

ДОГОВОР № 2
ИКЗ 253664700285666800100100030015629244

г. Новая Ляля

«03» марта 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Новолялинского муниципального округа "Средняя общеобразовательная школа № 2", именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Хорошева Александра Александровича с одной стороны и индивидуальный предприниматель Амахина Ирина Вадимовна, с другой стороны, вместе именуемые "Стороны" и каждый в отдельности "Сторона", с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд" на основании результатов размещения заказа путем проведения аукциона в электронной форме на право заключения договора на оказание услуги по организации питания обучающихся МБОУ НМО "СОШ №2", (протокол № 0362300186325000001 от «20» февраля 2025 г.), заключили настоящий контракт (далее договор), о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

- 1.1. Исполнитель по заданию Заказчика обязуется в установленный Контрактом срок оказать услуги по организации школьного питания в МБОУ НМО «СОШ № 2» (далее - услуги) в соответствии со Спецификацией (Приложение №1 к Договору) и Техническим заданием (Приложение №2 к Договору), а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить их.
- 1.2. Место оказания услуг: г. Новая Ляля, ул. Энгельса, д. 20
- 1.3. Услуги по Договору оказываются в соответствии с нормами и стандартами для данного вида услуг и с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 1.4. Срок оказания услуг: с «03» марта 2025г. по «31» мая 2025г.

2. Цена Договора и порядок расчетов

- 2.1. Цена договора составляет 1 658 696,00 рубля (Один миллион шестьсот пятьдесят восемь тысяч шестьсот девяноста шесть рублей 00 копеек) рублей. Цена договора включает в себя стоимость всех закупаемых товаров, все затраты на приготовление пищи, погрузочные работы, страхование, таможенные пошлины, налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи связанные с исполнением договора.
- 2.2. Источник финансирования
Федеральный бюджет: КБК 070260122L3040244 226 – 397 488,00 (триста девяноста семь тысяч четыреста восемьдесят восемь рублей 00 копеек) рублей.
Бюджет Свердловской области: КБК 07026010545400244 226 – 1 261 208,00 (один миллион двести шестьдесят одна тысяча двести восемь рублей 00 копеек) рублей.
- 2.3. В цену Контракта включаются все расходы, связанные с выполнением Исполнителем обязательств по Договору, в том числе налоги, сборы и другие обязательные платежи, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 2.4. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта за исключением случаев, установленных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Контрактом.
- 2.5. Расчет между Заказчиком и Исполнителем за оказанные услуги производится не позднее 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг и выставления счета на оплату услуг Исполнителем.

Заказчик



1

Исполнитель



2.6. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается 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.

2.7. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации в безналичном порядке в форме платежных поручений путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в течение 3 (трех) рабочих дней с даты изменения расчетного счета в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.8. Обязательства Заказчика по оплате оказанных услуг считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Заказчика для перечисления на счет Исполнителя, указанный в настоящем Контракте.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Исполнитель вправе:

- а) требовать своевременной оплаты на условиях, установленных Контрактом, надлежащим образом оказанных и принятых Заказчиком услуг;
- б) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ;
- в) требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 5 Контракта.

3.2. Исполнитель обязан:

- а) оказать услуги в предусмотренный Контрактом срок в соответствии с Техническим заданием (Приложение №2 к Контракту) и установленными действующим законодательством Российской Федерации нормами и стандартами по данному виду услуг;
- б) предоставлять Заказчику по его требованию документы, относящиеся к предмету Контракта, а также своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта;
- в) обеспечить соответствие результатов оказанных услуг требованиям качества, нормам и стандартам, установленным законодательством Российской Федерации и Контрактом;
- г) обеспечить за свой счет устранение недостатков, выявленных при приемке Заказчиком оказанных услуг.

4.3. Заказчик вправе:

- а) требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств, установленных Контрактом;
- б) требовать от Исполнителя своевременного устранения недостатков, выявленных в ходе приемки;
- в) проверять ход и качество выполнения Исполнителем условий Контракта без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;
- г) требовать возмещения убытков в соответствии с разделом 5 Контракта, причиненных по вине Исполнителя;
- д) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ;
- е) до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

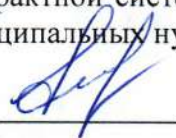
4.4. Заказчик обязан:

- а) принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с Контрактом;
- б) обеспечить контроль за исполнением Контракта;
- в) провести экспертизу оказанных услуг для проверки их соответствия условиям Контракта в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Заказчик



Исполнитель



г) требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 5 Контракта.

4. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

4.1. Исполнитель по окончании оказания услуг в течение 3 (трех) рабочих дней направляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах, подписанный Исполнителем.

4.2. Заказчик в срок не более 5 (пяти) рабочих дней со дня получения от Исполнителя Акт сдачи-приемки оказанных услуг осуществляет совместно с представителем Исполнителя проверку оказанных Исполнителем услуг по Контракту на предмет соответствия оказанных услуг требованиям и условиям Контракта. По итогам проверки Заказчик направляет Исполнителю подписанный Заказчиком Акт сдачи-приемки оказанных услуг или мотивированный отказ от его подписания. В мотивированном отказе от подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчиком указываются перечень необходимых доработок и сроки их выполнения. Исполнитель за свой счет и в согласованные с Заказчиком сроки устраняет указанные Заказчиком несоответствия.

4.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

4.4. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг в случае выявления несоответствия этих услуг условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих услуг и устранено Исполнителем.

4.5. Обязательства Исполнителя по Контракту считаются выполненными после подписания Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5. Ответственность Сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

5.2. В случае полного (частичного) неисполнения условий Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки в части, непокрытой неустойкой.

5.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 1 процента цены Контракта (но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей).

5.5. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства.

5.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа составляет 1000 (одну тысячу) рублей.



- 5.7. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Контракту.
- 5.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
- 5.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
- 5.10. В случае расторжения Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контрактом другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта.
- 5.11. Заказчик вправе удерживать суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.
- 5.12. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

- 6.1. Стороны не несут ответственность за полное или частичное неисполнение предусмотренных Договором обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.
- 6.2. В случае если надлежащее исполнение Стороной предусмотренных Контрактом обязательств оказалось невозможным вследствие обстоятельств непреодолимой силы, такая Сторона не позднее 1 (одного) календарного дня с даты их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.
- 6.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.
- 6.4. Подтверждением наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является письменное свидетельство уполномоченных органов или уполномоченных организаций.

7. Рассмотрение и разрешение споров

- 7.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из Контракта между Сторонами, будут разрешаться путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.
- 7.2. Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложения, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.
- 7.3. Срок рассмотрения претензии не может превышать 10 (десять) календарных дней. Переписка Сторон может осуществляться в виде писем или телеграмм, а в случаях направления телекса, факса, иного электронного сообщения – с последующим предоставлением оригинала документа.
- 7.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор разрешается в судебном порядке в Арбитражном суде Самарской области.

8. Срок действия Контракта

- 8.1. Контракт вступает в силу с даты его подписания обеими Сторонами и действует по «03» марта 2025 года включительно. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту.

9. Заключительные положения

- 9.1. Контракт составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.



9.2. В случае изменения у какой-либо из Сторон местонахождения, наименования, а также в случае реорганизации она обязана в течение десяти дней с даты внесения в единый государственный реестр юридических лиц указанных изменений письменно известить об этом другую Сторону.

9.3. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации.

9.4. Любые изменения, дополнения и приложения к Контракту, выполненные в письменной форме и подписанные каждой из Сторон, являются его неотъемлемой частью.

9.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

Передача прав и обязанностей по Договору правопреемнику Исполнителя осуществляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к Договору.

9.6. Исполнитель подтверждает, что соответствует единым требованиям к участникам закупок в соответствии со статьей 31 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.7. Контракт будет считаться исполненным и прекратившим свое действие после выполнения Сторонами взаимных обязательств по Контракту и осуществления окончательных расчетов между Сторонами.

9.8. Контракт может быть расторгнут по взаимному соглашению Сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

9.9. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету Договора, и ставших им известными в ходе исполнения Договора.

9.10. Во всем, что не оговорено в Контракте, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

9.11. Неотъемлемой частью Контракта являются следующие приложения:

- Спецификация (Приложение № 1);
- Техническое задание (Приложение № 2).

10. Адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик: МБОУ НМО "СОШ №2"

Адрес: 624400, Свердловская область, г. Новая Ляля, ул. Энгельса, 20

ИНН 6647002856 КПП 668001001

р/с 03234643655440006200

к/с 40102810645370000054

БИК 016577551

УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ //УФК по Свердловской области г. Екатеринбург

Исполнитель: Индивидуальный предприниматель Амахина Ирина Вадимовна

Адрес: 624400, Свердловская область, г.Новая Ляля, ул. Лермонтова,30,7 .

ИНН 664700665919 КПП 0

р/с 40802810316050086319

БИК 046577674

УРАЛЬСКИЙ БАНК ОАО «СБЕРБАНК РОССИИ» г. Екатеринбург



от Заказчика
Директор

А.А.Хорошев

от Исполнителя
ИП Амахина И.В.

И.В. Амахина

М.П.

5

Исполнитель

Приложение №1
к контракту № 2 от « 03 » марта 2025 г.
СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование	Суточные и рацион питания	Кол-во учебных дней	Кол-во обучающ ихся	Стоимость на одного обучающегося	Максималь ная сумма (руб. коп).
1	2	3	4	5	6	7
1	Стоимость набора пищевых продуктов на обучающихся 1- 4 класса Источник финансирования: Федеральный бюджет КБК 070260122L3040244 226	Завтрак	52	98	78,00	397 488,00
2	Другие расходы, связанные с затратами по организации горячего питания, включаемые в торговую наценку по организации горячего питания обучающихся 1-4 класс Источник финансирования: Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Завтрак	52	98	46,00	234 416,00
3	Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (набор пищевых продуктов + торговая наценка) 1-4 класс Источник финансирования: Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Обед	52	15	180,00	140 400,00
4	Питание обучающихся (набор пищевых продуктов + торговая наценка) 5-11 класс Источник финансирования: Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Завтрак	52	56	147,00	428 064,00
5	Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (набор пищевых продуктов + торговая наценка) 5-11 класс Источник финансирования: Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Двух разовое питание	52	24	355,00	443 040,00

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг:

624400, Свердловская область, Новолялинский район, г. Новая Ляля ул. Энгельса д. 20

Место приготовления пищи

помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресам:

624400, Свердловская область, Новолялинский район, г. Новая Ляля ул. Энгельса д. 20

1.2. Сроки оказания услуг: с 03 марта 2025 года по 31 мая 2025 года

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется.

1.3. Меню (должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и по требованию Заказчика должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы):

Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.

В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

2. Требования к оказанию услуг, их качеству

2.1. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- 33 пункт в приложении Постановление Правительства РФ от 29.12.2021 № 2571

- Закон РФ «О защите прав потребителей».

- Постановление Правительства Свердловской области № 621-ПП от 03.09.2020г. «Об организации питания обучающихся получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области».

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

- СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;



- СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями введенными с 01.06.2007г. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н (ред. от 18.05.2020) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда";
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

2.2. Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.

На период ограничительных мероприятий при ОКИ вводится питьевой режим. Используется охлажденная кипяченая вода. Кипячение воды производится на пищеблоке образовательного учреждения непосредственно в чайниках с крышкой. Для питья используются индивидуальные стаканы (кружки) или разовые стаканчики.

2.3. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование) на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

2.4. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами:

- укомплектовать штаты столовой поварами квалификацией не ниже 4 разряда, кухонными рабочими, мойщиками посуды;
- стаж работы на аналогичной должности, не менее 3-х лет;
- работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации;
- наличие у кухонного персонала прививок от COVID-19 (предоставить данные о наличии прививок до заключения контракта).




Укомплектовать необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

2.5. Исполнитель обязан использовать переданное Исполнителю имущество для целей выполнения данного контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

2.6. Исполнитель обязан:

- своевременно оплачивать потребляемую электрическую энергию (мощность);
- самостоятельно заключать договора на вывоз ТБО (иметь в наличии мусорный бак), санитарную обработку помещений столовой;
- приобретать за счет собственных средств все необходимые для оказания услуг товары, в том числе дезинфицирующие, моющие средства, аптечку для оказания первой медицинской помощи, сопутствующие товары, спецодежду для работников пищеблока;
- строго соблюдает требования к санитарному состоянию и содержанию пищеблока, и мытью посуды в соответствии с разделом V СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В случае возникновения необходимости проведения внеплановых мероприятий по дератизации и дезинсекции, возникшей по вине Исполнителя, данные мероприятия осуществляются силами и за счет Исполнителя;
- обеспечивать наличие необходимого количества столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, соответствующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20.;
- обеспечивать наличие необходимого количества кухонной посуды и инвентаря соответствующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20.;
- обеспечивать наличие на складских помещениях для хранения продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании - контрольных термометров (использование ртутных термометров не допускается);
- обеспечивать сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования и содержать его в постоянной исправности, возмещать Заказчику ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации оборудования;
- заключать договоры на ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического оборудования, производить расчет за счет собственных средств;
- содержать выделенные Заказчиком помещения и оборудование в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной безопасности, нести полную ответственность за соблюдение указанных правил, а также правил техники безопасности перед соответствующими органами государственного и общественного надзора;

2.7. Уборка залов для приёма пищи и складов Исполнитель проводит своими силами.

2.8. Косметический ремонт помещений кухни, обеденных залов и складских помещений по окончании исполнения контракта.

Требования к Исполнителю при оказании услуг в условиях COVID-19:

- питание учащихся осуществляется согласно составленному графику, который предоставляет Заказчик;
- после каждого приёма пищи проводится влажная уборка помещений столовой с использованием дезинфицирующих средств;
- не допуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).



Обеспечение персонала запасом одноразовых масок и перчаток (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При несоблюдении технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода - в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не



менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлораактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

3. Требования к безопасности оказываемых услуг.

3.1. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.3. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

3.4. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.5. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.6. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

3.7. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

3.8. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

3.9. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

3.10. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

3.11. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраниаются Исполнителем за счёт собственных средств.

4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки



продуктов питания, должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

4.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

4.3. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

4.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку; должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.5. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

5. Требования к персоналу пищеблока.

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

5.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

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

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

от Заказчика



А.А.Хорошев

от Исполнителя

Индивидуальный предприниматель



И.В. Амахина

Заказчик

Исполнитель

Перечень движимого имущества

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Количество
1	Бак алюминиевый 40 л		4
2	Вилка столовая «Травка»		52
3	Ложка столовая «Травка»		86
4	Стаканы		15
5	Весы торговые 15 кг		3
6	Весы товарные 300 кг	410136195	1
7	Ванна 2-х секционная	101040128	1
8	Ванна 2-х секционная	101040129	1
9	Ванна моечная	410136199	1
10	Ванна моечная	410136200	1
11	Ванна моечная секции	410136197	1
12	Ванна моечная 2 секции	410136196	1
13	Водонагреватель «Термекс»	03100142	1
14	Электронагреватель накопительный	410136662	1
15	Электронагреватель накопительный	410136663	1
16	Электрокипятильник	410136660	1
17	Электрокипятильник	410136661	1
18	Холодильник «Индезит»	03100138	1
19	Холодильник «Бирюса»	101060112	1
20	Холодильный ларь «Бирюса»	00000072	1
21	Шкаф холодильный	00000075	1
22	Холодильный шкаф «Бирюса-134L»	101360019	1
23	Холодильный шкаф «Бирюса-134L»	101360020	1
24	Морозильный ларь с непрозрачной крышкой (низкотемпературный) 200л. Свияга-155-1С	10130021	1
25	Плита электрическая	410134256	1
26	Шкаф пекарский - жарочный ШПЭ-3	03100131	1
27	Шкаф жарочный	410134257	1
28	Универсальная кухонная машина	03100130	1
29	Мясорубка электрическая	410134258	1
30	Обеденная зона (стол + 2 скамейки)	1010600018 - 1010600032	15
31	Овощерезка ROAL	410136367	1
32	Овощерезка-протирка МПР-350М	101040113	1
33	Шкаф холодильный Polair	410134558	1
34	Сковорода электрическая	00000082	1
35	Стол обеденный шестиместный		4
36	Скамья для обеденного стола		8
37	Машина стиральная "Indesit"	101360014	1
38	Микроволновая печь "Supra"	101360013	1
39	Картофелечистка МОК-15 ОМ	101340023	1
40	Мармит электрический, промышленный для 1-х блюд, 3 конфорки «Лири-К»	101340024	1

41	Стойка для приборов «Лира-К»	101360024	1
42	Стол кассовый «Лира-К»	101360025	1
43	Стол нейтральный «Лира-К»	101360026	1
44	Стол нейтральный «Лира-К»	101360027	1
45	Стол охлаждаемый со стеклянной витриной «Лира-К».	101340028	1
46	Стол кондитерский	410136560	1
47	Сборник рецептур	003100141	1
48	Стол		2
49	Стеллаж для тарелок	410136198	1
50	Стеллаж кухонный из нержавеющей стали	410136194	1
51	Облучатель	003100114	1
52	Облучатель настенный		3
53	Рециркулятор бактерицидный	4101360068	1
54	Рециркулятор бактерицидный	4101360069	1

от Заказчика

Директор



А.А.Хорошев

от Исполнителя

Индивидуальный предприниматель



И.В. Амахина

Заказчик

Исполнитель