

Приложение № 4

К договору аренды
№ 25-28 СФЕРАар от _____ 2025 г.

ДОГОВОР 1/25-28 СФЕРАпит

на оказание услуг по организации питания в образовательных учреждениях (в соответствии с законом № 223-фз)

д. Кондратово

«___» 202__ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Кондратовская средняя школа «Сфера», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Кетовой Валерии Дмитриевны, действующего на основании Устава, с одной стороны,

и Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании подпункта 20 закупка услуг у арендатора или ссудополучателя нежилого здания, нежилого помещения заказчика, предназначенных для оказания таких услуг пункта 3.2. закупка у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) положения о закупке товаров, работ, услуг МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера», на основании Договора аренды от 2025 г. № 25-28 СФЕРАар заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется提供 услуги по организации горячего питания для учащихся МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера» (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

1.2. Объем оказываемых услуг, место оказания услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.3. Дата начала оказания услуг: **01.09.2025 г.**

1.4 Источник финансирования: средства федерального, краевого, местного бюджетов.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Максимальное значение цены Договора составляет 4 958 046 (Четыре миллиона девятьсот пятьдесят восемь тысяч сорок шесть) рублей 41 копейка, без НДС.

2.2. Цена единицы услуги указана в Спецификации согласно Приложению № 2 к настоящему Договору.

2.3. Максимальное значение цены Договора включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения Договора в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.4. Сумма, подлежащая оплате Заказчика юридическом лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных 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.

2.5. Аванс предусмотрен. Аванс выплачивается Исполнителю пропорционально суммам ежемесячных платежей по договору не более 30%, в течение 7 рабочих дней с момента выставления счета Исполнителем.

2.6. Заказчик производит оплату по Договору за вычетом выплаченного аванса по Договору безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

2.7. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 20 рабочих дней с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг в соответствии с Приложением № 4 к настоящему договору. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет - фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение 10 календарных дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан в течение 20 рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ, акт приемки товаров, работ, услуг (ОКУД 0510452). Исполнитель обязан в течении 1 рабочего дня с момента получения документа подписать его и направить Заказчику.

3.3. Для обеспечения приемки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Договора, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может

проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с действующим законодательством.

3.4. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания Сторонами акта приемки товаров, работ, услуг (ОКУД 0510452) за отчетный месяц.

3.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям настоящего Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

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

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.1.5. Требовать от Исполнителя подписанный акт приемки товаров, работ, услуг (ОКУД 0510452)

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Договором;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Договору в соответствии с настоящим Договором;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Договора и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

4.2.4.2. график предоставления питания учащимся и воспитанникам в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

4.2.6. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся и воспитанникам не позднее, чем за 1 день;

4.2.7. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством учащихся и воспитанников. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня;

4.2.8. Проверка готовой продукции осуществляется комиссией (бракеражной).

Проверка готовой продукции осуществляется ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы комиссией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.2.9. Состав комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

4.2.10. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Договору;

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику результаты услуг, ежемесячно предоставлять акты приемки оказанных услуг.

4.4.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Договора и приложений к нему;

4.4.3. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;

4.4.4. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Договору, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Договору в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

4.4.5. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

4.4.6. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;

4.4.7. Разработать 10-20 дневное меню в течение 10 дней со дня заключения Договора и направить на согласование Заказчику.

4.4.8. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования заказчиком.

4.4.9. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании меню.

4.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Договора, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.4.11. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

4.4.12. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

4.4.13. Обеспечивать обслуживание обучающихся образовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания обучающимся;

4.4.14. Согласовать с Заказчиком список работников, оказывающих услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

4.4.15. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

4.4.16. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

4.4.17. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептур блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

4.4.18. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устраниТЬ недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

4.4.19. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;

4.4.20. В течение срока действия Договора обладать всеми необходимыми для исполнения Договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

4.4.21. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

4.4.22. Оказание услуг производится в помещении пищеблоков Заказчика, используемых для организации горячего питания учащихся, воспитанников и сотрудников МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера» на основании заключенного договора Аренды. Помещения пищеблоков Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации питания, на период действия настоящего договора передаются Исполнителю во временное пользование. Использование помещений пищеблоков для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего договора, не допускается.

4.4.23. Осуществлять перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, специально предназначенному или специально оборудованного для таких целей. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении.

4.4.24. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Исполнителем.

4.4.25. Исполнитель обязан создать условия для повышения качества услуги по организации горячего питания для учащихся, воспитанников и сотрудников МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера» с целью приведения в нормативное состояние арендаемых помещений путем проведения ежегодного косметического ремонта, в летний период в сроки, согласованные с Заказчиком.

4.4.26. Исполнитель обязан в течении 1 рабочего дня с момента получения акта приемки товаров, работ, услуг (ОКУД 0510452) за отчетный месяц подписать его и направить Заказчику.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате оказанных и принятых услуг, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки платежа, начиная со дня, следующего после дня истечения срока оплаты, в размере одной трехсотой ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, действующей на дату уплаты пеней, от невыплаченной суммы. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

5.3. В случае просрочки Исполнителем исполнения своих обязательств по настоящему Договору, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя выплаты пени в размере одной трехсотой ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации за каждый день просрочки исполнения обязательства.

5.4. В случае оказания Исполнителем услуг ненадлежащего качества или неисполнения иных обязанностей, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик имеет право по своему усмотрению потребовать:

- соразмерного уменьшения, установленной за услуги цены;
- безвозмездного устранения недостатков в разумный срок;
- возмещения своих расходов на устранение недостатков как своими силами, так и путем привлечения третьих лиц.

5.5. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность в случае:

- если Исполнитель не может оказать Услуги в объеме и сроки, предусмотренные настоящим Договором;
- существенного нарушения (оказание услуг несоответствующему требованиям технического задания и договора)
- неисполнения Исполнителем своих обязательств по Договору,
- оказание услуг ненадлежащего качества, подтверждается актом о качестве оказанной услуги по организации питания, согласно Приложению № 5, которое является неотъемлемой частью настоящего договора,
- в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством и настоящим Договором.

За допущенные нарушения, Заказчик вправе удержать из стоимости Услуг, подлежащей выплате Исполнителю, сумму штрафа в виде фиксированной суммы в размере 5000 (пяти тысяч) рублей за каждое нарушение.

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

5.7. В случае если в результате некачественного и/или несвоевременного оказания Исполнителем услуг по настоящему Договору к Заказчику будут предъявлены обоснованные претензии третьими лицами, Исполнитель обязуется самостоятельно и за свой счет урегулировать данные претензии, а в случае возникновения у Заказчика в связи с предъявлением таких претензий каких-либо убытков - возместить все понесенные последним убытки в полном объеме.

5.8. Уплата неустойки (пени, штрафа), а также возмещение убытков не освобождает Стороны от исполнения обязательств, предусмотренных Договором.

5.9. Заказчик удерживает суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ ДОГОВОРА

6.1. Договор может быть изменен по соглашению сторон.

6.2. Возможно изменение по соглашению сторон размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, представляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

6.3. Цена за единицу услуги по заключенному договору может измениться при условии изменения стоимости питания в день исходя из суточного набора продуктов, необходимых для организации питания детей, цена которых установлена приказом управления образования администрации Пермского муниципального округа Пермского края.

6.4. При исполнении договора не допускается перемена поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если новый поставщик (подрядчик, исполнитель) является правопреемником поставщика (подрядчика, исполнителя) по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения;

6.5. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

6.6. Вносимые дополнения и изменения к Договору оформляются дополнительными соглашениями к настоящему Договору.

6.7. Все приложения, дополнения к настоящему Договору составляют его неотъемлемую часть, подписываются уполномоченными представителями Сторон.

7. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

7.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, что это было предусмотрено договором.

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в случае неисполнения Исполнителем условий настоящего договора, а также договора аренды № 25-28 СФЕРаар от « » 202 года, на основании которого заключен настоящий договор.

7.3. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется поставщику (подрядчику, исполнителю) по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу поставщика (подрядчика, исполнителя), указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих получение заказчиком подтверждения о вручении поставщику (подрядчику, исполнителю) указанного решения. Выполнение заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении поставщику (подрядчику, исполнителю) указанного решения либо дата получения заказчиком информации об отсутствии поставщика (подрядчика, исполнителя) по его адресу, указанному в договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты направления поставщику (подрядчику, исполнителю) решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

7.4. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через 7 дней с даты надлежащего уведомления заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения договора.

7.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления поставщика (подрядчика, исполнителя) о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий договора, которое в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации является основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения договора.

7.6. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в случае, если в ходе исполнения договора установлено, что поставщик (подрядчик, исполнитель) и (или) поставляемый товар, выполняемая работа, оказываемая услуга не соответствуют установленным в извещении об осуществлении закупки и (или) документации о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару, выполняемой работе, оказываемой услуге или поставщик (подрядчик, исполнитель) представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги таким требованиям, что позволило ему стать участником закупки, с которым заключен договор.

7.7. Поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, что это было предусмотрено договором.

7.8. Решение поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу заказчика, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих получение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) подтверждения о вручении заказчику указанного решения. Выполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) подтверждения о вручении заказчику указанного решения.

7.9. Решение поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления поставщиком (подрядчиком, исполнителем) заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

7.10. Поставщик (подрядчик, исполнитель) обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение 7 дней с даты надлежащего уведомления заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения

договора устраниены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

7.11. В случае расторжения 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.

7.12. В случае расторжения договора заказчик при необходимости осуществляет закупку товара, работы, услуги, поставка, выполнение, оказание которых являлись предметом расторгнутого договора, в соответствии с Положением о закупке.

7.13. Если до расторжения договора поставщик (подрядчик, исполнитель) частично исполнил обязательства, предусмотренные договором, при заключении нового договора количество поставляемого товара, объем выполняемой работы, оказываемой услуги должны быть уменьшены с учетом количества поставленного товара, объема выполненной работы, оказанной услуги по расторгнутому договору. При этом цена нового договора должна быть уменьшена пропорционально количеству поставленного товара, объему выполненной работы, оказанной услуги.

7.14. Сведения о поставщике (подрядчике, исполнителе) включаются в реестр недобросовестных поставщиков, предусмотренный Законом № 223-ФЗ, в случаях: 1) если договор с таким поставщиком (подрядчиком, исполнителем) расторгнут по решению суда в связи с существенным нарушением таким поставщиком (подрядчиком, исполнителем) договора; 2) одностороннего отказа заказчика, в отношении которого иностранными государствами, совершающими недружественные действия в отношении Российской Федерации, граждан Российской Федерации или российских юридических лиц, введены политические или экономические санкции и (или) в отношении которого иностранными государствами, государственными объединениями и (или) союзами и (или) государственными (межгосударственными) учреждениями иностранных государств или государственных объединений и (или) союзов введены меры ограничительного характера, от исполнения договора в связи с существенным нарушением таким поставщиком (подрядчиком, исполнителем) договора.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

8.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

8.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

9.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31.12.2025 г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

9.2. Окончание срока действия Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Договору.

2. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Договору, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

10.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

3. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Договора, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Договора.

Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Договора, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

11.3. Настоящий Договор заключен в электронной форме с использованием усиленной квалифицированной подписи Сторон.

11.4. Настоящий Договор составлен в 2-х идентичных экземплярах на русском языке, на — листах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

11.5. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

11.5.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

11.5.2. Приложение № 2 – Спецификация.

11.5.3. Приложение № 3 – Акт приема оказанной услуги по организации питания.

11.5.5. Приложение № 4 – Акт о качестве оказанной услуги по организации питания.

12. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**Заказчик:**

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
"КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА" (МАОУ
"КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА")
Адрес: 614506, Пермский м.о., д.
Кондратово, ул. Н.М. Яблокова, д. 20
ИНН/КПП 5948073538/594801001
Банковские реквизиты:
р/с 03234643575460005600
к/с 40102810145370000048
БИК 015773997
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК ПО
ПЕРМСКОМУ КРАЮ Г. ПЕРМЬ
ФЭУ ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА (МАОУ
"КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА",
Л/С 3054700053, 3154700053)
E-mail:sfera@permsky.permkrai.ru
Телефон: +7 (342) 215-70-88

Исполнитель:

АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ Индивидуальный предприниматель Банникова
Татьяна Нурулловна
Адрес: 614532, Пермский край, Пермский
район, с. Лобаново, ул. Центральная,
д.24, корпус 1, кв.221
ИНН: 590301578967
ОГРН 304590325000066
Банковские реквизиты:
р/с 40802810749770062264
к/с 30101810900000000603
БИК 042202603
Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк
E-mail: andrienko2302@gmail.com
Телефон: 89028332121,
Телефон бухгалтера: 89824807989

Директор

Индивидуальный предприниматель

В.Д. Кетова

Т.Н. Банникова

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: услуги по организации горячего питания для учащихся и воспитанников МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера».
- 1.2. Объем оказания услуг: согласно Приложению 1 к Техническому заданию.
- 1.3. Место оказания услуг: МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера», адрес: 614506, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Кондратово, ул. Н.М. Яблокова, д. 20
- 1.4. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 г. по 31.12.2025 г.
- 1.5. График приема пищи: согласно Приложению 2 к Техническому заданию.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

- 2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 17 июля 1999 г. № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (с изменениями и дополнениями);
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.3.2.2571-10 по обогащению витаминно-минеральными комплексами (далее - ВМК) массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам;
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Разъяснение Роспотребнадзора 09-17795-2023-40 от 20.12.2023 относительно обогащения рационов питания в образовательных организациях;
- Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 18 февраля 2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и

должностей всех видов экономической деятельности, занятых на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;

- Приказом Министерства здравоохранения РФ от 6 декабря 2021 г. № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок";

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;

- Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. N 988н/1420н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

- Постановлением правительства Пермского края от 30 декабря 2022 г. N 1176-п «Об утверждении порядка предоставления мер социальной поддержки семьям, имеющим детей, в Пермском крае и о признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Пермского края»;

- Постановлением правительства Пермского края от 2 июля 2020 г. N 482-п «Об утверждении порядка предоставления и расходования иных межбюджетных трансфертов из бюджета Пермского края с участием средств федерального бюджета бюджетам муниципальных образований Пермского края на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях»;

- Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. N 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края».

3. Обязанности Исполнителя в части качества и безопасности услуг.

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.

3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.

3.6. Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме стационарных питьевых фонтанчиков или устройств для выдачи воды или выдача упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

3.12. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение **двух** рабочих дней. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.13. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.14. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.15. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.16. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.17. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.18. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.19. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.20. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».

3.21. 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.

3.22. 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).

3.23. 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.

3.24. 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.

3.25. 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.

3.26. 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.

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

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и вакцинации в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, в соответствии с требованием СанПин.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации горячего питания учащихся, воспитанников и сотрудников должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участника в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическим картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.

6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.

6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).

6.13. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.14. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Заказчик:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА" (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА")

Адрес: 614506, Пермский м.о., д. Кондратово, ул. Н.М. Яблокова, д. 20

ИНН/КПП 5948073538/594801001

Банковские реквизиты:

р/с 03234643575460005600

к/с 40102810145370000048

БИК 015773997

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ Г. ПЕРМЬ

ФЭУ ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА", Л/С 3054700053, 3154700053)

E-mail:sfera@permsky.permkrai.ru

Телефон: +7 (342) 215-70-88

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна

Адрес: 614532, Пермский край, Пермский район, с. Лобаново, ул. Центральная, д.24, корпус 1, кв.221

ИНН: 590301578967

ОГРН 304590325000066

Банковские реквизиты:

р/с 40802810749770062264

к/с 30101810900000000603

БИК 042202603

Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк

E-mail: andrienko2302@gmail.com

Телефон: 89028332121,

Телефон бухгалтера: 89824807989

Директор

Индивидуальный предприниматель

_____ В.Д. Кетова

_____ Т.Н. Банникова

Приложение 1
к Техническому заданию

Перечень объектов закупки

№ п/п	Наименование услуги	Место оказания услуг	Объем оказания услуг	Единица измерения	Режим питания	Срок оказания услуг
1	услуги по организации горячего питания для учащихся МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера»	614506, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Кондратово, ул. Н.М. Яблокова, д. 20	Согласно спецификации	Дето-дни	Согласно графику приема пищи	С 01.09.2025 г. по 31.12.2025 г.
Итого:				x	*	x

Заказчик:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА" (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА")
Адрес: 614506, Пермский м.о., д. Кондратово, ул. Н.М. Яблокова, д. 20
ИНН/КПП 5948073538/594801001
Банковские реквизиты:
р/с 03234643575460005600
к/с 40102810145370000048
БИК 015773997
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ Г. ПЕРМЬ ФЭУ ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА", Л/С 3054700053, 3154700053)
E-mail:sfera@permsky.permkrai.ru
Телефон: +7 (342) 215-70-88

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна
Адрес: 614532, Пермский край, Пермский район, с. Лобаново, ул. Центральная, д.24, корпус 1, кв.221
ИНН: 590301578967
ОГРН 304590325000066
Банковские реквизиты:
р/с 40802810749770062264
к/с 30101810900000000603
БИК 042202603
Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк
E-mail: andrienko2302@gmail.com
Телефон: 89028332121,
Телефон бухгалтера: 89824807989

Директор

Индивидуальный предприниматель

_____ В.Д. Кетова

_____ Т.Н. Банникова

Приложение 2
к Техническому заданию

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ УЧАЩИХСЯ

614506, Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Кондратово, ул. Н.М. Яблокова, д. 20

I смена*	
Прием пищи	Часы приема
Завтрак	9:35-9:55
Завтрак	10:35-10:55
Завтрак, обед	11:40-12:00

*График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с расписанием занятий.

Количество питающихся обучающихся, определяется на основании заявки Заказчика.

Услуги оказываются ежедневно кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, в соответствии с режимом питания обучающихся и воспитанников.

Заказчик:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
"СФЕРА" (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
"СФЕРА")
Адрес: 614506, Пермский м.о., д. Кондратово,
ул. Н.М. Яблокова, д. 20
ИНН/КПП 5948073538/594801001
Банковские реквизиты:
р/с 03234643575460005600
к/с 40102810145370000048
БИК 015773997
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК ПО
ПЕРМСКОМУ КРАЮ Г. ПЕРМЬ
ФЭУ ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА (МАОУ
"КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА",
Л/С 3054700053, 3154700053)
E-mail:sfera@permsky.permkrai.ru
Телефон: +7 (342) 215-70-88

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Банникова
Татьяна Нурулловна
Адрес: 614532, Пермский край, Пермский
район, с. Лобаново, ул.Центральная, д.24,
корпус 1,кв.221
ИНН: 590301578967
ОГРН 304590325000066
Банковские реквизиты:
р/с 40802810749770062264
к/с 30101810900000000603
БИК 042202603
Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк
E-mail: andrienko2302@gmail.com
Телефон: 89028332121,
Телефон бухгалтера: 89824807989

Директор

Индивидуальный предприниматель

_____ В.Д. Кетова

_____ Т.Н. Банникова

Спецификация (расчет на 2025 год) учащиеся

№ п/п	Наименование	Обучающие ся		Цена за единицу, руб.
1	оказание услуги по организации горячего питания для обучающихся получающих начальное общее образование (обучающиеся 1-4 классов)	1-4 класс	обед	105,40
2	оказание услуги по организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся	1-4 класс	завтрак	51,01
			обед	105,40
			полдник	26,90
		5-11 класс	завтрак + обед	180,54
			обед + полдник	149,29
3	оказание услуги по организации горячего питания детей-инвалидов, обучающихся	1-4 класс	завтрак	51,01
			обед	105,40
			полдник	26,90
		5-11 класс	завтрак + обед	180,54
			обед + полдник	149,29
4	оказание услуги по организации горячего питания для учащихся из многодетных нуждающихся семей	5-11 класс	обед	118,18
5	оказание услуги по организации горячего питания для учащихся из нуждающихся семей	5-11 класс	обед	118,18
6	оказание услуги по организации горячего питания для учащихся 5-11 классов являющегося ребенком участника специальной военной операции, в том числе в случае его гибели (смерти)	5-11 класс	обед	118,18

Итого максимальное значение цены (объем финансирования на 2025 год) по школе:
 _____ (_____) рублей ___ копеек.

Заказчик:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА" (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА")

Адрес: 614506, Пермский м.о., д. Кондратово, ул. Н.М. Яблокова, д. 20

ИНН/КПП 5948073538/594801001

Банковские реквизиты:

р/с 03234643575460005600

к/с 40102810145370000048

БИК 015773997

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ Г. ПЕРМЬ

ФЭУ ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА", Л/С 3054700053, 3154700053)

E-mail:sfera@permksky.permkrai.ru

Телефон: +7 (342) 215-70-88

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна

Адрес: 614532, Пермский край, Пермский район, с. Лобаново, ул. Центральная, д.24, корпус 1, кв.221

ИНН: 590301578967

ОГРН 304590325000066

Банковские реквизиты:

р/с 40802810749770062264

к/с 30101810900000000603

БИК 042202603

Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк

E-mail: andrienko2302@gmail.com

Телефон: 89028332121,

Телефон бухгалтера: 89824807989

Директор

Индивидуальный предприниматель

В.Д. Кетова

Т.Н. Банникова

Акт
приема оказанной услуги
за период с _____._____.20____ по _____._____.20____
в МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера»

МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера», в лице директора Кетовой Валерии Дмитриевны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны,

и Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», составили настоящий акт о том, что за период с _____._____.20____ по _____._____.20____ предоставил:

Наименование услуги	Цена за единицу, руб	Количество дето-дней	Сумма, руб.

Сумма оплаты оказанных услуг составляет _____ ()

Заказчик:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА" (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА")
Адрес: 614506, Пермский м.о., д. Кондратово, ул. Н.М. Яблокова, д. 20
ИНН/КПП 5948073538/594801001
Банковские реквизиты:
р/с 03234643575460005600
к/с 40102810145370000048
БИК 015773997
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ Г. ПЕРМЬ
ФЭУ ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА", Л/С 3054700053, 3154700053)
E-mail:sfera@permsky.permkrai.ru
Телефон: +7 (342) 215-70-88

Директор

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна
Адрес: 614532, Пермский край, Пермский район, с. Лобаново, ул.Центральная, д.24, корпус 1, кв.221
ИНН: 590301578967
ОГРН 304590325000066
Банковские реквизиты:
р/с 40802810749770062264
к/с 30101810900000000603
БИК 042202603
Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк
E-mail: andrienko2302@gmail.com
Телефон: 89028332121,
Телефон бухгалтера: 89824807989

Индивидуальный предприниматель

_____ В.Д. Кетова

_____ Т.Н. Банникова

Акт
о качестве оказанной услуги
за период с _____.20____ по _____.20____

МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера», в лице директора Кетовой Валерии Дмитриевны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны,

и Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», составили настоящий акт о том, что за период с _____.20____ по _____.20____ со стороны _____ допущены / не допущены нарушения обязательств по муниципальному Договору:

1. нарушен график предоставления питания: _____,
(даты)

2. натуральные нормы выполнены менее чем на 98% по следующим продуктам питания:

3. в акте Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____
зафиксированы нарушения по вопросам организации питания:

4. в результате осуществления контроля организации питания за период с _____.20____
по _____.20____ Заказчиком выявлены нарушения:

5. подтвердились жалобы со стороны родителей на качество и организацию питания МАОУ «Кондратовская средняя школа «Сфера» _____).

Приложения:

Копия накопительной ведомости за период с _____.20____ по _____.20____.

Копия акта Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____

Жалоба от родителя _____

Заказчик:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА" (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА")

Адрес: 614506, Пермский м.о., д. Кондратово, ул. Н.М. Яблокова, д. 20

ИНН/КПП 5948073538/594801001

Банковские реквизиты:

р/с 03234643575460005600

к/с 40102810145370000048

БИК 015773997

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ Г. ПЕРМЬ ФЭУ ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА (МАОУ "КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА", Л/С 3054700053, 3154700053)

E-mail:sfera@permksky.permkrai.ru

Телефон: +7 (342) 215-70-88

Директор

В.Д. Кетова

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Банникова Татьяна Нурулловна

Адрес: 614532, Пермский край, Пермский район, с. Лобаново, ул.Центральная, д.24, корпус 1,кв.221

ИНН: 590301578967

ОГРН 304590325000066

Банковские реквизиты:

р/с 40802810749770062264

к/с 30101810900000000603

БИК 042202603

Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк

E-mail: andrienko2302@gmail.com

Телефон: 89028332121,

Телефон бухгалтера: 89824807989

Индивидуальный предприниматель

Т.Н. Банникова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
Идентификатор: 7f1b20fe-6cb8-4777-816c-3633922ea4d5

ОТПРАВЛЕНО МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"КОНДРАТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА "СФЕРА", Кетова
Валерия Дмитриевна, директор

19.08.25 20:52 (MSK) Сертификат 00CA20D14A3AC1B99FAF767EE34B81D5C5

УТВЕРЖДЕНО ИП Банникова Татьяна Нурулловна, Банникова Татьяна
Нурулловна

20.08.25 11:50 (MSK) Сертификат 020DCA8700A2B121B848526049690A1645