

ДОГОВОР № 07-2025
НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В КАНИКУЛЯРНОЕ ВРЕМЯ
ИКЗ 253860402289086040100100230000000244

г. Нефтеюганск

«05» февраля 2025г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 «Многопрофильная» (далее МБОУ «СОШ № 5»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Кошкаревой Валентины Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и акционерное общество «Школьное питание», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице временно исполняющего обязанности генерального директора Мамулян Гоар Ивановны, действующего на основании протокола №1 заседания совета директоров акционерного общества Школьное питание от 26.12.2024г, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, в соответствии с пунктом 5 частью 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется своевременно, по заявкам Заказчика, оказать на условиях Договора услуги по организации питания детей в каникулярное время (далее – Услуги), а Заказчик обязуется принять и оплатить их.

1.1.1. Под организацией питания в целях настоящего Договора понимается обеспечение горячим питанием детей, посещающих оздоровительный лагерь дневного пребывания, созданного на базе Заказчика.

1.2. Перечень услуг определяется в соответствии с Приложением № 1, являющимся неотъемлемой частью Договора.

1.3. Место оказания услуг: Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г. Нефтеюганск, микрорайон 2, строение 29.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора.

2.2. Цена Договора составляет 414 645 (четыреста сорок одна тысяча сорок пять) рублей 00 копеек, НДС не облагается на основании пункта 5 статьи 149 Налогового кодекса Российской Федерации.

Цена единицы услуги указана в расчете цены договора (Приложение № 2).

Источник финансирования окружной бюджет, местный бюджет.

Суммы, подлежащие уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшаются на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. В цену Договора включены все расходы по оказанию услуг, в том числе стоимость продуктов питания, продовольственного сырья, необходимых для оказания услуг по организации питания детей, с учётом транспортных расходов, погрузочно-разгрузочных работ, стоимости услуг по приготовлению пищи, сбору и вывозу порожней тары и пищевых отходов, образовавшихся в ходе оказания услуг по настоящему Договору, обеспечению надлежащего санитарного состояния и содержания помещений пищеблока (производственных цехов, складских помещений) и мытью посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары, проведению лабораторных и инструментальных исследований, а также расходы Исполнителя по уплате предусмотренных законодательством налогов, сборов и других обязательных платежей и издержек.

2.4. Осуществление расчетов сопровождается РКЦ Ханты-Мансийск/УФК по Ханты – Мансийскому автономному округу – Югре, г. Ханты-Мансийск.

Оплата по Договору производится в следующем порядке:

2.4.1. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

2.4.2. Авансовые платежи по Договору не предусмотрены.

2.4.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется Заказчиком путём перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком универсального передаточного документа со статусом «1» (далее – УПД).

2.5. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны подписывают Акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором, помимо прочего, указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора, размер неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Договору. Заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней) из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

3. Порядок оказания услуг

3.1. Услуги оказываются Исполнителем лично, без привлечения соисполнителей, непосредственно по месту оказания услуг, указанному в пункте 1.3 Договора с 22.03.2025 по 29.03.2025, с учетом графика работы Заказчика, исключая воскресенье.

3.2. Услуги оказываются на основе рациона питания, разработанного Исполнителем в соответствии с рекомендуемым образцом меню приготавливаемых блюд (Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32)) меню, утвержденного Заказчиком, и поданных Заказчиком письменных заявок, с указанием количества питающихся.

3.3. Заявки подаются Заказчиком в письменном виде ежедневно, в день оказания услуг, не позднее 08 часов 30 минут.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Обеспечить приемку оказанных по Договору услуг по объему и качеству.

4.1.2. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Договором.

4.1.3. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения Договора, а также письменную заявку, с указанием количества питающихся.

4.1.4. Осуществлять ведение Журнала учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей, со своевременным внесением сведений о возникновении аварийных ситуаций на производстве.

4.1.5. Участвовать в бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд.

4.1.6. За один рабочий день до начала оказания услуг по настоящему Договору предоставить Исполнителю утвержденный график питания детей.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.2.2. Требовать немедленного устранения выявленных нарушений в ходе проверки оказываемых услуг.

4.2.3. Контролировать целевое использование Исполнителем средств, предоставляемых Заказчиком для исполнения Договора, не вмешиваясь в его оперативно-хозяйственную деятельность

4.2.4. В любое время проверять ход и качество оказания услуг, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя.

4.2.5. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором.

4.2.6. Осуществлять иные права, предусмотренные Договором и (или) законодательством Российской Федерации.

4.3. Исполнитель обязан:

4.3.1. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной и внутриобъектовый режимы.

4.3.2. В течение одного рабочего дня с даты заключения Договора предоставить Заказчику:

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек на бумажном носителе или уникальный идентификатор в подсистеме электронных личных медицинских книжек Федеральной государственной системы сведений санитарно-эпидемиологического характера.

- рацион питания детей.

4.3.3. Производить приготовление горячего питания из своих продуктов питания и продовольственного сырья в столовой (на базе пищеблока) Заказчика в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

4.3.4. Обеспечить надлежащее использование недвижимого имущества, оборудования пищеблока и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг.

4.3.5. Своими силами и за свой счет в течение 2 (двух) рабочих дней по требованию Заказчика устранять допущенные по своей вине в оказанных услугах недостатки или иные отступления от условий Договора.

4.3.6. Приготавливать и выдавать горячие блюда в соответствии с ежедневным меню и по времени согласно утвержденному графику питания детей, а также ежедневно в обеденном зале вывешивать его, с указанием в нем наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

4.3.7. Использовать пищевые продукты, продовольственное сырье, поставляемые на пищеблок для оказания услуг по настоящему Договору, соответствующие требованиям ГОСТов, Технических регламентов Евразийского экономического союза и Российской Федерации, Таможенного союза, обеспечить производственный контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

4.3.7.1. Не допускать при приготовлении блюд:

- генно-модифицированные продукты;

- мясо птицы механической обвалки;

- замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты;

- рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков;

- молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения;

- продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок; в качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163); не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003.

- химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты).

4.3.8. Контролировать наличие на складе пищеблока Заказчика запас продуктов (не менее чем на 3 дня) для оказания услуг по настоящему Договору, а скоропортящихся продуктов питания - не менее чем на 2 дня, а также наличие моющих и дезинфицирующих средств для соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

4.3.9. Обеспечить надлежащее (в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20) санитарное состояние и содержание помещений пищеблока (производственных цехов, складских помещений) и мытье посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

4.3.10. На основании утвержденного десятидневного меню составлять ежедневное меню, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

4.3.11. Предоставлять Заказчику первичную учетную документацию по учету операций в общественном питании установленного образца (Постановление Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 № 132).

4.3.12. Оказывать услуги в соответствии с соблюдением:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- постановления Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31.12.2020 № 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;

- Правилам противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 16.09.2020 № 1479;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- МР 3.1/2.3.6.0190-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.05.2020;

- постановления Правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 27.01.2010 № 21-п «О порядке организации отдыха и оздоровления детей, проживающих в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»;

- постановления Правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 27.01.2025 № 16-п «О внесении изменений в постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 27 января 2010 года № 21-п «О порядке организации отдыха и оздоровления детей, проживающих в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре.»»;

- распоряжения администрации города Нефтеюганска от 21.11.2024 № 602-р «О деятельности организаций отдыха детей и их оздоровления, действующих на территории города Нефтеюганска в каникулярные периоды 2025 года»;

- приказа Департамента образования администрации города Нефтеюганска от 22.11.2024 № 838-п «Об организации отдыха детей и их оздоровления в каникулярные периоды 2025 года в муниципальных образовательных учреждениях»,

в соответствии с:

- рационом питания детей, разработанным Исполнителем и согласованным с руководителем Заказчика;

- меню, согласованным с органом, уполномоченным на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

- ежедневным меню, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;

- поданными Заказчиком письменными заявками, с указанием количества питающихся.

4.3.13. Иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным законодательными и (или) нормативными правовыми актами, в том числе:

- сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции: сертификаты соответствия, декларации о соответствии или их копии, заверенные держателем подлинников, нотариусом или органом по сертификации товаров, выдавшим указанные документы, оформленных изготовителем или поставщиком, содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган его зарегистрировавший), заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика) с указанием его адреса и телефона,

- ветеринарные сопроводительные документы (далее - ВСД), оформленные в электронной форме с использованием федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии (далее - ФГИС) и обязан по своему выбору: или

представить номер электронного ВСД, или предъявить соответствующий ВСД двумерный матричный штриховой код, сформированный ФГИС, или представить распечатку формы для печати составленного в электронной форме ВСД,

-лабораторные исследования каждой партии плодоовощной продукции на содержание нитратов, согласно ГОСТ 29270-95 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов».

4.3.14. Для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать специально предназначенный или специально оборудованный для таких целей транспорт.

4.3.15. Сопровождать продукцию, поставляемую для оказания услуг по организации питания детей, через экспедитора или другое уполномоченное лицо с правом подписи необходимой документации. Специалисты, занятые в погрузочно-разгрузочных работах, в организации питания должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о результатах прохождения медицинских осмотров и прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию/электронные личные медицинские книжки, сформированные с использованием подсистемы электронных личных медицинских книжек Федеральной государственной системы сведений санитарно-эпидемиологического характера (далее – ЭЛМК).

Указанные выше лица, по требованию Заказчика, обязаны предоставить по своему выбору:

-или личную медицинскую книжку на бумажном носителе;

-или уникальный идентификатор в подсистеме ЭЛМК.

4.3.16. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёмки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, требований к кулинарной обработке продуктов питания, а также условий сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания.

4.3.17. Создать группы контроля за качественным выполнением требований санитарных норм и правил в ходе оказания услуг, осуществлять проверки на основании утвержденных графиков за соблюдением:

-качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции, органолептическим показателям, сопроводительным документам, условиям транспортировки и хранения;

-технологии изготовления кулинарной продукции;

-качественной и своевременной уборки помещений, соблюдение режима дезинсекции и правил личной гигиены.

4.3.18. Осуществлять отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

4.3.19. Обеспечить замещение работниками должности «повар» лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, а также организовывать обучение поваров без отрыва их от производства с целью непрерывного повышения квалификации

4.3.20. Обеспечивать правильную эксплуатацию технологического оборудования.

4.3.21. Обеспечивать содержание пищеблока, столовой, буфета в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с санитарными нормами и правилами

4.3.22. Обеспечить экономное расходование горячей, холодной воды и электроэнергии.

4.3.23. Систематически проводить мероприятия по энергосбережению и повышению энергетической эффективности с записью в Журнале «Проведенных мероприятий по энергоэффективности»;

4.3.24. Использовать для раздачи готовых блюд чистую, сухую посуду и столовые приборы.

4.3.25. Не допускать нахождение в производственных помещениях пищеблоков посторонних лиц. Допуск технического персонала осуществлять только в случаях согласования с заведующим производством о необходимости их присутствия на пищеблоках при наличии чистой специальной одежды для лиц, обслуживающих технологическое оборудование в помещениях пищеблоков.

4.3.26. Ежедневно осуществлять сбор и вывоз порожней тары и пищевых отходов.

4.3.27. Выдавать готовую пищу только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (которая создается Заказчиком (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с обязательным включением заведующего производством (технолога или шеф-повара) пищеблока, медицинского работника. При отсутствии на момент раздачи медицинского работника в бракеражную комиссию включается специально выделенный педагог, ответственный за организацию питания.

Отметки о результатах контроля качества готовых блюд заносить в журнал качества готовых блюд (Методические рекомендации "МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021.

4.3.28. Обеспечить:

4.3.28.1. Оснащение рабочих мест кухонной посудой, приборами, инвентарем и тарой, выполненными из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствовать требованиям СП 2.4.3648-20.

4.3.28.2. Участие в бракеражной комиссии заведующего производством (технолога или шеф-повара) пищеблока.

4.3.28.3. Витаминизацию третьих блюд, лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с периодичностью, определенной нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4.3.28.4. Наличие и ведение на пищеблоке:

-меню;

-рацион питания детей;

-Журнала качества готовых блюд;

-Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

-Гигиенического журнала (сотрудники);

-Журнала проведения витаминизации третьих блюд;

-Журнала учета температурного режима холодильного оборудования;

-Ведомости контроля за рационом питания детей с внесением фактических выданных продуктах в нетто по дням на 1 ребёнка;

-Графика проведения влажных уборок;

-Технологических документов, в том числе технологических карт, технико-технологических карт, технологических инструкций;

-Калькуляционные карточки на отдельное блюдо (изделие) меню;

- Журнал учета контрольных проверок;
- Книги отзывов и предложений;
- Журнала проводимых мероприятий по энергосбережению и повышению энергетической эффективности;
- документов, подтверждающих прохождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3.28.5. Наличие программы производственного контроля.

4.3.28.6. Соблюдение утвержденного Заказчиком графика питания детей.

4.3.28.7. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.

4.3.29. Проводить обработку посуды, уборку и санитарную обработку предметов производственного окружения, с использованием разрешенных к применению в установленном порядке моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, согласно инструкций по их применению:

- уборки (санитарной обработки) столов после каждого приёма пищи детей;

- ежедневной уборки всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря.

- генеральной уборки (один раз в месяц) всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Требовать от Заказчика приемки оказанных услуг.

4.4.2. Требовать от Заказчика оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

5. Приемка и качество услуг

5.1. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Договоре, осуществляется в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня предоставления документов, указанных в пункте 5.8 настоящего Договора.

Приемка оказанных услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Договоре, осуществляется в течение пяти рабочих дней со дня окончания оказания услуг.

5.2. Проверка соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором, может осуществляться с привлечением экспертов, экспертных организаций. Заказчик также вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным Договором.

5.3. Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивается Исполнителем в соответствии с требованиями Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТов, технических регламентов таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), а также СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001г.

5.4. Гарантия качества предоставляется Исполнителем на весь объем оказываемых услуг и на весь объем используемого при оказании услуг продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.5. На каждый вид поставляемого продовольственного сырья и пищевых продуктов, необходимых для оказания услуг, Исполнитель дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами.

5.6. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны иметь читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.

5.7. В случае мотивированного отказа Заказчика от принятия услуг, Заказчик вправе составить акт с указанием перечня необходимых доработок и сроков их устранения Исполнителем за свой счет. В случае, если в установленные сроки Исполнитель не устранил недостатки, Заказчик вправе предъявить требование о возмещении понесенных убытков, уплате неустойки и (или) о расторжении Договора (и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора).

5.8. Исполнитель предоставляет, подписанные со своей стороны, не позднее 2 (двух) рабочих дней со дня окончания оказания услуг, УПД, меню за отчетный период.

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение Договора, в том числе за неполное и (или) несвоевременное исполнение своих обязательств по Договору, в соответствии с положениями Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», с учетом требований, установленных постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (с учетом изменений и дополнений).

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа установлен 10% от цены Договора, что составляет 31 451,42рублей.

6.5. Неустойка (штраф, пени) носит штрафной характер. При невыполнении обязательств по Договору, кроме уплаты неустойки (штрафа, пени), Исполнитель возмещает в полном объеме понесенные Заказчиком убытки.

6.6. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

6.7. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, Заказчик направляет Исполнителю требование оплатить неустойку (штраф, пени) и (или) понесенные Заказчиком убытки, с указанием порядка и сроков соответствующей оплаты, но не более 10 дней со дня направления требования. В случае, если Исполнитель в добровольном порядке в установленный Заказчиком срок не оплатил неустойку (штраф, пени) и (или) убытки, Заказчик вправе уменьшить размер оплаты по Договору на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в порядке, предусмотренном Договором. При этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в доход бюджета возлагается на Заказчика.

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

6.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.10. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.11. Штрафы начисляются за неисполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, в размере 1000 рублей 00 копеек.

6.12. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

6.13. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7. Форс-мажорные обстоятельства

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, военных действий, блокады, эмбарго, общих забастовок, запрещающих (либо ограничивающих) актов властей, и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Договора.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Договору, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает, соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

7.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

Доказательством наличия вышеуказанных обстоятельств и их продолжительности будут служить документы Торгово-промышленной палаты Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, или иной торгово-промышленной палаты, где имели место обстоятельства непреодолимой силы.

7.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то стороны расторгают Договор. В этом случае ни одна из сторон не имеет права потребовать от другой стороны возмещения убытков.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Заказчик и Исполнитель должны приложить все усилия, чтобы путем прямых переговоров разрешить все противоречия или спорные вопросы, возникающие между ними в рамках Договора.

8.2. Споры, разногласия и требования, возникающие из Договора, не урегулированные путем переговоров, подлежат разрешению в Арбитражном суде Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

9. Расторжение Договора

9.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Расторжение Договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Договору не возможно либо возникает нецелесообразность исполнения Договора.

9.3. В случае расторжения Договора по соглашению Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по Договору.

9.4. Требование о расторжении Договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Договора.

9.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

9.6. 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.

9.7. 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.

10. Срок действия Договора

10.1. Договор вступает в силу с 22.03.2025 по 22.04.2025 г., в части выполнения обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки – до полного их исполнения.

11. Прочие условия

11.1. Договор составлен на бумажном носителе в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для Заказчика и Исполнителя

11.2. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

11.3. К Договору прилагается:

-Приложение № 1 «Объем оказываемых услуг»;

-Приложение №2 «Расчет цены Договора».

11.4.В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение трех рабочих дней с даты такого изменения.

12. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 «Многопрофильная» (МБОУ «СОШ № 5») 628301, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г. Нефтеюганск, микрорайон 2, строение 29.

Тел. 22-50-01, 22-50-02

ИНН 8604022890, КПП 860401001

РКЦ Ханты-Мансийск/УФК по Ханты – Мансийскому автономному округу – Югре

г. Ханты-Мансийск

БИК 007162163

к/с 40102810245370000007

Р/с 03234643718740008700

л/с 23231006124

Исполнитель

АО «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

628311 Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г.

Нефтеюганск, мкр-н 7, строение 16

ИНН 8604074264

КПП 860401001

ОГРН 1248600012320

Контактные телефоны

8 (3463) 320-263 приемная (тел/факс)

Электронная почта khp.86@mail.ru

Западно - Сибирский Банк ПАО Сбербанк г. Тюмень

БИК 047102651

р/с 40702810067170003101

к/с 301018108000000000651

Директор

В.А. Кошкарева

2025 г.

М.П.



Временно

исполняющий обязанности

директора

М.П.

Г.И. Мамулян

2025 г.



Объем оказываемых услуг

Директор

Временно исполняющий обязанности генерального
директора _____

Г.И. Мамулян
2025 г.



Приложение №2
к договору на оказание услуг по организации
питания детей в каникулярное время
№ 07-2025 от «05» февраля 2025 г.

Расчет цены договора

Наименование услуг	Единица измерения	Количество Человеко- дней	Стоимость единицы оказания услуг (руб.)	Всего сумма
Оказание услуг по организации питания детей в каникулярное время	Человеко-день	1 155,00	359,00	414 645,00
				Итого: 414 645,00

Итого: составляет 414 645 (четыреста четырнадцать тысяч шестьсот сорок пять) рублей 00 копеек, НДС не облагается на основании пункта 5 статьи 149 Налогового кодекса Российской Федерации.

Директор



В.А. Кошкарева
2025 г.

Временно исполняющий обязанности генерального
директора



Г.И. Мамулян
2025 г.