исполнитель) осведомлён о целях поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг) и согласен поставить товары (выполнить работы, оказать услуги) таким образом, чтобы цели поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг) были достигнуты. В дальнейшем не достижение целей поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг) может быть основанием для отказа в приёмке товаров (работ, услуг), а также требования о расторжении заключённого Договора судом.

10. Условия оказания услуг, требования к оказываемым услугам:

10.1. Оказание услуг осуществляется в период, указанный в настоящем запросе котировок, по заявкам Заказчика. Заказчик вправе на любом этапе (в т.ч. и после приёмки) привлечь

специализированную организацию для исследования характеристик оказываемых услуг. Результаты исследования, безусловно, признаются Сторонами.

10.2. Исполнителю необходимо организовывать закупку продуктов, приготовление и доставку питания самостоятельно в место, указанное Заказчиком, транспортом, имеющим санитарный паспорт.

10.3. Необходимо своевременно снабжать работников Заказчика в соответствии с настоящим запросом котировок необходимыми пищевыми продуктами, блюдами в соответствии с разработанным меню. Меню согласовывается с Заказчиком. Обеспечивать соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации, организовывать пищевой контроль, пищевые продукты, поступающие в потребление работникам Заказчика, 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.

10.4. К работе по организации питания должны допускаться только лица, имеющие профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»). Исполнитель несет ответственность за своевременное и обязательное прохождение работниками медицинских осмотров, обеспечивает организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, обеспечивает проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Исполнитель за счет своих средств обязан в соответствии с установленными нормами обеспечивать своевременную выдачу работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, а также смывающих и (или) обезвреживающих средств, прошедших обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

10.5. Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

10.6. Исполнитель обеспечивает раздачу пищи, утилизацию пищевых и бытовых отходов, одноразовой тары.

10.7. Услуги по организации горячего питания работников Заказчика должны осуществляться в соответствии с заявкой и меню, согласованным с Заказчиком, без нарушения сроков и правил хранения продуктов. Исполнитель обязан соблюдать сроки хранения, реализации продукции, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем, и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой продукции и полуфабрикатов, правила товарного соседства при хранении продукции.

10.8. Исполнитель обеспечивает соблюдение санитарных норм и правил организации питания, температурный режим доставленного питания.

Температурный режим:

Супы:

Отпуск горячих супов при $t +75^{\circ}\text{C}$

Отпуск холодных супов при t не выше $+17^{\circ}\text{C}$

Вторые блюда:

Отпуск горячих блюд при t не менее $+65^{\circ}\text{C}$

Напитки:

Отпуск горячих напитков при t не ниже $+65^{\circ}\text{C}$

Отпуск холодных напитков при t не выше $+14^{\circ}\text{C}$ и не ниже $+7^{\circ}\text{C}$.

10.9. Организация и доставка горячего питания осуществляется Исполнителем в соответствии с действующим законодательством, в соответствии с утвержденным циклическим семидневным меню, условиями и требованиями Технического задания, договора. Исполнитель

предоставляет в течение 1 рабочего дня с момента заключения договора для утверждения Заказчику цикличное семидневное меню, разработанное в соответствии с ориентировочным меню Заказчика и требованиями Технического задания.

Наименование продукции	Выход
Завтрак	
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	70 гр
Каша рисовая с маслом	200 гр
Хлеб	1 ломтик
Чай с лимоном	150 мл
Обед	
Салат "Овощной"	150 гр
Борщ	250 гр
Котлета	100 гр
Макароны	150 гр
Хлеб	2 ломтика
Морс	200 мл
Ужин	
Бифштекс	100 гр
Картофель отварной	150 гр
Хлеб	2 ломтика
Чай с лимоном	150 мл

Заказчик утверждает цикличное семидневное меню в течение 5 рабочих дней с даты предоставления Исполнителем документов, указанных в настоящем пункте. В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не должны повторяться более трех раз, а блюда из одинаковых продуктов - в течение дня. Крупяные гарниры необходимо чередовать с овощными. Увеличение стоимости меню и уменьшение выхода блюд согласовывается с Заказчиком в письменном виде. Наличие у Исполнителя технологических и калькуляционных карт на весь ассортимент блюд. Фактический рацион питания работников Заказчика должен соответствовать утвержденному Заказчиком меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

Заказчик представляет Исполнителю заявку с указанием количества единиц питающихся работников за 1 день до дня приготовления пищи. Заявка может быть подана Заказчиком по телефону и/или в письменной форме по факсу (электронной почте) и/или лично представителю Исполнителя.

В случае изменения числа питающихся работников Заказчик вправе внести изменения в поданную ранее заявку в день поставки горячего питания не позднее 06.00 часов. Заявка на выходные и/или праздничные дни может быть подана в последний рабочий день на все выходные и/или праздничные дни и на 1 рабочий день, следующий за выходным и/или праздничным днем.

Доставка готового питания осуществляется за счет средств Исполнителя до специально определенного Заказчиком места, специально предназначенным или специально оборудованным автотранспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт и обеспечивающим соблюдение температурных режимов транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Для доставки питания на территорию Заказчика должна использоваться соответствующая транспортная тара (термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками). Температура горячих блюд при их фасовке должна быть не менее 85 град. С. Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть не более 8 град. С. Транспортная тара должна обеспечивать сохранение температуры горячих и охлажденных блюд с момента их изготовления до начала оказания услуг. Доставка питания на территорию Заказчика

осуществляется в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, с соблюдением условий и режимов хранения пищевых продуктов, правил товарного соседства, требований нормативных и технических документов на продукцию конкретных видов в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах. Кузов автотранспорта, в котором производится доставка готовых блюд, должен быть с гигиеническим покрытием. Исполнитель несет ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при любом способе доставки питания, в том числе за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

Срок доставки готовых блюд до подразделения Заказчика не более 1 часа с момента приготовления (включая время их транспортировки) с учетом следующего режима питания сотрудников Заказчика:

- начало завтрака: 07.00 час. местного времени;
- начало обеда: 13.00 час. местного времени;
- начало ужина: 19.00 час. местного времени.

Моментом оказания услуги является момент предоставления питания, соответствующего требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в заявке Заказчика, и в сроки, установленные Заказчиком.

Не своевременная доставка готовой пищи является существенным нарушением условий Договора.

10.10. Каждая партия питания должна сопровождаться товарно-транспортными документами, с указанием наименования блюд, количества порций, стоимости одной порции и итоговой суммы. Исполнитель ведет учет услуг, оказанных Заказчику.

10.11. Исполнитель самостоятельно оформляет все разрешительные документы, необходимые для оказания услуг по организации питания.

10.12. При заключении Договора Исполнитель обязан предоставить Заказчику копию санитарно-эпидемиологического заключения на услуги общественного питания в столовых закрытого типа и буфетах в соответствии с формой Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

10.13. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура и технология приготавливаемых блюд. Технологические карты оформляются в соответствии с рекомендациями. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

11. Требования к продуктам питания, к безопасности оказываемых услуг:

11.1. Продукты питания должны приобретаться у Поставщиков, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам.

11.2. Исполнитель подтверждает качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами - на продукты животноводства и заключениями органов санэпиднадзора о возможности использования в питании. Продукты питания, используемые Исполнителем для оказания услуг, должны быть разрешены к использованию на территории Российской Федерации и на которые не распространяется запрет к ввозу на территорию Российской Федерации. Пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации, к приему не должны допускаться.

11.3. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль качества, безопасности и пищевой ценности продуктов питания (в том числе лабораторный анализ продуктов), соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в соответствии с требованиями СанПиН.

11.4. При организации горячего питания работников Заказчика качество услуг должно соответствовать требованиям следующих нормативно-правовых и технических актов Российской Федерации*:

- Федерального закона от 02.01.2003 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О ведении в действие СП» (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. 08.11.2001 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2007 № 3077));
- МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации;
- Постановления Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания";
- Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
- Технических регламентов Таможенного союза, утвержденных решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации: ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"; ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"; ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию»; ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"; ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"; ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
- ГОСТ на каждый вид продукции, предназначенной для организации питания или другими техническими условиями с показателями качества не ниже указанных в ГОСТ, техническим и иным нормативно- правовым актам, регламентирующим деятельность, являющуюся предметом закупки.

** в случае внесения изменений в нормативно-правовые и технические акты либо признания их утратившими силу, принятия их в новой редакции или новых актов взамен утративших силу в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, применяются требования актов с учетом изменений, актуализированных редакций актов либо актов, принятых взамен утративших силу, в течение всего срока оказания услуги.*

11.5. Пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, должны соответствовать требованиям сборника технологических нормативов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

11.6. Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, до момента подписания договора и на любом этапе исполнения договора вправе обратиться с заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

11.7. По требованию Заказчика Исполнитель обязан представить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству используемых в ходе оказания услуг пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки услуг по качеству.

11.8. Исполнитель не должен допускать реализацию оставшихся блюд из меню предыдущего дня/дней.

12. Гарантийные обязательства:

12.1. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с утвержденным суточным рационом, Исполнитель должен гарантировать доброкачественность поставляемых блюд, количество поставляемых блюд определяется на основании заранее поданной Заказчиком заявки о работах, состоящих на питании.

12.2. В течение всего срока действия договора Исполнитель несет ответственность за качество оказываемых услуг, их соответствие требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе за качество и безопасность пищевых продуктов, должен принимать претензии по качеству и производить обмен недоброкачественного товара, продукции.

12.3. Предмет гарантийного обязательства и исчерпывающий перечень условий исполнения гарантийного обязательства на срок предоставления гарантий:

- своевременная доставка трехразового горячего питания, соответствующего требованиям к качеству, техническим характеристикам, составу и свойствам согласно заданных в Техническом задании параметров в течение всего срока оказания услуг;

- качество питания, которое должно обеспечивать не причинение таким товаром ущерба работникам Заказчика и их здоровью;

- потребительские свойства питания, его качественные характеристики и состав должны соответствовать требованиям Заказчика.

12.4. Перечень гарантийных обязательств:

- в случае если качество питания было таковым, что его использование повлияло на качество работы сотрудников Заказчика или снизило качественные характеристики, здоровье, Исполнитель гарантирует возмещение Заказчику полной стоимости лечения работников Заказчика, производит замену питания, не соответствующего показателям качества;

- Исполнитель гарантирует компенсацию всех расходов по осуществлению Заказчиком проверки качества поставляемого питания на предмет соответствия требованиям, определенным Заказчиком, при обнаружении несоответствия питания таким требованиям;

- Исполнитель гарантирует обмен или возврат некачественного питания в течение 1 (одного) часа с момента получения соответствующего уведомления, без нарушения режима питания работников Заказчика. При выявлении Заказчиком недостатков по объему оказываемых услуг, Исполнитель производит их устранение за свой счёт в аналогичный срок;

- Исполнитель гарантирует исполнение всех требований и обязательств, определенных в настоящем Техническом задании.

13. Требования к упаковке питания во время оказания услуг:

13.1. Упаковка должна соответствовать действующим стандартам, техническим условиям оказания услуг, должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования. Тара должна соответствовать стандартным форм-факторам для данного вида пищи (товара) в соответствии с согласованным и утвержденным Заказчиком меню. Упаковка должна обеспечивать защиту от факторов внешней



среды. Выбор тары должен быть обусловлен условиями хранения питания, температурными и влажностными режимами.

13.2. Пища должна быть определенной температуры для каждого блюда и упаковываться в специализированных контейнерах для каждого блюда.

13.3. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативно-правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

14. Место оказания услуг: по месту нахождения Исполнителя. **Место доставки питания:** Красноярский край, Мотыгинский район, пгт. Мотыгино, ул. Орджоникидзе, д. 50.

Заказчик
ООО «ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО»
Директор



/ К.С. Скобников

Исполнитель
Индивидуальный предприниматель
Карчевская Наталья Александровна



/ Н.А. Карчевская

Приложение № 2
к Договору оказания услуг
по организации и доставке
ежедневного трехразового
горячего питания для работников
Заказчика, работающих вахтовым
методом, в период их нахождения
на вахте
от «11» ноября 2019 г. № 7-2019

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование услуги	Ед. изм.	Кол-во	Цена за ед. услуги, НДС не облагается, руб.	Итого сумма НДС не облагается, руб.	Общая стоимость, НДС не облагается, руб.
Оказание услуг по организации и доставке ежедневного трехразового горячего питания для работников Заказчика, работающих вахтовым методом, в период их нахождения на вахте	Человеко-дни	6 896	576,00	3 972 096,00	3 972 096,00

Заказчик
ООО «ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО»
Директор



/ К.С. Скобников

Исполнитель
Индивидуальный предприниматель
Карчевская Наталья Александровна



/ Н.А. Карчевская

Приложение № 3
к Договору оказания услуг
по организации и доставке
ежедневного трехразового
горячего питания для работников
Заказчика, работающих вахтовым
методом, в период их нахождения
на вахте
от «11» ноября 2019 г. № 7-2019

ФОРМА

Акт приемки исполненных обязательств

Заказчик: ООО «ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО»

Исполнитель: Индивидуальный предприниматель Карчевская Наталья Александровна

Основание: Договор оказания услуг по организации и доставке ежедневного трехразового горячего питания для работников Заказчика, работающих вахтовым методом, в период их нахождения на вахте № 7-2019 от «11» ноября 2019 г.

П/п	Наименование оказываемых услуг, работ, товаров	Количество	Единица измерения	Стоимость (без НДС)	Стоимость (с НДС)	Наименование валюты
1						

Обязательства исполнены в объеме, указанном в настоящем Акте, Стороны не имеют претензий в части исполненных обязательств.

Обязательства исполнены на сумму _____.

Дата последнего платежа: _____.

Заказчик

ООО «ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО»

Директор

_____ / К.С. Скобников

М.П.

Исполнитель

Индивидуальный предприниматель

Карчевская Наталья Александровна

_____ / Н.А. Карчевская

М.П.

ФОРМА АКТА СОГЛАСОВАНА

Заказчик ответственен по
ООО «ПЕСЧАНКА ЭНЕРГО»

Директор _____

Исполнитель

Индивидуальный предприниматель
Карчевская Наталья Александровна

М.П.

_____ / Н.А. Карчевская



