

Договор № 2025.8217
на оказание услуг по организации горячего питания

г. Дивногорск

03 февраля 2025 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 10 имени А.Е. Бочкина, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Дударевой Аллы Викторовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Майоров Виталий Александрович**, действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серии 24 № 006027771, выданного 03.04.2012 года, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий договор, о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Предметом договора является оказание услуг по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья муниципального автономного общеобразовательного учреждения гимназия № 10 имени А.Е. Бочкина, в объеме и содержанию услуг, согласно Спецификации (Приложение № 1 к настоящему Договору) и Техническому заданию (Приложение № 2 к настоящему Договору), являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.2. По настоящему договору Исполнитель, в соответствии с заявкой Заказчика обязуется обеспечить обучающихся с ограниченными возможностями здоровья бесплатным горячим питанием - бесплатным горячим завтраком и горячим обедом, а Заказчик – принять и оплатить оказанные Исполнителем услуги в соответствии с требованиями и условиями предусмотренными Разделом 2 настоящего Договора.

1.3. Информация о лицах, ответственных за заключение договора со стороны Заказчика: должность юрисконсульт ФИО Кириллова Анна Сергеевна, адрес электронной почты gimn10divn@mail.ru, телефон 89029120225.

1.4. Информация о лицах, ответственных за заключение договора со стороны Исполнителя: должность ИП Майоров В.А., адрес электронной почты mayorova-1973@inbox.ru телефон 89029825531

2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Цена по настоящему договору установлена на основании Протокола подведения итогов запроса котировок № 3332340 от «21» января 2025 года и составляет: **300 456, 86 руб. (триста тысяч четыреста пятьдесят шесть рублей 86 копеек).**

2.2. Цена договора указана с учетом стоимости всех расходов Исполнителя, необходимых для надлежащего исполнения своих обязательств по настоящему договору, в том числе: стоимости приобретения продуктов, сырья и материалов, необходимых для оказания услуги, стоимости услуг по их погрузке, доставке, разгрузке и хранения.

В общую цену договора включены: организация горячего питания, фактически включающая в себя стоимость продуктов питания, используемых для приготовления горячих завтраков и обедов на сумму **222 560,64 рублей** и накладные расходы организации, предоставляющей горячее питание, которые составляют **77 896,22 рублей**, а также расходы по уплате налогов, сборов и других обязательных платежей в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.3. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора за исключением случаев, перечисленных в пункте 9.1. настоящего договора.

2.4. Оплата услуг по организации питания осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- оплата за фактически оказанные услуги, производится Заказчиком ежемесячно, не позднее 7 рабочих дней с момента подписания Заказчиком акта об оказании услуг за месяц, в

котором было предоставлено питание, на основании выставленного Исполнителем счёта-фактуры.

После согласования сводного реестра Заявок на питание за месяц, Исполнитель в течение 2 -х рабочих дней направляет в адрес Заказчика Акт об оказании услуг, оформленный датой, не позднее последнего дня месяца оказания услуги, в 2 (двух) экземплярах, которые подписываются Сторонами, один из которых передается Исполнителю, а второй – Заказчику.

Под документом о приемке понимается акт сдачи-приемки оказанных услуг, составленный Исполнителем, подтверждающий факт сдачи-приемки оказанных услуг.

Датой оплаты считается день списания соответствующих денежных средств со счета Заказчика.

2.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе произвести оплату по договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

2.6. В случаях, предусмотренных п. 5 ст. 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, Заказчик вправе по соглашению сторон изменять размер и (или) сроки оплаты и (или) объем товаров (работ, услуг) в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

3. Срок (период) и место оказания услуг

3.1. Оказание услуг осуществляется в соответствии с годовым календарным учебным графиком общеобразовательного учреждения, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда общеобразовательное учреждение не функционирует, в период с 03 февраля 2025 года по 26 мая 2025 года.

3.2. Место оказания услуг: РФ, 663090, Красноярский край, г. Дивногорск, ул. Бочкина, 22, Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 10 имени А.Е. Бочкина.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги по организации горячего питания для обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения гимназия № 10 имени А.Е. Бочкина - приобрести продукты питания, собственными силами, без привлечения третьих лиц оказать услуги по приготовлению горячего питания из приобретенных продуктов и его доставке Заказчику, в объеме и содержанию услуг, согласно Спецификации (Приложение № 1 к настоящему Договору) и Техническому заданию (Приложение № 2 к настоящему Договору), по согласованному с Заказчиком примерному цикличному меню (12 дней), утвержденному Главным государственным санитарным врачом Красноярского края.

При поступлении от Заказчика информации о наличии у детей заболеваний ЖКТ, диабета или других заболеваний, при которых необходимо обеспечить таких учащихся специализированным питанием, в срок 30 дней разработать и согласовать с Заказчиком и территориальным органом Исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, специализированное цикличное меню.

Организация питания осуществляется в соответствии со следующим расписанием питания обучающихся:

Горячий завтрак

Класс	Время	Класс	Время	Класс	Время	Класс	Время
1АБВ	с 11.00 -11.20	2АБВ	с 09.25 до 9.40	3АБВ	с 09.25 до 9.40	4АБВ	с 10.20 до 10.40
5АБМ	с 10.20 до 10.40	6АБМ	с 11.20 до 11.35	7 АБМ	с 11.20 до 11.35	8 ИЛМ	с 12.15 до 12.30

9АБВ	с 12.15 до 12.30	10АМ	с 12.15 до 12.30	11АМ	с 12.15 до 12.30	
------	------------------	------	------------------	------	------------------	--

Горячий обед для обучающихся, с ограниченными возможностями здоровья:

по образовательным программам начального общего образования – 12.00;

по образовательным программам основного общего образования, среднего общего образования - 15.00.

4.1.2. Самостоятельно производить отпуск питания обучающимся.

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

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

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

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

4.1.7. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

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

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

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

4.1.11. Обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных в ходе оказания услуг в разумные сроки, за свой счет.

4.1.12. Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств по настоящему договору.

4.1.13. В случае изменения банковских реквизитов, юридического и фактического адреса, смены руководителя организации незамедлительно сообщать Заказчику о таких изменениях.

4.1.14. В случае установления уполномоченными контрольными органами или организациями фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости, Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

4.1.15. В целях осуществления мониторинга и контроля за соблюдением условий договора на любом этапе технологического цикла оказания услуг, обеспечить беспрепятственный доступ представителей Заказчика в помещения пищеблока и столовой, используемых для оказания услуг. Представители Заказчика допускаются в столовую и пищеблок при наличии у них санитарной книжки, специализированной одежды и сменной обуви.

4.1.16. Обеспечить соблюдение правил безопасности при эксплуатации оборудования пищеблока. По окончании срока оказания услуг по настоящему договору вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа.

4.1.17. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах общеобразовательного учреждения. Соблюдать требования внутриобъектового и пропускного режима, действующие на территории общеобразовательного учреждения

4.1.18. Оказывать услуги по настоящему договору с привлечением работников, имеющих соответствующее образование и необходимую квалификацию, соответствующих требованиям о прохождении ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации (при необходимости), имеющих личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ, справки об отсутствии судимости. Своевременно обеспечивать прохождение ими обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, организовать проведение обследования персонала на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями действующего законодательства РФ.

4.1.19. При оказании услуг обеспечивать наличие на пищеблоке всех необходимых документов, в соответствии с требованиями действующего законодательства. По запросу Заказчика незамедлительно предоставлять такие документы, а также всю необходимую достоверную информацию, связанную с исполнением обязательств по настоящему договору, в том числе информацию об объективных обстоятельствах, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств, в течение 2-х рабочих дней с момента получения запроса.

4.1.20. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и (или) безопасности пищевой продукции, произвести замену на аналогичную качественную и безопасную пищевую продукцию в разумный срок, позволяющий обеспечить горячим питанием учащихся в сроки, установленные договором.

4.1.21. Обеспечить пищеблок общеобразовательного учреждения посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфекционными средствами, в соответствии с действующими нормами оснащения.

4.1.22. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в производственных помещениях пищеблока.

4.1.23. Обеспечивать сохранность и работоспособность оборудования, мебели и других ценностей, установленных в помещениях пищеблока.

4.1.24. Обеспечивать качественную уборку обеденных столов после каждого приема пищи.

4.1.25. При эксплуатации помещений соблюдать правила пожарной безопасности и техники безопасности.

4.1.26. Организовать свою работу в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

4.1.27. Обеспечить регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривания помещений пищеблока;

4.1.28. На пищеблоке усилить контроль за подготовкой используемых пищевых продуктов перед дальнейшим использованием путем протирания индивидуальной потребительской упаковки, оборотной тары чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфицирующего средства.

4.1.29. Обеспечить соблюдение режима мытья столовой посуды и столовых приборов, в соответствии с установленными требованиями, в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах, либо ручным способом с обязательным обеззараживанием дезинфицирующими средствами после каждого приема пищи в соответствии с инструкциями по применению, либо организовать питание детей с использованием одноразовой посуды.

4.1.30. Осуществить выполнение требований СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

4.1.31. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа), осуществлять доставку указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

4.1.32. Осуществлять контроль за соблюдением работниками пищеблока технологий приготовления блюд. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, пищеблок, правильность хранения запаса продуктов питания.

4.1.33. Проводить исследование на токсикоинфекции в лабораториях (испытательных центрах), входящих в систему органов и организаций Государственной ветеринарной службы РФ.

4.1.34. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

4.1.35. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

4.1.36. В течение 2 календарных дней с момента подписания настоящего договора, предоставить Заказчику список сотрудников, оказывающих услуги, с предоставлением копий документов об образовании, прохождении профессиональной переподготовки, медицинских книжек, справок об отсутствии судимости, списка поставщиков продуктов питания.

4.1.37. Осуществлять ежедневный контроль за соблюдением работниками правил личной гигиены.

4.1.38. В течение 2-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

4.1.39. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.12.2020 № 2200.

4.1.40. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятием общественного питания

4.1.41. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, Исполнитель, совместно с Заказчиком создают бракеражную комиссию, состоящую не менее чем из 3 человек, которая осуществляет производственный контроль за качеством каждой партии готовой продукции, образцов сырья в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной

продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд). В состав комиссии по согласованию с Заказчиком могут быть включены представители родительской общественной организации.

4.1.42. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

4.1.43. В течение 2-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», пунктом 1 статьи 495 Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

- результаты производственного контроля;
- сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

4.1.44. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и оказания услуг по организации горячего питания ветеринарно-санитарным требованиям (включая контроль за проведением на складах мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации) сообщать Заказчику о результатах такого контроля в течение 1 рабочего дня, с даты получения заключения.

4.1.45. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

4.1.46. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".

4.1.47. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

4.1.48. В течение 3-х рабочих дней с момента заключения Исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, его цену, копии документов о приемке товаров, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и поставщиком, копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем поставщику пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

4.1.49. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения договора на иного поставщика пищевых продуктов представлять Заказчику документы, указанные в 4.1.48 договора, в течение 3 рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

4.1.50. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Техническим заданием Приложение № 2.

4.1.51. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2 к настоящему Договору).

4.1.52. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 2 к настоящему Договору).

4.1.53. Своевременно предоставлять Заказчику отчетную документацию, предусмотренную пунктом 2.4. настоящего Договора, по итогам исполнения Договора.

4.1.54. В соответствии с пунктом 2 части 3.2. статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» Исполнитель заключает с Заказчиком договор аренды на предоставление за плату во временное пользование имущества Заказчика (производственные площади, оборудование) для оказания услуг по организации горячего питания.

Договор аренды заключается в течение 2 рабочих дней с момента заключения настоящего договора. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего договора.

4.1.55. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и договором.

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с пунктом 2.4 настоящего договора.

4.2.3. Письменно запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего договора.

4.2.4. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями договора.

4.2.5. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. При обнаружении нарушений и недостатков в ходе оказания услуг Исполнителем незамедлительно начать претензионную работу.

4.3.2. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим договором.

4.3.3. Обеспечить доступ Исполнителю в производственные помещения для организации питания в соответствии с условиями настоящего договора.

4.3.4. Взаимодействовать с Исполнителем при изменении, расторжении договора, применять меры ответственности, в том числе направлять Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней) или производить оплату по договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, направлять в установленный Законом № 223-ФЗ документов в УФАС по Красноярскому краю для их рассмотрения на предмет наличия обстоятельств для включения Исполнителя в реестр недобросовестных поставщиков (исполнителей, подрядчиков), совершать иные действия в случае нарушения Исполнителем условий договора.

4.3.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий договора и соответствием оказываемых услуг требованиям настоящего договора, в том числе контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

4.3.6. Отказаться от приемки услуги в случае их несоответствия требованиям договора.

4.3.7. Составить и предоставить Заявку на питание, с указанием количества питающихся на каждый прием пищи, не позднее 09.00 ч. текущего дня приема пищи.

Заказчик имеет право, не чаще одного раза в сутки, изменить количество питающихся, указанных в заявке, путем направления Исполнителю корректирующей заявки. Корректирующая заявка может быть направлена ответственному лицу Исполнителя не позднее 2 часов до приема пищи способом и в порядке, установленных для подачи заявки на питание.

4.3.8. Принять результат обеспечения питанием согласно условиям настоящего Договора.

4.3.9. Оплатить выполненные Исполнителю услуги по организации питания в порядке, предусмотренном настоящим Договором. При этом в случае выполнения Исполнителем услуг, не указанных в спецификации, их оплата Заказчиком не производится.

4.3.10. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения Договора, передать Исполнителю заверенную копию локального нормативного акта, регламентирующего Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в

том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи.

4.3.11. Заказчик должен своевременно уведомить Исполнителя (не позднее 1 рабочего дня) о начале каникулярного времени, а также иных периодов времени, в течение которых образовательное учреждение не будет работать.

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

4.3.13. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в помещениях пищеблока, согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

4.4. Заказчик имеет право:

4.4.13. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором и нормативно-правовыми актами, регулирующими данную сферу деятельности, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

4.4.14. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим договором.

4.4.15. Письменно запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг.

4.4.16. При обнаружении уполномоченными контрольными органами и организациями несоответствия объема и стоимости оказанных Исполнителем услуг договору и акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

4.4.5. Осуществлять контроль за исполнением договора с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов и организаций, независимых экспертов.

4.4.6. Осуществлять проверку сохранности оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению.

4.4.7. В случае введения на территории Красноярского края в соответствии с Федеральным законом от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» режима повышенной готовности в связи с распространением новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCoV, осуществлением превентивных мер, направленных на её предупреждение, а также приостановления или прекращения в очной форме учебного процесса в общеобразовательных учреждениях, Исполнитель обязан обеспечить на период действия такого режима замену услуг горячего питания на поставку с доставкой до Заказчика наборов продуктов питания. Формирование наборов продуктов питания осуществляется в соответствии с требованиями, утверждённым соответствующим нормативным правовым актом действующим на территории субъекта РФ и заключённым сторонами настоящего договора дополнительным Соглашением, утверждающим Спецификацию на поставку наборов продуктов, включающей: наименование продуктового набора, его стоимость за 1 дето-день и общий расчёт стоимости набора продуктов питания.

5. Порядок оказания, сдачи и приемки услуг.

5.1. По завершении оказания услуг Исполнитель ежемесячно и не позднее 5 числа месяца, непосредственно следующего за месяцем оказания услуг, представляет Заказчику акт сдачи-приёмки оказанных услуг с приложением к нему всех необходимых документов, указанных в пункте 2.4. настоящего договора, согласованный с общеобразовательными учреждениями. Заказчик обязан дать Исполнителю письменный мотивированный отказ, либо принять от Исполнителя оказанные услуги и подписать документы об их приемке в течение 15

(пятнадцати) календарных дней с момента предоставления Исполнителем предусмотренных договором документов и произвести оплату услуг в установленный настоящим договором срок.

5.2. Заказчик организует контроль за оказанием Исполнителем услуг по настоящему договору. В случае необходимости Заказчик обеспечивает создание приемочной комиссии не менее чем из пяти человек для приёмки оказанных Исполнителем услуг.

5.3. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям договора Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций. Лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.) должны проводиться в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение лабораторных исследований).

5.4. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 5 рабочих дней с момента направления запроса. При нарушении Исполнителем срока представления дополнительных материалов срок приемки оказанных услуг, увеличивается на количество дней просрочки.

Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего договора.

5.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- а) безвозмездного устранения недостатков в течение от 1-го до 3-х дней в зависимости от недостатка;
- б) возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьего лица;
- в) реализовать иные права, предусмотренные настоящим договором и(или) законодательством Российской Федерации.

6. Ответственность сторон.

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств в соответствии с действующим законодательством.

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 10 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

К ненадлежащему исполнению обязательств по организации питания относится: нарушение условий о количестве, об ассортименте, нарушения требований к упаковке, описанию, маркировке, требований к условиям хранения и транспортировки продуктов питания, а также несоответствие иных характеристик, указанных в Спецификации и Техническом задании (Приложения № 1,2 к настоящему Договору).

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

6.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора (отдельного этапа исполнения Договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором (соответствующим отдельным этапом исполнения Договора) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.7. При невыполнении обязательств по Договору, кроме уплаты неустойки Исполнитель возмещает также понесенные Заказчиком убытки.

6.8. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.9. В случае неуплаты Исполнителем неустойки в течение срока, указанного в требовании Заказчика, последний вправе удержать сумму неустойки, исчисленную им в соответствии с настоящей статьей Договора, из любых платежей, причитающихся Исполнителю в соответствии с условиями настоящего Договора.

6.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Сторонами обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.12. Применение ответственности не освобождает Стороны от выполнения принятых ими обязательств.

7. Непреодолимая сила

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств в случае действия обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.) при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему договору. В этом случае срок выполнения договорных обязательств будет продлен на время действия этих обстоятельств, но не более двух месяцев.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по указанным причинам, должна известить другую Сторону о наступлении и прекращении действий обстоятельств непреодолимой силы в срок не позднее трех дней с подтверждением факта их действия актами компетентных органов.

8. Разрешение споров

8.1. В случае возникновения споров и разногласий по настоящему договору и в связи с ним Стороны примут меры к их разрешению путем переговоров.

8.2. Стороны предусматривают обязательный досудебный претензионный порядок урегулирования споров, срок рассмотрения претензий – не более 15 календарных дней с даты получения Стороной.

8.3. Споры, не разрешенные Сторонами в претензионном порядке, подлежат разрешению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Красноярского края.

9. Основания и порядок изменения, расторжения договора

9.1. Изменение существенных условий договора (цена, объемы, сроки) возможно по решению Заказчика при согласии сторон:

- при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий договора;
- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный договором объем услуг не более чем на тридцать процентов или уменьшается предусмотренный договором объем оказываемых услуг не более чем на тридцать процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему услуг, исходя из установленной в договоре цены услуги, но не более чем на тридцать процентов цены договора. При уменьшении предусмотренного договором объема услуг Стороны договора обязаны уменьшить цену договора, исходя из цен услуги;
- при внесении в Закон Красноярского края «О защите прав ребенка» от 02.11.2000 № 12-961 изменений, следствием которых становится изменение стоимости продуктов питания для приготовления горячего завтрака, горячего обеда, в том числе в порядке предусмотренной указанным Законом ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги.

9.2. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством РФ.

9.2.1 Расторжение договора по соглашению Сторон или по решению суда.

9.2.1.1. Сторона, решившая расторгнуть настоящий договор, в пятидневный срок направляет заказным письмом или на электронную почту, указанную в реквизитах, уведомление другой Стороне.

9.2.1.2. Договор считается расторгнутым с момента подписания Сторонами соглашения о расторжении, при условии урегулирования материальных и финансовых претензий по выполненным до момента расторжения договора обязательствам, или вступления в законную силу решения суда.

9.2.1.3. Настоящий договор также может быть расторгнут по следующим основаниям:

- а) в случае уменьшения либо обнаружившейся недостаточности лимитов бюджетных расходных обязательств Заказчика на цель оплаты услуг Исполнителя по настоящему договору;
- б) при задержке Исполнителем срока оказания услуг более чем на 10 календарных дней;
- в) при систематическом снижении качества оказания услуг, предусмотренных условиями договора;
- г) если во время оказания Исполнителем услуг станет очевидным, что они не будут оказаны надлежащим образом и при неисполнении Исполнителем в назначенный Заказчиком срок требования об устранении недостатков;
- д) в случае невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг.

9.2.1.4. При расторжении договора по любым основаниям Заказчик обязуется:

- а) рассмотреть и при отсутствии замечаний принять услуги, фактически оказанные Исполнителем на момент расторжения настоящего договора, но не более 10 календарных дней.
- б) в течение 15 календарных дней после получения от Исполнителя акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписать его или дать мотивированный отказ;
- в) с момента подписания Сторонами акта сдачи-приемки оплатить фактически оказанные Исполнителем и принятые Заказчиком услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

9.3. Расторжение договора в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения договора.

9.3.1. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством РФ.

9.3.1.1. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора. При этом выбор экспертов, экспертных организаций осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

9.3.1.2. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения договора может

быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий договора, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

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

9.3.2. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством РФ.

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

9.3.2.3. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

9.3.3. При расторжении договора в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения договора другая Сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.3.4. Информация о расторжении договора размещается Заказчиком в единой информационной системе в сфере закупок в течение десяти календарных дней, с даты расторжения договора.

10. Срок действия договора

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его заключения и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

10.2. Окончание срока действия договора не освобождает стороны от исполнения принятых обязательств.

11. Антикоррупционная оговорка

11.1. При исполнении своих обязательств по настоящему 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.

11.2. При исполнении своих обязательств по настоящему договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего 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.

11.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, 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 нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

11.4. 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 выражающееся 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.

11.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных договором действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим 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 настоящий договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

12. Особые условия

12.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

12.2. В случае изменения правового статуса одной из Сторон, она в течение трех рабочих дней обязана письменно проинформировать другую Сторону о правопреемнике.

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

12.4. Исполнитель не вправе передать свои права требования по настоящему договору третьим лицам.

13. Адреса и банковские реквизиты и подписи сторон:

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 10 имени А.Е. Бочкина	Индивидуальный предприниматель Майоров Виталий Александрович
Юридический адрес: 663090, Красноярский край, г. Дивногорск, ул. Бочкина, 22, тел.8(39144) 3-42-53, Финуправление города (МАОУ гимназия № 10 имени А.Е. Бочкина, л/с 31196Щ57020) Казначейский счет 03234643047090001900 ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю г. Красноярск БИК 010407105 Единый казначейский счет 40102810245370000011 Директор МАОУ гимназия № 10 имени А.Е. Бочкина	663090, Красноярский край, г. Дивногорск, ул. Бочкина,36 Свидетельство о регистрации: 024 006027771 ИНН 244601450838 р/с40802810531280045215 к/с 30101810800000000627 БИК 040407627, ОКПО 0183900049 ОКАТО 04409000000 ОКТМО 04709000 ОКОГУ 4210015 Красноярское отделение № 8646 ПАО Сбербанк
_____ А.В. Дударева	_____ В.А. Майоров

Спецификация

на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья муниципального автономного общеобразовательного учреждения гимназия № 10 имени А.Е. Бочкина

Наименование	Количество человек		Стоимость на 1 человека, руб.		Сумма, руб.
	6-11 лет	12 лет и старше	6-11 лет	12 лет и старше	
Горячий завтрак	18	1	64,52*	75,02*	83 617,92/5 401,44
Горячий обед	18	1	96,79*	112,52*	125 439,80/8 101,44
Количество дней:	72		Итого сумма:		222 560,64
Расходы, связанные с организацией питания (**35 % от стоимости продуктов питания)	222 560,64 x 35 %				77 896,22
	Всего:				300 456,86

где –

*цена на одного обучающегося установлена на основании Закона Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка», Закона Красноярского края от 05.12.2024 г. № 8-3382 «О краевом бюджете на 2025 год и плановый период 2026-2027 годов»;

** - коэффициент, учитывающий расходы, связанные с организацией питания обучающихся;

Цена договора: 300 456, 86 руб. (триста тысяч четыреста пятьдесят шесть рублей 86 копеек).

Техническое задание

на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья муниципального автономного общеобразовательного учреждения гимназия № 10 имени А.Е. Бочкина

Организация горячего питания производится в соответствии с согласованным сторонами примерным меню на основе циклического меню, утвержденного территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и Заказчиком.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») с предоставлением ответственному лицу Заказчика ведомости замены блюд для ее согласования.

Объем оказываемых услуг определяется, исходя из количества дето-дней.

Исполнитель обеспечивает приготовление горячего питания непосредственно в помещениях Заказчика.

1. При оказании услуг по организации горячего питания Исполнитель обязан:

1.1. Осуществлять процессы перевозки (транспортирования), хранения пищевой продукции, а также процессы производства (изготовления) и реализации кулинарной продукции общественного питания (далее – кулинарная продукция) таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

1.2. Изготавливать кулинарную продукцию в соответствии с имеющимся циклическим меню основного (организованного питания), меню дополнительного питания;

1.3. Изготавливать кулинарную продукцию в соответствии с индивидуальным меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разработанным исполнителем и согласованным территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и Заказчиком;

1.4. Размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

1.5. Организовать услугу в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, законодательства в сфере технического регулирования, в том числе:

- Федеральному закону от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральному Закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральному Закону от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральному Закону от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Федеральному Закону от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- Федеральному закону от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральному закону от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

- Закону Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;

- Распоряжению Правительства Красноярского края от 16.07.2020 № 506-р «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Красноярского края (далее – Дорожная карта);
 - СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) для человека факторов среды обитания»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
 - СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (вместе с "СанПиН 3.3686-21. Санитарные правила и нормы...")
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
 - СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"
 - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
 - ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
 - ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
 - ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки продукции общественного питания»;
 - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»;
 - ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
 - ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
 - ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;
 - МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
 - МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях";
- 1.8. Использовать для производства (изготовления) кулинарной продукции пищевую продукцию, изготовленную по ГОСТ или ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ, а также соответствующую требованиям следующих нормативных документов:
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 - ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
- иным нормативным правовым актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

1.9. Соблюдать принципы здорового питания, в том числе рационального сбалансированного питания, с учетом уменьшения потребления кондитерских изделий, сахара и соли, исключения колбасных изделий.

1.10. Хранить изготовленную кулинарную продукцию и реализовывать в соответствии с требованиями действующих санитарных правил;

1.11. Осуществлять отбор проб от каждой партии изготовленной кулинарной продукции в соответствии с требованиями действующих санитарных правил;

1.12. Проводить бракераж каждой партии изготовленной кулинарной продукции;

1.14. Оформлять и заполнять на постоянной основе с установленной периодичностью необходимую в рамках исполнения договора документацию;

1.15. Разработать программу производственного контроля, основанную на принципах ХАССП, осуществлять производственный контроль, в том числе с проведением лабораторных исследований поступающего пищевого (продовольственного) сырья, кулинарной продукции общественного питания, питьевой и горячей воды, смывов с объектов окружающей среды.

Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания обучающихся общеобразовательного учреждения

1.16. На момент заключения договора предоставить Заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.

1.17. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:

- осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

- обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),

- обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции операторам питания в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,

- обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

- обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
 - обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;
 - обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных с операторами питания договоров на поставку пищевой продукции,
 - представление операторам питания результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,
 - уведомление операторов питания о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,
 - разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
 - извещение операторов питания об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.
- 1.18. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;
- 1.19. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,
- 1.20. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража (органолептической оценки) каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;
- 1.21. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки общеобразовательных учреждений пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.
- 1.22. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки общеобразовательных учреждений специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;
- 1.23. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;
- 1.24. Обеспечить использование при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- 1.25. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки общеобразовательных учреждений при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии

документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

1.26. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках общеобразовательных учреждений при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

1.27. Уведомлять в обязательном порядке в трехдневный срок Заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин;

1.28. Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 №589, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства Постановление Правительства РФ от 21.12.2020 N 2200.

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

Требования к сотрудникам при оказании услуги по организации горячего питания обучающихся общеобразовательного учреждения

1.29. Разработать и утвердить на каждый пищеблок общеобразовательного учреждения штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых обучающихся с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;

1.30. Обеспечить оказание услуг работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 4-5 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;

1.31. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

1.32. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

1.33. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.

Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания обучающихся

1.34. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;

1.345 Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;

1.36. Разработать и осуществлять комплекс санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

1.37. Извещать в течение часа руководителя учреждения об аварийных ситуациях в пищеблоках школ, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников по телефону, на указанный в договоре адрес электронной почты;

1.38. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями:

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"

Номер договора: 2025.8217

Исполнитель:

Дата подписания: 22.01.2025 09:06 (МСК)
Организация: ИП МАЙОРОВ ВИТАЛИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ
ФИО: МАЙОРОВ ВИТАЛИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ
Должность:
Сертификат ЭП
действителен с: 07.06.2024 11:32 (МСК)
действителен до: 07.09.2025 11:42 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 02618D8F0088B168914CEDAF856766676E

Заказчик:

Дата подписания: 03.02.2025 04:48 (МСК)
Организация: МАОУ ГИМНАЗИЯ № 10 ИМЕНИ А.Е. БОЧКИНА
ФИО: Дударева Алла Викторовна
Должность: директор
Сертификат ЭП
действителен с: 15.01.2024 07:55 (МСК)
действителен до: 09.04.2025 07:55 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 008F281173E8937C70E2D1908B357946AA