

Договор № 2-2026
«Оказание услуг по организации горячего
питания для учащихся МАОУ «СОШ № 2»

г. Нижняя Тура

«26» августа 2026г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Нижнетуринского муниципального округа «Средняя общеобразовательная школа № 2», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Спехова Евгения Анатольевича, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Килина Елена Юрьевна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель» в лице Килиной Елены Юрьевны, действующей на основании свидетельства, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса РФ, Федерального закона № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг, отдельными видами юридических лиц, заключили настоящий муниципальный договор (далее – договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Предметом настоящего договора является оказание услуг по организации горячего питания в общеобразовательном учреждении в соответствии постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных организаций Свердловской области и частных общеобразовательных организациях имеющих государственную аккредитацию по основным общеобразовательным программам, расположенным на территории Свердловской области» (в редакции от 31.05.2017 № 375-ПП).

Под «организацией и обеспечением горячим питанием» в настоящем договоре понимается поставка, подвоз, хранение продуктов питания, приготовление и раздача горячей пищи, обслуживание питающихся с условиями договора.

1.2. Исполнитель обязуется собственными силами и средствами «Оказание услуг по организации горячего питания для учащихся МАОУ «СОШ № 2» (далее – Услуга) в соответствии с СанПиН 2.4.2.4283-26, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Примерными меню согласно сборников рецептов и картотеки технологических карт на готовые блюда, в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять оказанные Услуги и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных Договором.

Под «Услугой» понимается поставка, подвоз, хранение продуктов питания, приготовление и раздача готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя, бракераж готовой продукции, обслуживание питающихся, в соответствии с условиями договора.

Исполнитель является единственным предприятием общественного питания, оказывающим Услуги в школе в полном объеме, на основе заключенного договора.

1.3. При исполнении договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание Услуг, качество, технические и функциональные характеристики которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре.

1.4. Существенными условиями Договора для сторон являются: цена, сроки, качество.

1.5. Исполнитель гарантирует, что на момент заключения договора и в течение всего времени его действия:

- является юридическим лицом, надлежащим образом, зарегистрированным и осуществляющим свою деятельность в соответствии с законодательством РФ;
- вправе самостоятельно заключать и исполнять договоры вообще и настоящий договор, в частности;
- заключение и исполнение договора не противоречит и не представляет собой нарушения какого-либо иного обязательства Исполнителя, проистекающего из сделки или иного основания;
- вся письменная информация, представленная Исполнителем Заказчику, равно как информация, предоставляемая впоследствии, является, и будет являться достоверной и точной во всех существенных аспектах на ту дату, которой датирована информация.

1.6. Подписывая договор, Исполнитель подтверждает, что:

- внимательно изучил всю представленную ему документацию, оценил характер, объемы и содержание Услуги, принял во внимание общие и местные условия, которые могут повлиять на ход Услуги, оценил реальность сроков оказания Услуги, оговоренных в договоре, оценил адекватность стоимости услуг и условий

реальность сроков оказания Услуг, оговоренных в договоре, оценил адекватность стоимости услуг и условий ее оплаты и полностью согласен с условиями, при которых будет происходить оказание услуг, а также другими обстоятельствами, которые каким-либо образом влияют (либо могут повлиять) на оказание Услуги и принимает на себя все расходы, риски и трудности, связанные с оказанием Услуги;

- признает достаточность цены договора, содержащейся в договоре, для покрытия всех расходов, связанных с выполнением принятых на себя обязательств в рамках настоящего договора, а также в отношении всех прочих вопросов, необходимых для надлежащего оказания услуг;
- не претендует ни на какие дополнительные платежи, а также не освобождается ни от каких обязательств и/или ответственности, по причине его недостаточной информированности.

2. Цена договора, порядок расчетов

2.1. Цена договора определена в сумме 3 566 060 (*три миллиона пятьсот шестьдесят шесть тысяч шестьдесят*) руб. 00 коп., без НДС.

2.2. Цена договора является твердой и изменению не подлежит, но может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных договором объема (количества), качества оказываемых услуг и иных условий исполнения договора. Риск удорожания стоимости продовольственного сырья и продуктов питания в течение всего срока действия настоящего договора несет Исполнитель. Заказчик оставляет за собой право выбирать количество оказанных услуг исходя из фактической потребности при существующей загрузке гимназии.

2.3. Порядок формирования цены: цена договора включает все затраты связанные с оказанием услуги: в т. ч. расходы на закупку, доставку, погрузку, выгрузку и хранение продовольственного сырья и продуктов питания по месту оказания услуги на собственном транспорте или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет; приготовление, порционирование и раздачу блюд (завтраков, обедов) на оборудовании Заказчика, проведение мероприятий по производственному контролю; уборку обеденных столов, производственных цехов, мытье столовой посуды и кухонного инвентаря, услуги по ремонту и техобслуживанию холодильного и технологического оборудования, приобретение и стирка мягкого инвентаря, приобретение моющих средств, затраты на обслуживающий персонал и поваров, расходы на обеспечение работников пищеблока спецодеждой в соответствии с действующими нормативами, оплату медицинского осмотра работников пищеблока, а так же уплату налогов (в том числе НДС), сборов и иных обязательных платежей, которые могут возникнуть у Исполнителя при исполнении обязательств по договору.

В стоимость Услуг включены сопутствующие расходы: на проведение дератизации и дезинсекции пищеблока в размере 50%; по устранению засоров санитарно-технического оборудования в помещениях пищеблока в размере 100%; по вывозу твердых бытовых отходов в размере 50%, по текущему ремонту оборудования столовой; по текущему ремонту помещений.

2.4. Источник финансирования договора: за счет средств областного бюджета и федеральных субсидий, предусмотренных в 2026 финансовом году.

2.5. Порядок расчетов: оплата услуг производится Заказчиком в безналичной форме, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя ежемесячно, в течение 15 рабочих дней по окончании расчетного месяца, на основании подписанного сторонами акта оказанных услуг за соответствующий месяц, счета/счета-фактуры (при наличии). Без аванса.

2.6. Заказчик оплачивает Исполнителю оказанные Услуги по договору на основании акта о приемке оказанных услуг с приложением ежедневного реестра, меню, табеля посещения детей и актов отпущенного питания, накопительных ведомостей накопительных ведомостей, счета (счет-фактуры). Акты сверки оказанных услуг подписываются Сторонами ежемесячно не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным.

Услуга, оказанная с нарушением Технического задания, считается недопоставленной. Превышение Исполнителем объемов и стоимости оказываемых услуг, происшедшие по вине либо по инициативе Исполнителя, оплачиваются Исполнителем за свой счет.

Акт оказанных услуг не может быть подписан Исполнителем в одностороннем порядке и не может быть оплачен Заказчиком в таком случае.

2.7. При нарушении Исполнителем своих обязательств по договору Заказчик вправе произвести на основании итогового акта сверки расчетов, подписанного всеми Сторонами договора, а удержание имущественных санкций, предусмотренных условиями договора, на основании претензии Заказчика, которая включает в себя рассчитанную в соответствии с условиями договора неустойку, подлежащую взысканию с Исполнителя и служит основанием для вычета её, путем уменьшения суммы расчета по представленным актам о приемке услуг.

В случае, если Исполнителем не подписан итоговый акт сверки расчетов, Заказчик вправе при окончательном расчете с Исполнителем в бесспорном порядке произвести удержание (зачет) суммы имущественных санкций, рассчитанных и подлежащих оплате Исполнителем в соответствии с условиями договора, а путем уменьшения суммы окончательного расчета на сумму имущественных санкций.

2.8. Предоставление Исполнителем полного комплекта документов, указанных в договоре, является условием оплаты счета. При этом, непредставление Исполнителем какого-либо из документов (одного или нескольких) или представление их с нарушением формы (ненадлежаще оформленные, отсутствуют или отсутствуют необходимые сведения, реквизиты), либо с неоговоренными исправлениями, является для Заказчика основанием для задержки оплаты счета до устранения Исполнителем указанных недостатков. В этом случае Заказчик не несет ответственность за просрочку платежа и не возмещает убытки Исполнителя, возникшие в связи с данными обстоятельствами.

2.9. Платежи в пользу третьих лиц в соответствии с настоящим договором Заказчиком не производятся.

2.10. Об изменении своих платежных реквизитов Исполнитель обязуется сообщать Заказчику в письменной форме в 3-х (трех) дневный срок с момента изменения. Указанные изменения оформляются Сторонами в порядке, предусмотренном договором.

До получения Заказчиком указанного извещения об изменении платежных реквизитов Исполнителя и подписания дополнительного соглашения к договору платежи производятся Заказчиком по платежным реквизитам, согласованным Сторонами в договоре.

Ответственность за достоверность и правильность платежных реквизитов, сообщенных Заказчику, а также своевременность сообщения об их изменении в соответствии с договором несет Исполнитель.

2.11. Заказчик считается исполнившим обязанность по оплате с момента списания денежных средств с его счета.

2.12. Исполнитель информирован, что в соответствии с ч. 1 ст. 157 Гражданского кодекса РФ Заказчик принимает на себя финансовые обязательства в пределах, выделенных ему бюджетных ассигнований на 2019 год и в объеме, достаточном для финансирования договора, заключенного по итогам размещения закупки.

3. Права и обязанности сторон

Для оказания услуг по настоящему договору Заказчик принимает на себя обязательство создать все необходимые условия для оказания услуг по организации питания:

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить Исполнителю (на срок действия настоящего договора) по отдельному договору (*Прилагается*) помещения под пищеблок **общей площадью 417,1 кв. м** и столовую (далее – пищеблок) согласно экспликация к техническому паспорту здания, обеспеченные горячей и холодной водой, с исправными сетями канализации, водопровода, теплоснабжения, электроснабжения и вентиляции, технологическое оборудование, отвечающие санитарно-гигиеническим требованиям.

3.1.2. Своевременно принять и оплатить оказанные Услуги в соответствии с условиями договора.

3.1.3. Своевременно предоставлять разъяснения и уточнения по запросам Исполнителя в части оказания Услуг в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.4. Провести экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказания Услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора.

3.1.5. Осуществлять контроль выполнения Исполнителем условий договора, в том числе:

- доставкой (подвозом) и использованием для организации питания продовольственных товаров, отвечающих качественным характеристикам, указанным в Техническом задании, которое заполняется на условиях предложения победителя и обеспечивается нормативными документами (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства);
- хранением продовольственных товаров, предназначенных для организации питания, а также поддержанием порядка во всех помещениях пищеблока, столовой с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и требований настоящего договора, в соответствии с Техническим заданием;
- приготовлением пищи ко времени, установленному распорядком дня, в соответствии с меню, на основании карточек-раскладок, разработанными Заказчиком, с соблюдением норм закладки продуктов, технологии приготовления и норм выхода готовых блюд, в соответствии с требованиями указанными в Техническом задании;
- доставкой и/или раздачей готовой пищи и пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки в соответствии с Техническим заданием;
- обеспечением сохранности собственными силами и за счет собственных средств Исполнителя продовольственных товаров, технологического оборудования и иных материальных средств, переданных Заказчиком и хранящихся на объектах оказания услуг согласно Техническому заданию;
- своевременным вывозом пищевых отходов согласно Техническому заданию.

3.1.6. Предоставлять, ежедневно до 14:00 часов, Исполнителю заявку на основное меню-заказ следующего дня, с указанием количества обучающихся за подписью ответственного лица за подачу заявки. Осуществлять контроль качества питания. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных и других журналов.

- 3.1.7. Вести учет и расчет потребления питания. Контролировать достоверность объемов финансирования на основании актов оказанных услуг.
- 3.1.8. Согласовать с Исполнителем режим работы пищеблока в соответствии с режимом Заказчика.
- 3.1.9. Обеспечивать дисциплину и санитарно-гигиенические условия в столовой во время питания детей.
- 3.1.10. Своевременно доводить до Исполнителя результаты всех проверок качества питания, совместно находить пути решения проблем.
- 3.1.11. Назначить ответственное должностное лицо для ведения контроля за качеством оказываемых услуг Исполнителем (*с указанием номера мобильного телефона*).
- 3.1.12. Обеспечить приемку оказанных Услуг и провести экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных Услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора.
- 3.1.13. Не допускать расторжения договора по соглашению Сторон, если на дату подписания соглашения имелись основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных договором, и Исполнителем такая неустойка (штраф, пеня) не оплачена.
- 3.1.14. В случае, если окончание срока действия договора повлекло прекращение обязательств Сторон по договору, но при этом имеются основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору, направить Исполнителю претензионное письмо с требованием оплаты неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения.
- 3.1.15. При обнаружении уполномоченными контрольными органами несоответствия объема и стоимости оказанных услуг документации и Акту приема-передачи товара вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.
- 3.1.16. В случае полного или частичного невыполнения условий настоящего договора по вине Исполнителя требовать у него соответствующего возмещения, оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями договора.
- 3.1.17. Не позднее 30 дней с момента возникновения права требования оплаты неустойки (штрафа, пени) от Исполнителя направить Исполнителю претензионное письмо (далее – претензию) с требованием оплаты в течение 20 дней с даты получения претензии неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора. Претензия должна быть передана нарочно, либо направлена заказным письмом с уведомлением о её вручении представителю Исполнителя.
- 3.1.18. При неоплате Исполнителем в добровольном порядке неустойки (штрафа, пени) в течение 10 дней с даты истечения срока для оплаты неустойки (штрафа, пени), указанного в претензии, производить оплату по договору в соответствии с настоящим договором, либо направить в суд исковое заявление с требованием оплаты неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора.
- 3.1.19. В течение 30 дней с даты фактического исполнения обязательства Исполнителем принять необходимые меры по взысканию неустойки (штрафа, пени) за весь период просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, а именно потребовать оплаты неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения, и в случае неоплаты Исполнителем неустойки (штрафа, пени) в течение указанного срока направить в суд исковое заявление с соответствующими требованиями.
- 3.1.20. При направлении в суд искового заявления с требованиями о расторжении договора одновременно заявлять требование об оплате неустойки, рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями договора, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была оплачена, либо отсутствовала возможность для оплаты по договору, в соответствии с настоящим договором.
- 3.1.21. В случае если окончание срока действия договора повлекло прекращение обязательств Сторон, но при этом имеются основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору:
- 3.1.21.1. в течение 10 дней с даты окончания срока действия договора направить Исполнителю претензию с требованием оплаты в течение 20 дней с даты получения претензии неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения;
- 3.1.21.2. при неоплате в установленный срок Исполнителем неустойки (штрафа, пени) не позднее 10 дней с даты истечения срока для оплаты неустойки (штрафа, пени), указанного в претензии, направить в суд исковое заявление с требованием об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения с требованием об обязательстве гаранта исполнить обязанности, предусмотренные гарантией.

3.1.22. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора а, если в ходе его исполнения установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем.

3.1.23. В случае расторжения договора в одностороннем порядке и наличии оснований требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору:

3.1.23.1. В течение 10 дней с даты окончания срока действия договора направить Исполнителю претензию с требованием оплаты в течение 20 дней с даты получения претензии неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения.

3.1.23.2. При неоплате в установленный срок Исполнителем неустойки (штрафа, пени) не позднее 10 дней с даты истечения срока для оплаты неустойки (штрафа, пени), указанного в претензии, направить в суд исковое заявление с требованием об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями договора за весь период просрочки исполнения.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями договора.

3.2.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями договора.

3.2.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по настоящему договору.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Оказывать Услуги, предусмотренные договором, надлежащего качества, в полном объеме в соответствии с Техническим заданием и в сроки, установленные договором, заключив договор на использование помещений и оборудования Заказчика, необходимых для оказания Услуг по договору с целевым использованием для оказания услуг по предоставлению питания обучающимся.

3.3.2. Разработать и представить на утверждение Заказчику примерное цикличное меню, составленное на основе среднесуточных наборов продуктов с учетом сезонности, химического состава и энергетической ценности, на период не менее двух недель (10 - 14 дней), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (согласно Санитарным правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32) (далее по тексту – Правила). Примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20 «Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации», с учетом указанных выше Правил.

3.3.3. Организовать приготовление рационального питания школьников с учётом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Обеспечить питание в горячем виде без подогрева, в течение 10-15 минут после приготовления.

3.3.4. Обеспечить обеденный зал необходимой мебелью для приема пищи. Обеспечить дежурство работников в обеденном зале в период отпуска питания. Согласовывать с Заказчиком режим и график оказания услуг, предусмотренных договором, режим работы пищеблока в соответствии с режимом Заказчика.

3.3.5. Своевременно приобретать, доставлять (подвозить) собственным или арендуемым транспортом необходимые для исполнения договора продовольственные товары, сырьё и полуфабрикаты, отвечающие качественным характеристикам, указанным в Техническом задании (на которые имеются сертификаты соответствия удостоверениями качества и безопасности на каждую товар, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, и срок годности которых не заканчивается на момент их приготовления).

Транспортные средства, используемые для доставки товаров, должны соответствовать установленным требованиям для перевозки продовольственных товаров (оборудованы согласно гигиеническим требованиям к транспортированию пищевых продуктов в соответствии с п. 4 ст. 19 Федерального закона № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с п. 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

3.3.6. Обеспечить хранение пищевых продуктов в складских помещениях и холодильном оборудовании в соответствии с п. 3.3 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», раздел 7

санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

3.3.7. Обеспечить надлежащую упаковку продуктов. Тара и упаковка должны обеспечивать сохранность продуктов питания при их транспортировке и хранении. Поставка продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» должна осуществляться в таре производителя с маркировочным ярлыком на каждом тарном месте, который сохраняется до полного использования продукта.

3.3.8. Соблюдать установленные в государственных стандартах, СанПин, противопожарных правилах, технологических нормативных документах обязательные требования к качеству предоставляемых услуг, их безопасности для жизни и здоровья детей.

3.3.9. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

Вести:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации.

Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критерий безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

3.3.10. Осуществлять за свой счет: лабораторные и инструментальные исследования, подтверждающие безопасность приготовляемых блюд и безопасность контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения и информировать Заказчика о результатах; обязательные медицинские осмотры, мероприятия по охране труда и технике безопасности для своих работников.

3.3.11. Ежемесячно предоставлять Заказчику документы, подтверждающие расход денежных средств на питание детей.

Постоянно иметь на месте оказания услуг и предъявлять по первому требованию Заказчика (должностного лица, уполномоченного в соответствии с законодательством требовать предъявления таковых) документы либо копии таковых документов, подтверждающих качество, безопасность и безвредность для здоровья человека продуктов питания, используемых Исполнителем при оказании услуг (сертификаты соответствия, качественные удостоверения на продукт производителя, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства, санитарно-эпидемиологические заключения).

Копии документов, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания должны соответствовать положениям Федеральных законов №184-ФЗ «О техническом регулировании», №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок».

3.3.12. К работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием допускать только лиц, прошедших инструктаж по технике безопасности (Инструктаж проводится представителями Исполнителя с заполнением журнала). Список сотрудников, ответственных за обеспечение норм охраны труда, за пожарную безопасность, за электробезопасность представляется Заказчику.

3.3.13. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве. Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по настоящему договору, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

К обработке продуктов и приготовлению пищи допускаются лица, имеющие специальное образование, прошедшие предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке

(Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

3.3.14. Остальной обслуживающий персонал допускается к работе после прохождения медицинского осмотра, прохождения гигиенической подготовки и аттестации в соответствии со ст. 11 и 36 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», п. 13 санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», приказом Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» и при наличии оформленных установленных порядком личных медицинских книжек.

Не допускать привлечения иностранных рабочих без соответствующей регистрации и без разрешения на привлечение иностранной рабочей силы, когда такие обязанности установлены законодательством.

3.3.15. Ежедневно перед началом рабочей смены проводить медицинский осмотр всего персонала, работающего у Исполнителя, на наличие гнойничковых заболеваний, нагноившихся ссадин, порезов, ожогов, кишечной дисфункции, катаральных явлений и ангины.

Лица с выявленной патологией к работе не допускаются и направляются к терапевту. Каждый сотрудник обязан сообщить о наличии кишечных инфекций в семье.

Результаты осмотра и допуск к работе фиксируются Исполнителем в журнале «Здоровье». Осмотр проводит медицинский работник (или ответственное лицо) Исполнителя.

3.3.16. Перед началом рабочей смены или допуском работников к услуге провести проверку работников на предмет отсутствия признаков алкогольного, наркотического или токсического опьянения.

3.3.17. Не допускать до работы (отстранить от работы) работников Исполнителя, появившихся на рабочем месте (объекте) в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения.

3.3.18. Произвести замену персонала, нарушающего дисциплину, технику безопасности, правила пожарной безопасности, в течение 1 (одного) дня с момента получения письменного требования Заказчика.

3.3.19. Не допускать проноса и нахождения на территорию оказания услуг веществ, вызывающих алкогольное, наркотическое или токсическое опьянение, за исключением веществ, необходимых для осуществления производственной деятельности на территории пищеблока.

3.3.20. Обеспечить весь персонал Исполнителя за счет средств Исполнителя единообразной специальной одеждой. Весь персонал Исполнителя обязан работать в чистой специальной одежде и менять ее ежедневно и по мере загрязнения.

Специальная одежда для технического персонала (уборщики, грузчики и т.д.) и персонала, связанного с приготовлением пищи и мытьем посуды, должна отличаться по цвету. Специальная одежда для рабочих обеденного зала (буфетчиков) должна отличаться по фасону и цвету от специальной одежды поваров и технического персонала столовой.

3.3.21. Обеспечить помещения для организации питания необходимой технологической и нормативной документацией (технологические и технико-технологические карты, сборники технологических нормативов, санитарные правила, государственные стандарты), осуществлять производственно-технологический контроль на всех этапах производственного процесса (от поставки сырья до приготовления блюд) и предоставлять по запросу Заказчика документы, регламентирующие организацию питания учащихся.

3.3.22. Обеспечить пищевой блок столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

3.3.23. Обеспечить содержание рабочих мест в выделенном помещении (пищеблока и во вспомогательных цехах) в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями и правилами к организации общественного питания» (примерный порядок уборки прилагается).

Не реже чем один раз в месяц, с привлечением специализированной организации, Исполнитель проводит дератизацию и дезинсекцию всех помещений пищеблока.

3.3.24. Обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных при приемке оказанных Услуг и в течение гарантийного срока, за свой счет.

3.3.25. Обеспечивать соблюдение его работниками на территории пищеблока санитарных правил и норм, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах.

- 3.3.26. Своевременно представить Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по договору, в том числе о сложностях, возникших при исполнении договора. Немедленно письменно предупредить Заказчика при обнаружении независимых от Исполнителя обстоятельств, которые грозят оказываемой услуге, либо создают невозможность ее завершения в срок.
- 3.3.27. Оповещать Заказчика о предстоящих проверках контролирующими и надзорными органами, а также информировать о результатах их проверок.
- 3.3.28. По окончании оказания Услуг передать результаты оказанных услуг Заказчику в порядке и в сроки, определенные настоящим договором.
- 3.3.29. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 3 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем договоре.
- 3.3.30. В 2-х дневный срок после заключения договора назначить лицо, ответственное за оказание услуги (с указанием номера мобильного телефона) и в письменном виде уведомить об этом Заказчика.
- 3.3.31. Обеспечить представителям Заказчика, организации, осуществляющей надзор, уполномоченным государственным органам возможность контроля и надзора за ходом оказания услуг, качеством используемых продуктов, блюд и оборудования, представлять по их требованию отчеты о ходе оказания услуг.
- 3.3.32. Содержать предоставленные Заказчиком школьную столовую и эксплуатировать предоставленные холодильное, технологическое и другое оборудование в строгом соответствии с требованиями межотраслевых правил по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил, и за счет собственных средств, производить их ремонт.
- 3.3.33. Нести расходы на оплату услуг сторонних организаций в соответствии с заключенными договорами:
- на проведение дератизации и дезинсекции школьной столовой в размере 50% от суммы договора;
 - по устранению засоров санитарно-технического оборудования в помещении пищеблока в размере 100% от суммы договора;
 - по вывозу твердых бытовых отходов в размере 50% от суммы договора;
 - ремонт технологического оборудования в размере 100%;
 - по ежегодному текущему ремонту помещений.
- Вывозить пищевые отходы согласно условиям Технического задания.
- 3.3.34. Самостоятельно нести всю ответственность за допущенные при оказании услуг нарушения требований документации, технических регламентов, обязательных требований стандартов, норм и правил, других нормативных документов, включая применение продуктов (изделий), нарушение установленного порядка услуг, а также нарушения налогового, таможенного и иного законодательства РФ при выполнении договора.
- 3.3.35. Предоставить обеспечение исполнения договора в случаях, установленных Федеральным законом № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и договором.
- 3.3.36. Направить к Заказчику своего уполномоченного представителя (ей) для участия в приемке.
- 3.4. Исполнитель вправе:
- 3.4.1. Самостоятельно определять способ выполнения порученных ему услуг и численность необходимого для этого персонала.
- 3.4.2. Организовать, помимо основного горячего питания школьников, дополнительное питание, через буфеты, с соблюдением обязательного ассортиментного минимума, согласованного с руководителем Заказчика.
- 3.4.3. Требовать подписания Заказчиком акта оказанных услуг по настоящему договору.
- 3.4.4. Требовать своевременной оплаты за оказываемые Услуги в соответствии с условиями договора.
- 3.4.5. Направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания Услуг в рамках настоящего договора.
- 3.4.6. Принимать участие в совместных совещаниях по совершенствованию организации питания обучающихся, внедрению и распространению положительного опыта, новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся и воспитанников, проводимых Заказчиком.

4. Контроль и надзор за оказанием услуги

- 4.1. Заказчик осуществляют контроль и надзор за ходом услуг, предусмотренных договором, качеством оказываемых услуг и используемых продуктов и блюд, выполнением мероприятий по пожарной и иной безопасности.
- 4.2. Исполнитель обеспечивает беспрепятственный доступ для надзора и контроля за ходом оказания услуги представителя Заказчика, органов государственного надзора и других должностных лиц, уполномоченными для проведения проверок.

4.3. При выявлении в процессе осмотра, обследования, измерения, случаев нарушения требований договора, отступлений от технической документации и требований СанПин 2.3/2.4.3590-20, Заказчик уведомляет Исполнителя о выявленных нарушениях и дает предписание об устранении выявленных нарушений, а в случае грубых нарушений порядка оказания услуг вправе потребовать прекращения (приостановки) всех или отдельных видов услуг.

4.4. Результаты осмотров и проверок качества услуг, в том числе выявленные Заказчиком нарушения и упушения при оказании услуг отражаются в журналах учета оказания услуг в форме соответствующей записи.

4.5. Исполнитель устраняет в установленный Заказчиком срок (не превышающий 10 дней) выявленные Заказчиком или иными контролирующими органами и инспекциями недостатки и нарушения и принимает меры по недопущению таких нарушений в дальнейшем.

4.6. Заказчик вправе привлекать для надзора и контроля за качеством отдельных видов услуг сторонних специалистов, в том числе физических и юридических лиц, имеющих документы о допуске на данный вид деятельности.

4.7. Одобрение (подтверждение) Заказчиком качества оказанных услуг в журналах учета оказания услуг, приемка и оплата услуг не освобождает Исполнителя от предусмотренной договором и законодательством РФ ответственности за качество используемых продуктов и квалифицированное оказание услуг в полном соответствии с документацией, за допущенные (в том числе привлеченными им третьими лицами) при услугах нарушения требований документации, технических регламентов, обязательных требований стандартов, норм и правил, других нормативных документов в области предмета закупки, включая применение продуктов (блюд), нарушение установленного порядка оказания услуг, оказание услуг без наличия документов к соответствующим видам услуг или с нарушением минимально необходимых требований к выдаче документов, позволяющих оказание соответствующих видов услуг.

4.8. Заказчик, осуществляя контроль качества и объемов, представленных к оплате услуг, соответствия понесенных Исполнителем расходов стоимости подлежащих оплате услуг по договору запрашивает все необходимые документы, которые Исполнитель предоставляет Заказчику в течение 3 дней с момента получения соответствующего запроса.

5. Порядок сдачи и приемки услуг

5.1. Приемка Услуги по договору осуществляется уполномоченными лицами Исполнителя и Заказчика непосредственно по месту их оказания, по факту оказания услуги с оформлением акта приемки оказанных услуг.

Приемка услуг по качеству производится с учетом требований:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии».

5.2. Ежемесячно в срок не позднее 2 рабочих дней с момента окончания срока оказания Услуг, Исполнитель предоставляет Заказчику финансовые документы (счет-фактура, счет) за фактически оказанные услуги, два экземпляра подписанных Исполнителем актов оказанных услуг. Отчётными периодами являются календарный месяц и этапы окончания оказанных услуг.

5.3. Исполнитель до уведомления Заказчика о завершении услуги должен в соответствии с условиями договора: а) закончить все услуги; б) устранить все замечания по качеству услуги.

5.4. Для проверки оказанных Исполнителем Услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться Заказчиком своими силами (создается приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек) или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации (далее – эксперты) на основании договоров, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 223-ФЗ.

Приемка включает в себя следующие этапы экспертизы:

- проверка по сопроводительным документам номенклатуры оказываемой услуги на соответствие спецификации, являющейся неотъемлемой частью настоящего договора;
- проверка полноты и правильности оформления комплекта сопроводительных документов, в соответствии с условиями настоящего договора;

В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований договора, не препятствующие приемке оказанных Услуг, в заключение могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных Услуг в случае выявления несоответствия таких Услуг условиям договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке Услуг и устранено Исполнителем.

5.5. В случае привлечения Заказчиком для проведения приемки экспертов, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанных Услуг приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, привлеченных для ее проведения.

5.6. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней после дня оказания Услуг и предоставления Исполнителем отчетной документации осуществляет приемку оказанных Услуг и, в случае установления полного соответствия оказанных Услуг требованиям договора, подписывает двусторонний акт о приемке оказанных Услуг.

5.7. Акт о приемке оказанных Услуг подписывается представителями Исполнителя и Заказчика с расшифровкой подписи, заверяется печатями Исполнителя и Заказчика. В случае если акт о приемке оказанных Услуг подписан не уполномоченными лицами, отсутствует расшифровка подписей, отсутствуют печати (при наличии) Исполнителя и Заказчика, акт о приемке оказанных Услуг считается неподписанным, а Услуга непринятой.

5.8. В случае обнаружения Заказчиком при проведении приемки Услуги недостатков в оказанной Услуге Сторонами составляется акт, в котором фиксируется перечень недостатков (дефектов) и сроки их устранения Исполнителем. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки своими силами и за свой счет в сроки, указанные в акте.

5.9. Услуги считаются принятыми с момента подписания Сторонами акта о приемке Услуг.

5.10. Заказчик, принявший услугу без проверки, лишается права ссылаться на ее недостатки, которые могли и должны были быть установлены при обычных условиях ее приемки (явные недостатки).

6. Гарантии качества

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг требованиям Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и иным, обычно предъявляемым к услугам соответствующего рода в соответствии с действующими нормами и правилами.

6.2. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов ежедневно осуществляется бракеражной комиссией Заказчика. Фактическое количество отпущенных порций уточняется ежедневно ответственным за питание, уполномоченным Заказчиком.

При несоответствии продукции органолептическим показателям (вкус, цвет, запах, внешний вид, консистенция) составляется двусторонний акт, в котором указываются выявленные недостатки продукции. Стоимость данной продукции Заказчиком не оплачивается. При этом Исполнитель по требованию Заказчика без промедления обязан заменить некачественные продукты питания и готовые блюда на продукты, и готовые блюда надлежащего качества (Перечень продуктов и блюд, не допускающиеся для реализации прилагается).

Заказчик совместно с Исполнителем производит ежедневное контрольное взвешивание блюд с последующим составлением двустороннего акта. При выявленном недовесе производится корректировка всей партии с обязательным отражением выявленных недостатков в акте и переоценка выпеченных и готовых изделий на продукцию, на то количество где выявлен недовес.

6.3. Требования к качеству оказываемых услуг:

- Исполнитель должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания, а именно: подбор надежных поставщиков, закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортной доставки сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с утверждённым Заказчиком меню;
- услуга осуществляется Исполнителем в соответствии с меню, разработанным на основе рекомендуемой массы порций блюд и потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям национального стандарта ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», «Правилам оказания услуг общественного питания» и обеспечивать удовлетворение всех потребностей школьников в питании, включая физиологические потребности в пищевых веществах и энергии;
- потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать утверждённому Заказчиком меню и требованиям ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические

инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- услуга предусматривает наличие не менее одного горячего блюда, не считая напитков, завтрак. Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру 65 ± 2 °С, холодные напитки 14 ± 2 °С;

- питание должно быть разнообразным, то есть предусматривать использование в течение недели всего количественного набора пищевых продуктов, предназначенного для питания школьников и исключать повторы одинаковых вторых блюд, салатов и холодных закусок, блюд из мяса и рыбы, творога, крупяных блюд, кондитерских и мучных кулинарных изделий в течение недели; повторы одинаковых гарниров, напитков, овощных блюд, фруктов – в течение 2-3 смежных дней;

- питание школьников должно быть сбалансировано по основным пищевым веществам, необходимым им для нормального роста, развития и обеспечения эффективного обучения, с учётом их возрастных и физиологических потребностей.

- для оздоровления детей и профилактики заболеваний щитовидной железы все блюда готовятся с применением йодированной соли; в комплекты готовых блюд и рационы питания включается продукция с высокой пищевой и биологической ценностью, обогащённая микро- и макронутриентами; проводится «С» - витаминизация третьих блюд.

- при организации приёма пищи должны выполняться требования культуры и эстетики питания, создаваться благоприятная обстановка для приёма пищи, обеспечиваться надлежащее оформление торгового зала, витрин и т. п., включая размещение наглядных материалов, пропагандирующих здоровое питание. Питание должно выполнять учебно-воспитательную функцию, способствовать формированию у школьников рационального пищевого поведения;

- по требованию школьников и их родителей, а также Заказчика, им должна предоставляться информация о средненедельной пищевой ценности реализуемого рациона питания;

- показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам РФ, показатели качества – национальным стандартам РФ для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов РФ;

- не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003 и с учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (п.9 ст.9 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятым решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011года №880 «О безопасности пищевой продукции»);

- запрещается использование замороженного (импортного) мяса и выработанных из него продуктов, рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, молока и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого и некомбинированного молока, продукция, выработанная с применением искусственных подсластителей (аспартама и др.), консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов;

- для оказания услуги должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами;

- Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- Исполнитель несёт ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты: хлебобулочные изделия, в том числе в нарезанном виде, должны доставляться отдельной машиной; транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого транспорта; должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки образовательные учреждения, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов.

6.4. Гарантийный срок на услугу устанавливается на срок действия договора и распространяется на весь объем услуги по договору.

6.5. Объем предоставления гарантий качества включает в себя:

- предоставление Заказчику информации о контактных телефонах для связи с квалифицированными специалистами для консультаций по недостаткам услуги, выявленным в течение гарантийного срока;
- устранение в гарантийный срок за счет Исполнителя недостатков, выявленных в процессе оказания услуги в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента уведомления о них Заказчиком;

6.6. Настоящим Исполнитель заявляет и гарантирует, что: 1) имеет все необходимые документы, которые будут действительны в течение всего времени оказания Исполнителем услуги; 2) со стороны Исполнителя предприняты все необходимые действия органов управления, учредителей, и иные действия, требуемые учредительными документами Исполнителя и (или) действующим законодательством для заключения и исполнения настоящего договора; 3) в отношении него не проводится процедура ликвидации, отсутствует решение арбитражного суда о признании его банкротом и об открытии конкурсного производства, деятельность не приостановлена в порядке, предусмотренном Кодексом РФ об административных правонарушениях, а также размер задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы РФ за прошедший финансовый год не превышает 25% балансовой стоимости активов по данным бухгалтерской (бюджетной) отчетности за последний отчетный период; 4) в отношении Исполнителя – физического лица либо у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа или главного бухгалтера исполнителя отсутствует судимость за преступления в сфере экономики (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также в отношении указанных физических лиц не применено наказание в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с оказанием Услуги.

6.7. Указанные гарантии не распространяются на случаи преднамеренного препятствия/повреждения со стороны Заказчика и третьих лиц, а также на случаи нарушения правил эксплуатации Заказчиком или третьими лицами.

7. Действие обстоятельств непреодолимой силы

7.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение обязательств по договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, возникших помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или избежать, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия.

7.2. Сторона, не исполняющая обязательств по настоящему договору вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно (т.е. не позднее 3-х рабочих дней) известить другую Сторону о таких обстоятельствах, их влиянии на исполнение обязательств по договору и представить свидетельство, указанное в договоре.

7.3. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

7.4. При наступлении таких обстоятельств, срок исполнения обязательств по договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего договора в срок.

7.5. Если обстоятельства, указанные в п. 7.1 настоящего договора, будут длиться более 2-х календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть настоящий договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

8. Ответственность Сторон

8.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору, Стороны несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством.

8.2. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств по договору, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, начисляются штрафы.

Размер штрафа устанавливается договором в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором в размере: **1000 рублей**, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно).

8.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик обязан потребовать от Подрядчика уплаты пени.

8.4. **Пеня** начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств и устанавливается в размере **1/300** действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка РФ от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, и рассчитывается по Правилам определения размера пени, начисляемой

за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 г. № 1042.

8.5. **За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается договором в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном постановлением № 1042-ПП РФ от 30.08.2017, в размере: 10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 5 млн. рублей, что составляет 356 606 (триста пятьдесят шесть тысяч шестьсот шесть) руб. 00 коп.**

8.6. В случае если Заказчик не отказал Исполнителю в приемке товара (работы, услуги), но установил Исполнителю срок для устранения их несоответствия требованиям настоящего договора, Заказчик имеет право начислять пени начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, до даты (дня) устранения Исполнителем недостатков в полном объеме.

8.7. Под ненадлежащим исполнением (существенным нарушением) Исполнителем обязательств по договору, понимаются нарушения, предусмотренные законодательством Российской Федерации, а также следующие условия, о которых договорились Стороны:

а) несоблюдение Исполнителем пункта 3.3.35. настоящего договора;

б) нарушение установленных сроков оказания Услуги;

в) обнаружение отступлений от условий договора при повторной приемке Услуги либо нарушение сроков устранения недостатков.

г) не предоставление Исполнителем иного (нового) обеспечения исполнения договора.

В качестве подтверждения фактов неисполнения/ненадлежащего исполнения обязательств, Заказчик может предъявлять фото- и видеоматериалы, являющиеся основанием для взыскания неустойки или применения иной формы ответственности в соответствии с действующим законодательством.

8.9. Риск случайной гибели или случайного повреждения имущества несет виновная Сторона.

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

8.11. Уплата неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от выполнения обязательств по договору.

8.12. Исполнитель несет ответственность за произошедшую по его вине не сохранность имущества Заказчика. В этом случае Исполнитель обязан за свой счет заменить указанные материалы и имущество или при невозможности этого – возместить Заказчику убытки.

8.13. В случае применения органами государственного контроля (надзора) санкций финансового или имущественного характера к Заказчику, если они явились результатом нарушения Исполнителем либо привлеченных им субподрядчиками своих обязанностей или совершения Исполнителем иных действий или бездействия, влекущих применение к Заказчику указанных санкций, Исполнитель компенсирует Заказчику убытки в размере указанных санкций.

8.14. В случае причинения убытков Заказчику, в том числе действиями или бездействием Субподрядчиков, поставщиков и других исполнителей, привлеченных Исполнителем по отдельным договорам, Исполнитель полностью отвечает за действия привлеченных лиц и обязан возместить причиненные убытки в полном объеме в установленные Заказчиком сроки.

Заказчик не несет ответственности по договорам (контрактам), заключенным между Исполнителем и третьими лицами.

8.15. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов завышения объема оказанных Услуг и/или их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

9. Порядок разрешения споров, изменения и расторжения договора

9.1. Все возможные противоречия, претензии и разногласия, а также споры из данного договора или в связи с ним Стороны будут, по возможности, разрешать путем переговоров между Сторонами в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде, путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к договору. Дополнительные соглашения к договору являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

Дополнительные соглашения к договору, допустимые действующим законодательством в сфере закупок, подлежат регистрации в Реестре договоров в порядке, установленном действующим законодательством в сфере закупок.

9.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров, Стороны, после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий, передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Свердловской области для разрешения спора.

9.3. При разрешении споров, возникающих из настоящего договора или в связи с ним, соблюдение Сторонами досудебного претензионного порядка обязательно.

Под претензионным порядком в рамках настоящего договора понимается обязанность Стороны по договору в случае наличия возражений по исполнению или неисполнению другой Стороной обязательств по договору, направить ей для обязательного рассмотрения письменную претензию, содержащую указание на характер допущенных другой Стороной договора нарушений обязательств, мотивированную ссылку на условия договора или положения действующего законодательства, срок для устранения соответствующего нарушения обязательств.

Претензии должны направляться в письменной форме по почте в виде заказного письма с уведомлением о вручении. К претензии прилагаются подтверждающие ее документы.

Срок ответа на претензию – в течение 5-ти календарных дней с даты ее вручения. Срок считается соблюденным, если ответ сдан в отделение связи до его истечения.

В случае если Сторона договора уклоняется от вручения претензии, она считается врученной по истечении 10-ти календарных дней с момента отправления.

Соблюдением претензионного порядка для Стороны договора, которой была направлена претензия, является исполнение ею обязательств по рассмотрению претензии в течение 5-ти календарных дней и незамедлительное направление Стороне договора а, подавшей претензию, мотивированного ответа с указанием о принятии и об исполнении претензии (в части или полностью) либо об отклонении претензии.

9.4. Все сообщения по договору, которым Стороны намерены придать официальный характер, осуществляются Сторонами в форме Уведомлений, требования по оформлению которых предусмотрены настоящим разделом договора (далее – официальное уведомление).

Для ведения переписки Стороны определили электронную почту как официальную: от Заказчика sosh2-dir@ntura-adm.ru и от Исполнителя.

В обязательном порядке в форме Официальных уведомлений составляются следующие документы:

1) Претензия по количеству (комплектности), 2) Претензия по качеству, 3) Уведомление о предстоящем расторжении, 4) Возражения против расторжения, 5) Уведомление о расторжении договора, 6) Претензия о возмещении, 7) Уведомление об отказе от возмещения, 8) Уведомление о смене контактных данных, 9) Уведомление о смене реквизитов, 10) Уведомление о реорганизации (ликвидации).

9.5. Уведомление составляется Стороной на её бланке, нумеруется и датируется, вносится в реестр корреспонденции, подписывается руководителем (уполномоченным представителем руководителя), подпись которого заверяется печатью Стороны (при наличии), содержит контактные данные исполнителя.

9.6. В случае отправления Уведомлений посредством факсимильной связи и/или электронной почты Уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки (если они направлены в течение рабочего дня).

Сроки направления и получения Уведомления определяются моментом отправки, зафиксированном в отчёте факса об отправке и отметках факса на листе полученного Уведомления.

9.7. В день направления, Уведомление дублируется почтовой связью, заказным письмом с уведомлением Стороны по настоящему договору по адресу, указанному в настоящем договоре.

9.8. В случае направления Уведомлений с использованием почты, датой получения Уведомления признается дата получения отправляющей Стороной подтверждения о вручении второй Стороне указанного Уведомления либо дата получения Стороной информации об отсутствии адресата по его адресу, указанному в настоящем договоре.

9.9. При невозможности получения Стороной указанных подтверждения либо информации, датой такого надлежащего Уведомления признается дата по истечении 14-ти календарных дней с даты направления Уведомления по почте заказным письмом с уведомлением о вручении.

9.10. При получении корреспонденции нарочным каждая Сторона обеспечивает получение отправления одним из следующих должностных лиц организации: руководителем (директором), заместителем руководителя (директора), главным инженером, главным бухгалтером, либо иным уполномоченным лицом организации с проставлением должности, фамилии и инициалов, даты и времени получения документов на копии документов нарочного.

9.11. Стороны несут риск последствий неполучения юридически значимых сообщений, поступивших по адресу, указанному в договоре, а также риск отсутствия в указанном месте своего органа или представителя. Сообщение считается доставленным, если было направлено Стороной по адресу, указанному в договоре, но не было получено или прочитано по причинам, зависящим от адресата.

9.12. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.13. Сторона, решившая расторгнуть договор, направляет письменное уведомление другой Стороне, предварительно уведомив об этом за 15 дней.

9.14. Сторона, которой направлено предложение о расторжении договора по соглашению Сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок, не превышающий 5-ти календарных дней со дня его получения.

9.15. Расторжение договора производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

9.16. В случае расторжения договора по инициативе любой из Сторон, Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем поставки, оказанной Поставщиком.

9.17. Момент расторжения договора определяется в порядке, установленном действующим гражданским законодательством Российской Федерации.

9.18. Информация о расторжении договора, размещается Заказчиком в единой информационной системе в течение 1-го рабочего дня, следующего за датой расторжения договора.

9.19. Заказчик, Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ и/или Федеральным законом в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

9.20. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения договора а, в случае, если обязательства, выполненные Исполнителем не соответствуют условиям договора и/или технического задания.

Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю.

Выполнение Заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора.

Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю данного уведомления или дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в договоре.

При невозможности получения подтверждения или информации, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 30 (тридцати) дней с даты размещения на официальном сайте решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.21. Если Заказчиком проведена экспертиза поставки с привлечением экспертов, решение об одностороннем отказе от исполнения договора может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы поставки в заключении эксперта будут подтверждены нарушения условий договора, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

10. Антикоррупционная оговорка

10.1. При исполнении своих обязательств по договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

10.2. При исполнении своих обязательств по договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей договора законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

10.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему договору до получения подтверждения, что нарушение не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней, с даты направления письменного уведомления.

10.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей Статьи контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающиеся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях,

нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

10.5. В случае нарушения Сторонами обязательств, предусмотренных настоящим разделом договора и/или неполучения другой Стороной в установленный договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут договор, в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

11. Срок действия договора, сроки, место и условия оказания услуг

11.1. Договор может быть заключен не ранее чем через 10 дней со дня размещения на официальном сайте ЕИС (www.zakupki.gov.ru) протокола подведения итогов закупки и не позднее чем через 20 дней с даты подписания указанного протокола.

11.2. Если победитель будет признан уклонившимся от заключения договора, участник, с которым заключается договор при уклонении победителя от заключения договора, должен подписать договор в течение 20 дней с момента размещения на ЕИС протокола об отказе от заключения договора.

11.3. С момента размещения в ЕИС подписанного Заказчиком договора он считается заключенным.

11.4. Услуги по настоящему договору оказываются с 01.09.2026 г. по 30.12.2026 г.

Срок действия договора: с момента подписания по 30.12.2026 года (включительно), а в части взаиморасчетов и гарантийных обязательств, до полного исполнения обязательств Сторонами.

На момент заключения настоящего договора дата окончания Услуг является исходной для определения имущественных санкций, в случаях нарушения сроков оказания Услуг.

Окончание срока действия настоящего договора не освобождает Стороны от ответственности за нарушение условий договора.

11.5. Место оказания Услуг: РФ, Свердловская область, г. Нижняя Тура, ул. Декабристов, д. 23, пищеблок МАОУ «СОШ № 2», 1-й этаж.

12. Конфиденциальность договора

12.1. В рамках настоящего договора стороны обязуются соблюдать конфиденциальность информации, ставшей им известной с его исполнения. К конфиденциальности информации относятся:

- финансовые и коммерческие сведения, связанные с деятельностью Сторон;
- сведения, содержащиеся в корпоративных документах Сторон;
- технико-экономическая информация, а также базы данных, созданные и (или) используемые каждой из Сторон при исполнении настоящего договора;
- сведения о состоянии прав на объекты и их изменения;
- результаты услуг, выполненных в рамках настоящего договора.

12.2. Раскрытие конфиденциальной информации третьим лицам возможно в случае привлечения этих лиц к деятельности, требующей знания такой информации. В этом случае информация может быть раскрыта только с предварительного согласия владельцев раскрываемой конфиденциальной информации Сторон и при условии принятия третьими лицами обязательства не разглашать полученные сведения.

12.3. Стороны настоящего договора обязаны обеспечить неразглашение конфиденциальной информации, ставшей известной их работникам (и том числе бывших) в ходе исполнения настоящего договора, в течение трех лет с момента полного завершения услуг, предусмотренных настоящим договором, или досрочного прекращения действия настоящего договора.

12.4. Не является конфиденциальной: - общедоступная информация; - информация, ставшая общедоступной по причинам; - информация, которая в соответствии с законодательством не может быть отнесена к коммерческой тайне.

13. Заключительные положения

13.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в установленной форме и подписаны уполномоченными на то представителями Сторон.

13.2. Представительство Сторон друг перед другом и подписание документов от имени Сторон этого договора производят руководители, подписавшие договор, или другие лица, представляющие их интересы на основе письменной доверенности, подписанной первыми лицами. Эти лица несут полную ответственность за совершенные ими действия.

13.3. Полномочными представителями Сторон по настоящему договору являются:

От Заказчика: Спехов Евгений Анатольевич 8(34342) 2-72-57, 2-70-96

(должность, фамилия, имя, отчество, контактный телефон)

От Исполнителя: Килина Елена Юрьевна, +79126678681

(должность, фамилия, имя, отчество, контактный телефон)

Все рабочие контакты представителей Исполнителя и Заказчика осуществляются по месту нахождения Заказчика: г. Нижняя Тура, ул. Декабристов, д.23. Расходы на командирование представителей Исполнителя производятся за счет Исполнителя и не входят в цену настоящего договора.

Для мониторинга исполнения настоящего договора и для информирования Сторон о выявленных недостатках исполнения настоящего договора Стороны предоставляют друг другу информацию о лицах (кураторах), ответственных за ведение переговоров, согласование и передачу документов в рамках исполнения настоящего договора, с указанием их контактных телефонов.

13.4. Настоящий договор составляет и выражает все договорные условия и понимание между Сторонами в отношении всех упомянутых здесь вопросов, при этом все предыдущие обсуждения, обещания между Сторонами, если таковые имелись, теряют силу и заменяются настоящим текстом.

13.5. При исполнении договора не допускается перемена Сторон, за исключением случаев их правопреемства вследствие реорганизации в форме преобразования, слияния или присоединения. При перемене Сторон по договору их права и обязанности по договору переходят к новой Стороне в том же объеме и на тех же условиях.

13.6. Заголовки статей предназначены для удобства пользования текстом и не будут приниматься во внимание при толковании настоящего договора. Слова, приведенные в договоре в единственном числе, могут употребляться во множественном числе и наоборот. Если одно или несколько условий настоящего договора теряют свою силу, это не распространяется на отдельные его условия.

13.7. По всем вопросам, не нашедшим решения в условиях настоящего договора и дополнительных соглашений к нему, но прямо или косвенно вытекающим из отношений сторон по нему, затрагивающим имущественные интересы и деловую репутацию Сторон договора, Стороны настоящего договора будут руководствоваться нормами и положениями действующего законодательства РФ.

13.8. В случае изменения одной из Сторон своего местонахождения или почтового адреса, банковских реквизитов она обязана информировать об этом другую Сторону в 3-х дневный срок с момента внесения изменений, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью договора. Все риски наступления негативных последствий и применения мер ответственности, обусловленные несвоевременным уведомлением об изменении реквизитов либо не уведомлением, несет Сторона, не уведомившая либо несвоевременно уведомившая об изменении реквизитов.

13.9. Настоящий договор составлен в форме документа, подписанного подписями на бумажном носителе в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой Стороны.

13.10. Договор должен быть зарегистрирован Заказчиком в реестре государственных и муниципальных договоров в течение 3-х дней со дня его подписания обеими Сторонами.

13.11. Выполнение в полном объеме обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчиком и Исполнителем является основанием для регистрации сведений об исполнении договора в реестре государственных и муниципальных договоров в установленном порядке.

13.12. После подписания договора Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней предоставляет следующие документы:

- согласованные с Заказчиком и органом Роспотребнадзора меню на питание школьников;
- акты приема-передачи зданий (помещений), оборудования, посуды и инвентаря (Приложения к договору) в двух экземплярах (один для Заказчика и один для Исполнителя), подписанных и скрепленных печатью (при наличии);
- программу производственного контроля, согласованную с Заказчиком;
- личные медицинские книжки всего персонала;
- копия договора о техническом (сервисном) обслуживании технологического и холодильного оборудования, весо-измерительных приборов;
- копия договора с медицинским учреждением о прохождении осмотров и исследований (согласно программе производственного контроля) сотрудников;
- копии договоров об аренде автотранспорта для транспортировки продуктов (при отсутствии собственного автотранспорта).

14. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик:

Полное фирменное наименование юридического лица на русском языке	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Нижнетуринского муниципального округа "Средняя общеобразовательная школа № 2»
Сокращенное фирменное наименование юридического лица на русском языке (если имеется)	МАОУ "СОШ № 2"
Место нахождения юридического лица	624221, Свердловская область, город Нижняя Тура, улица Декабристов, д. 23
Организационно-правовая форма	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

ОГРН	учреждение 1026601484909
ИНН/ КПП	6624007086/668101001
Получатель	Финансовое управление администрации Нижнетуринского МО (МАОУ «СОШ №2»)
наименование банка	ОКЦ №1 УГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. Екатеринбург
р/счет	03234643655430006200
к/счет	40102810645370000054
БИК	016577551
Контактный телефон и телефон/факс	8 (34342) 2 -72-57,2-70-96
Контактное лицо	Коржукова Светлана Николаевна, зам. директора по АХЧ

Исполнитель:

для юридического лица Полное фирменное наименование юридического лица на русском языке Для физического лица – Фамилия, имя, отчество	Индивидуальный предприниматель Килина Елена Юрьевна
для юридического лица Сокращенное фирменное наименование юридического лица на русском языке (если имеется)	ИП Килина Е.Ю.
для юридического лица Место нахождения юридического лица, Для физического лица место жительства	624221, г. Нижняя Тура, ул. Декабристов, 27-25
Организационно-правовая форма	Индивидуальный предприниматель
ОГРН	
ИНН/ КПП	ИНН 662400105623
наименование банка	Уральский Банк Сбербанка РФ г.Екатеринбург,
р/счет	Р/с 40802810316530116631
к/счет	К/с 301018105000000000674
БИК	БИК 046577674
Контактный телефон и телефон/факс	89126678681
	Килина Елена Юрьевна

Приложения (являются неотъемлемой частью договора):

1. Приложение №2 - Примерный план проведения генеральных уборок в пищеблоке и столовой
2. Приложение №3 – Формы журналов:
Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"
Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"
Форма 3. "Журнал здоровья"

МАОУ «СОШ №2»

Директор



Е.А. Спехов



Килина

Примерный план
проведения генеральных уборок в пищеблоке и столовой МАОУ «СОШ № 2».

1. ОБЩАЯ ЧАСТЬ

1.1. Задачей проведения генеральной уборки в пищеблоке, столовой является удаление загрязнений технологического оборудования, поверхностей, стен, полов, которые невозможно удалить в процессе текущей ежедневной уборки.

1.2. Генеральная уборка проводится еженедельно (1 раз в неделю) по воскресеньям.

1.3. Генеральная уборка осуществляется силами сотрудников Исполнителя или привлеченной организации.

1.4. Перечень моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, применяемых при генеральной уборке, представлен в Приложении № 1 к настоящему Плану.

1.5. Перечень помещений пищеблока, столовой, подлежащих генеральной уборке, представлен в Приложении № 2 к настоящему Плану.

1.6. Перечень технологического и холодильного оборудования, подлежащего мытью и чистке при проведении генеральной уборки, представлен в Приложении № 3 к настоящему Плану.

2. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ

2.1. В перечень мероприятий по проведению генеральной уборки в каждом помещении пищеблока, столовой входят следующие виды работ:

- влажная уборка всех поверхностей, оборудования;
- обработка поверхностей, оборудования с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- сбор и вынос мусора;
- удаление пыли с поверхностей оборудования;
- чистка ванн моечных;
- мытье рабочей зоны вытяжки;
- мытье и чистка оборудования цеха (согласно Приложению № 3 к настоящему Плану);
- мытье стен;
- мытье подоконников, откосов;
- мытье окон (2 раза в год);
- мытье входных, межцеховых дверей;
- мытье полов.

2.2. При проведении генеральной уборки производится проверка читаемости маркировки тары, разделочных досок. При необходимости производится дополнительная маркировка.

2.3. При проведении генеральной уборки производится проверка состояния деревянных досок и инвентаря (веселки и др.), при необходимости производится очищение от заусенцев и трещин.

3. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ

3.1. Все сотрудники, осуществляющие дезинфекционные мероприятия при проведении генеральной уборки, обязаны пройти специальную подготовку и обучение правилам личной безопасности при работе с дезинфицирующими средствами. С персоналом проводится инструктаж по применению дезинфицирующих средств, средств защиты, мер профилактики отравлений и оказанию первой помощи. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

3.2. Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

3.3. Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

3.4. Инструкция для сотрудников по правилам проведения генеральной уборки:

- Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
- Отодвинуть установленные в помещениях оборудование, мебель для обеспечения свободного доступа к задним панелям оборудования, стенам и плинтусам.
- Открыть форточку, фрамугу.
- Протереть поверхности оборудования, мебели, стен на высоту имеющейся плитки моющими средства-

ми для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем стены, пол помещения и оборудование протереть

ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.

- Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой ветошью, смоченной водопроводной водой.

- Проветрить помещение в течение не менее 10 минут.

- Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок (Приложение № 4 к настоящему Плану).

- Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

4.1. Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств должна осуществляться при открытых фрамугах или окнах.

4.2. В начале генеральной уборки в пищеблоке освобождают кухонную тару, посуду и стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов.

4.3. Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции - мытье щетками водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств;
- во второй секции - ополаскивание проточной горячей водой (температура не ниже 65 °С). Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Затем посуду просушивают в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

4.4. Перед размещением посуды стеллажи также промывают моющими средствами. При необходимости и при скоплении на стеллажах значительных загрязнений их обрабатывают хлорсодержащими средствами для растворения загрязнений с последующим их удалением. После обработки и промывки стеллажей на них выставляется чистая кухонная посуда.

4.5. Разделочные доски и деревянный инвентарь промывают с добавлением моющих средств в ванне с горячей водой (не ниже 40 °С), а затем ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, после чего просушивают на решетчатых стеллажах.

4.6. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4.7. Производственные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств ветошью. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

4.8. Ведро и бачки очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

4.9. Особое внимание в ходе генеральной уборки уделяют местам скопления пыли (полам у плинтусов и под оборудованием, мебелью, подоконникам, радиаторам и т.п.) и часто загрязняющимся поверхностям (ручкам дверей, шкафов, выключателям и др.).

4.10. По ходу генеральной уборки моют осветительную арматуру, подоконники, радиаторы отопления, с них удаляют пыль и загрязнения. Завершают генеральную уборку мытьем полов.

4.11. При проведении дезинфекции следует избегать применения хлорсодержащих дезинфицирующих средств на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. При использовании хлорсодержащих моющих и дезинфицирующих средств необходимо особенно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей. После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд. Для этого столы и оборудование после их обработки тщательно промывают водой чистой ветошью.

Приложение № 1 к Плану проведения генеральных
уборок

Перечень
моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, применяемых при генеральной уборке

№ п/п	Наименование средства	Применение
1	Порошок чистящий	Чистка поверхностей, сильных загрязнений
2	Средство для удаления жира	Удаление жира с поверхностей, оборудования, электрических плит
3	Средство для чистки следов ржавчины	Чистка сантехники
4	Средство для стекол с распылителем	Чистка стекол, зеркал
5	Средство для чистки оборудования из нержавеющей стали	Чистка столов, поверхностей из нержавеющей стали
6	Средство для мытья стен	Мытье полов, стен
7	Дезинфицирующие средства	Дезинфекция поверхностей, оборудования

Приложение № 2 к Плану проведения генеральных уборок

Перечень помещений пищеблока, столовой, подлежащих генеральной уборке

№ п/п	Наименование помещений	Ед. изм-я	Кол-во	Примечание
1.	Обеденный зал	кв. м	249,2	На 120 посадочных мест
2.	Кухня	кв. м	46,2	
3.	Моечная	кв. м	35,5	
4.	Цеха	кв. м	35,1	
5.	Складские помещения	кв. м	51,3	

Приложение № 3 к Плану проведения генеральных уборок

Перечень
технологического и холодильного оборудования, подлежащего мытью при проведении генеральной уборки

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
1	Шкаф холодильный Polair CM 114 (ШХ 1,4)	шт.	1
2	Шкаф холодильный универсальный ШХ-1,12	шт.	1
3	Мармит для 1 блюд трехкомфорочный МЭП-1Б «Лира-К»	шт.	1
4	Плита электрическая	шт.	1
5	Кипятильник электрический непрерывного действия	шт.	1
6	Ванна моечная	шт.	1
7	Зонт вентиляционный	шт.	1
8	Весы	шт.	1
9	Электромясорубка	шт.	1

10	Сковорода электрическая СЭП-0,25	шт.	1
11	Картофелечистка	шт.	1
12	Универсально-кухонная машина УКМ-11	шт.	1
12	Водонагреватель ЭВПЗ-15	шт.	1
14	Зонт приточно-вытяжной ЭВН-04 островной	шт.	1
15	Шкаф подвесной для хлеба с дверями купе с отверстиями 800*300*600	шт.	1
16	Ларь морозильный ELETTO350S	шт.	1
17	Кипятильник электрический КНЭ-50-01	шт.	1
18	Стеллаж металлический 1000*400*1850 из нержавеющей стали	шт.	4
19	Стеллаж для кухонной посуды 1200*300*1700 нерж.	шт.	1
20	Ванна для санитарной обработки яиц 600*600*860 нерж.	шт.	1
21	Ванна моечная 1 секционная 1000*530*425*200 нерж.	шт.	1
22	Ванна моечная 2-секц. 1600*800*860 котломойка нерж.	шт.	1
23	Ванна моечная из нержавеющей стали 630*630*870 нерж.	шт.	1
24	Шкаф Ш-7 с закр. глух. дверц.	шт.	1
25	Весы почтовые	шт.	1
26	Весы циферблатные	шт.	1
27	Весы настольные электронные	шт.	1
28	Стол разделочный металлический нерж.	шт.	2
29	Стол производственный разделочный с бортом 1200*600*915 нерж.	шт.	8
30	Комплект (стол + скамья)	шт.	30
31	Посудомоечная машина тоннельного типа МПТ-1700 (1595x770x1695) нерж.	шт.	1
32	Плита электрическая кухонная ЭП-6П (1475x850x860) нерж.	шт.	1
33	Стол предмоечный СПМП-7-4 (1300x700) с мойкой нерж.	шт.	1
34	Стол раздаточный СПМР-6-2 (704x635x892) нерж.	шт.	1
35	Шкаф жарочный ШЖЭП-2, лицо нерж.	шт.	1
36	Машина универсальная кухонная УКМ-06 (мясорубка, овощерезка с протижкой, подставка)	шт.	1
37	Морозильный ларь FROSTOR 310 л.	шт.	1