

ДОГОВОР № 140
на оказание услуг по организации питания в детских оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей в период летних каникул 2024 года

с.Каскара

«___» _____ 2024г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Каскаринская средняя общеобразовательная школа Тюменского муниципального района (сокращенное наименование – МАОУ Каскаринская СОШ), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Лукиной Валентины Александровны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Магия вкуса» ООО «Магия вкуса», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице в лице Генерального директора Сысковой Марины Георгиевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», с соблюдением требований Федерального закона от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», по результатам определения поставщика путем проведения конкурс в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства, на основании протокола №32413599070-2 от «24» мая 2024г заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель по заданию Заказчика обязуется оказать *услуги по организации питания в детских оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей в период летних каникул 2024 года* в соответствии с условиями настоящего Договора, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в предусмотренном Договором порядке.

1.2. Место оказания услуг:

- *пищеблок, расположенный по адресу:* Тюменская область, Тюменский район, с.Каскара, ул. Школьная, 12.

1.3. В целях оказания услуг по настоящему договору Заказчик передает Исполнителю в безвозмездное пользование недвижимое и движимое имущество (оборудование, инвентарь) согласно Приложения № 2 к настоящему Договору. Имущество передается Исполнителю в технически исправном состоянии, обеспечивающем его использование в целях оказания услуг по настоящему Договору, на момент его передачи Исполнителю.

2. Срок действия договора

2.1. Срок оказания услуг:

1 смена: с 05.06.2024г по 26.06.2024г.

- 625512, Тюменская область, Тюменский район, с.Каскара, ул. Школьная, 12.

2 смена: с 02.07.2024г по 22.07.2024г.

- 625512, Тюменская область, Тюменский район, с.Каскара, ул. Школьная, 12.

3 смена: с 29.07.2024г по 18.08.2024г.

- 625512, Тюменская область, Тюменский район, с.Каскара, ул. Школьная, 12.

2.2. Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам, в соответствии с режимом работы учреждения Заказчика.

3. Цена договора, стоимость услуг, порядок оплаты

3.1. Цена настоящего договора составляет 1 702 350,00 (Один миллион семьсот две тысячи триста пятьдесят) рублей 00 копеек., (НДС не облагается на основании пп.38 п.3 статья 149 НК РФ).

Период оказания услуг (смена)	Численность детей, охваченным летним отдыхом на	Численность детей в трудной жизненной ситуации,	Численность детей из семей, принимающих	Стоимость на 1 воспитанника в день (руб.) (Продуктовый набор, затраты исполнителя, в том числе оплата труда	Количество дней в смене	Итого
-------------------------------	---	---	---	---	-------------------------	-------

	условиях софинансиро вания, чел	чел.	участие в СВО	сотрудников доставка продуктов, уплата налогов, сборов и других обязательных платежей)		
1 смена	124	61	5	4365,00	15	
2 смена	97	49	4	4365,00	15	
3 смена	25	25	0	4365,00	15	
Итого:	246	135	9	4365,00		

Цена договора включает все затраты, напрямую и косвенно связанные с оказанием полного комплекса услуг (работ) по предмету договора, в том числе стоимость продуктов питания, расходы на упаковку, тару, маркировку, транспортировку, приготовление блюд и организацию питания, на оплату труда сотрудников пищеблока, оплату по программе производственного контроля (за исключением питьевой воды), на уплату налогов и иных обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. Цена договора является фиксированной и определяется на весь срок исполнения Договора.

3.3. Разницу между фактической стоимостью горячего питания и компенсацией, возмещаемой за счет средств субсидий, оплачивают родители (законные представители) непосредственно Исполнителю.

3.4. Оплата производится Заказчиком в порядке безналичного расчета путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, ежемесячно, на основании представленных счетов в течение 7 рабочих дней с даты подписания акта об оказании услуг, а также выставленных на его основании счетов, счетов-фактур, при отсутствии у Заказчика претензий и замечаний по объему и качеству оказанных услуг.

Датой оплаты считается дата перечисления денежных средств с расчетного счета Заказчика на расчетный счет Исполнителя.

3.5. Заказчик ежемесячно оплачивает услуги по факту объема оказанных услуг, в безналичном порядке путем перечисления стоимости оказанных услуг на расчетный счет Исполнителя на основании надлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами усиленными квалифицированными электронными подписями (далее – УКЭП) акта об оказании услуг, а также выставленных счета-фактуры (если выставление счета-фактуры является обязательным) в электронной форме, на основании представленного счета, в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта об оказании услуг, при отсутствии у Заказчика претензий и замечаний по объему и качеству оказанных услуг.

3.6. В период действия настоящего договора цена договора может изменяться по предложению Заказчика не более чем на 10%. Данные изменения оформляются дополнительным соглашением к договору.

3.7. Исполнитель обязан соблюдать предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при образовательных организациях, установленные нормативным правовым актом Тюменской области.

3.8. Стороны предусматривают возможность по соглашению сторон изменения размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом РФ получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии (ст. 78.1 Бюджетного кодекса РФ).

4. Порядок оказания услуг

4.1. Услуги по организации горячего питания обучающихся оказываются в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

4.2. Исполнитель организует ежедневное полноценное питание в соответствии с режимом, графику, утвержденному Заказчиком, и согласно заявки Заказчика. Количество порций в сутки определяется на основании ежедневной заявки Заказчика, подаваемой в определенном Сторонами порядке.

4.3. Исполнитель обеспечивает питание по 15-ти дневному меню, согласованному с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой составления примерного меню, а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

Изменение меню возможно в период действия настоящего договора в связи с внедрением блюд лечебно-профилактического питания, обусловленных ростом тех или иных заболеваний или болезненностью детей, а также необходимостью повышения пищевого статуса рационов по согласованию с Заказчиком.

4.4. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании детей, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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

4.6. Не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). На используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие ГМО в соответствии с ГОСТ 34150-2017.

4.7. При включении в меню кулинарных изделий в индивидуальной упаковке Исполнитель должен гарантировать, что упаковка изготовлена из материалов, разрешенных территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для продуктов питания.

4.8. Питание детей 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.

4.9. Каждая партия поставляемой продукции должна сопровождаться документами, удостоверяющими ее качество и безопасность, что подтверждается сертификатами соответствия (декларациями о соответствии), удостоверениями качества и безопасности, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемическими заключениями на продукцию (товар) (при поставке).

5. Порядок приемки услуг

5.1. Подтверждением оказания услуг по договору является акт об оказании услуг, подписанный сторонами.

5.2. По факту оказания услуги Сторонами составляется и подписывается посредством электронного документооборота с использованием электронной подписи через оператора электронного документооборота «Производственная фирма «СКБ Контур»- Система ЭДО «Диадок» двусторонний акт об оказании услуг. Исполнитель в течение 3 рабочих дней предоставляет Заказчику акт об оказании услуг с приложением к нему счета, счета-фактуры (если выставление счета-фактуры является обязательным) и иных необходимых документов, предусмотренных характером оказанных услуг.

5.3. Заказчик в течение 3 рабочих дней со дня получения акта об оказании услуг и отчетных документов обязан его подписать посредством электронного документооборота с использованием электронной подписи через оператора электронного документооборота «Производственная фирма «СКБ Контур»- Система ЭДО «Диадок» или направить Исполнителю мотивированный отказ.

5.4. Услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом после подписания посредством электронного документооборота с использованием электронной подписи через оператора электронного документооборота «Производственная фирма «СКБ Контур»- Система ЭДО «Диадок» Сторонами акта об оказании услуг.

5.5. Стороны подписывают посредством электронного документооборота с использованием

электронной подписи через оператора электронного документооборота «Производственная фирма «СКБ Контур»- Система ЭДО «Диадок» акт об оказании услуг при отсутствии у Заказчика замечаний к качеству и объему их оказания.

5.6. При наличии у Заказчика претензий к оказанным Исполнителем услугам Сторонами оформляется посредством электронного документооборота с использованием электронной подписи через оператора электронного документооборота «Производственная фирма «СКБ Контур»- Система ЭДО «Диадок» протокол с указанием необходимых доработок, порядка и сроков их устранения.

6. Обязанности и права сторон договора

6.1. ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗУЕТСЯ:

6.1.1. Организовать питание детей в соответствии с условиями настоящего договора и нормативных документов.

6.1.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное Заказчиком ежедневное фактическое меню, с указанием сведений об объемах блюд и названии кулинарных изделий, по рекомендуемой форме согласно Приложения №6.

6.1.3. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации, обеспечить наличие указанных документов на месте оказания услуг и представлять их по требованию Заказчика.

6.1.4. Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

6.1.5. Осуществлять контроль за качеством и безопасностью питания детей, выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы (бракеража).

Исполнитель обеспечивает наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме не менее 48 часов, не считая праздничные и выходные дни и соответствующую маркировку суточной пробы.

Отобранные пробы хранят в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С. Согласно рекомендаций по отбору проб Приложение №5.

6.1.6. Осуществлять витаминизацию блюд под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом, обеспечивать **закупку аскорбиновой кислоты**, с целью профилактики дефицита основными микронутриентами, а также йода включить в меню хлеб, обогащенный микронутриентами, йодированную соль.

6.1.7. Допускать беспрепятственно, в любое время суток в переданное помещение представителей Заказчика, служб, контролирующих соблюдение законов и норм, касающихся порядка использования и эксплуатации зданий и сооружений, служб, эксплуатирующих инженерные сети, электросети и т.п., экстренных, аварийных служб, представителей Отдела образования администрации Тюменского муниципального района.

6.1.8. Содержать помещения, в которых будет оказываться услуга в порядке и чистоте в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания. Производить уборку производственных помещений столовой (обеденной зоны) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

6.1.9. Обеспечить за счет собственных средств наличие столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды, кухонного инвентаря (в случае если столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды, кухонного инвентаря переданного Заказчиком Исполнителю в соответствии с договором, будет недостаточно в целях надлежащего оказания услуги).

6.1.10. Обеспечить за счет собственных средств моющих (чистящих) и дезинфицирующих средств, моющих средств для посудомоечной машины в соответствии с типом/классом машины, бумажная продукция для помещений (пищеблока) и санитарных комнат.

6.1.11. Обеспечить за счет собственных средств приобретение канцелярских товаров, необходимых для оказания услуг (меню и других документов, необходимых для оказания услуг в рамках настоящего договора), расходными материалами для оргтехники (картриджи для принтеров и т.д.), а также бланками в соответствии с действующими нормами.

6.1.12. Обеспечить весь комплекс действий, необходимый для организации питания детей, в том числе:

наличие в штате квалифицированных поваров;

закупку высококачественных продуктов питания в требуемых объемах;

приготовление рационов питания;
транспортную доставку и разгрузку сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с меню;

хранение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям по показателям сорта, класса, категории.

6.1.13. Привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого входят указанные виды деятельности.

6.1.14. Допускать к работе в помещениях пищеблока только тех работников, которые прошли обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством, имеющих профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, профилактические прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

Не позднее даты начала оказания услуг по настоящему договору предоставить Заказчику:

- список работников столовой (пищеблока);
- копии санитарных книжек работников столовой (пищеблока),
- документы, подтверждающие квалификацию сотрудников (документы об образовании),
- документы, подтверждающие обязательное прохождение периодических медицинских осмотров работников;
- проведение обследований работников, деятельность которых связана с работой на пищеблоках, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды на наличие возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии (рота-, норо-, адено-, астро-, энтеро- инфекций) перед началом оздоровительного сезона;

-предоставить Заказчику нарочно или на электронную почту с сопроводительным письмом копии заверенных Исполнителем справок на каждого сотрудника из списка, указанного в подпункте 1 настоящего пункта, о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, выданных в порядке и по форме, которые устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел со сроком выдачи не ранее 1 (одного) месяца.

Получение согласия субъекта на обработку Заказчиком предоставленных персональных данных в связи с исполнением настоящего Договора, является обязанностью Исполнителя.

6.1.15. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности, правил деловой этики и служебного поведения, личной гигиены.

6.1.16. Вести работу с контрольно-надзорными органами. В соответствии с Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, условий труда на рабочих местах персонала в соответствии с требованиями законодательства, санитарных правил, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, разработать план производственного контроля в установленном порядке, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

6.1.17. Представлять по требованию Заказчика любую информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

6.1.18. Выполнять постановления, предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов, иных контрольных и надзорных органов, за счет собственных средств Исполнителя.

6.1.19. Обеспечить работу бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания детей.

6.1.20. Обеспечить наличие в месте оказания услуг следующих документов: заявки на питание от Заказчика, журнала учета фактической посещаемости столовой детей от Заказчика, бракеражные журналы, меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с

указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах, копии медицинских книжек на работников, осуществляющих трудовую функцию в Организации, иные документы, предусмотренные законодательством.

6.1.21. Проводить санитарно-просветительные работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций и других мероприятий.

6.1.22. Безвозмездно устранять по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившее их качество.

6.1.23. Назначить ответственное лицо для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг по настоящему договору, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставить Заказчику информацию об ответственных лицах, в том числе ФИО, должность, контактный телефон или домашний адрес в течение пяти рабочих дней с момента заключения настоящего договора, но не позднее даты начала оказания услуг.

6.1.24. В наглядной и доступной форме довести до сведения работников организации необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения работников организации посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции (при необходимости обозначение нормативных документов, обязательным требованиям которых должна соответствовать продукция).

6.1.25. Обеспечить организацию накрытия (сервировки) столов в зале приема пищи перед началом приема пищи, уборку посуды и чистку столов после приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания

6.1.26. Обеспечить наличие аптечки в столовой для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение.

6.1.27. Обеспечить пищеблок организации спецодеждой в соответствии с действующими нормами и индивидуальными средствами защиты (СИЗ) в соответствии с нормами обеспечения спецодеждой и СИЗ за счет своих средств.

В целях профилактики и предотвращения возникновения вспышек инфекционных заболеваний при получении особого распоряжения Заказчика, обязать работников пищеблока использовать лицевые защитные повязки, приобретаемые за счет Исполнителя.

6.1.28. Осуществлять вывоз и утилизацию порожней тары и полученных от приготовления пищи отходов своими силами и за счет собственных средств, очистку и обработку контейнеров раствором моющего средства в соответствии с требованиями санитарных правил.

6.1.29. Оказывать в период действия настоящего договора услуги питания работникам организации участникам районных мероприятий в соответствии с меню. Оплата услуг питания осуществляется работниками организации, участниками районных мероприятий самостоятельно.

6.1.30. Ежемесячно, до 5 числа месяца, следующего за отчетным, в полном объеме осуществлять заполнение данных в региональной информационной системы «ИС Мониторинг цен», руководствуясь распоряжением Правительства Тюменской области от 29.06.2015 № 1088-рп (ред. от 27.09.2017) "О создании региональной информационной системы "Мониторинг цен".

6.1.31. Обеспечить надлежащий контроль за использованием оборудования и кухонного инвентаря, предоставленного Заказчиком для оказания услуг по организации питания детей.

6.1.32. Обеспечить эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации.

Осуществлять за счет собственных средств техническое обслуживание и ремонт технологического, холодильного оборудования и иного оборудования, переданного по акту –приема-передачи недвижимого и движимого имущества (Приложение №2) в том числе с заменой расходных материалов (при необходимости), а в случае необходимости обеспечить доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги.

6.1.33. В случае отсутствия работника столовой (пищеблока) в период работы столовой (пищеблока), либо в случае, если персоналом Исполнителя допускаются грубые нарушения условий настоящего Договора, установленного порядка организации питания обучающихся, Исполнитель обязан заменить работника столовой (пищеблока) по заявке Заказчика. При этом время замены работника не может превышать 1 часа с момента получения заявки от Заказчика. Заявка направляется Заказчиком в

порядке, установленном настоящим Договором для отправки и получения юридически-значимых сообщений. Работник, прибывший на замену, должен отвечать требованиям, установленным настоящим Договором, и иметь при себе документы, указанные в пункте 6.1.14. настоящего Договора.

В случае изменения состава сотрудников на объекте Заказчика Исполнитель обязан предоставить не позднее даты выхода на работу нового сотрудника документы, указанные в 6.1.14. настоящего Договора.

6.1.34. Осуществлять иные обязанности, установленные нормативными правовыми актами для организаций общественного питания в рамках настоящего договора.

6.2. ИСПОЛНИТЕЛЬ ВПРАВЕ:

6.2.1. Получать от Заказчика разъяснения по всем вопросам, возникающим в ходе оказания услуг, и любую дополнительную информацию, необходимую для выполнения своих обязательств по настоящему Договору.

6.2.2. Требовать от Заказчика надлежащего выполнения условий настоящего договора.

6.3. Исполнитель не вправе сдавать переданное по настоящему договору имущество как в целом, так и частично в пользование третьим лицам, передавать свои права и обязанности по настоящему договору другому лицу, предоставлять имущество в безвозмездное пользование, вносить его в залог, в качестве вклада в уставный капитал хозяйственных товариществ и обществ или паевого взноса в производственный кооператив.

6.4. Исполнитель не вправе использовать имущество или его часть для осуществления деятельности, не связанной с оказанием услуг по настоящему договору.

6.5. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ:

6.5.1. На период оказания услуг по акту приема-передачи имущества предоставить Исполнителю помещение столовой и находящееся в нем технологическое и иное оборудование, принадлежащее Заказчику на праве оперативного управления, в безвозмездное пользование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

6.5.2. Создать в условия для соблюдения персоналом Исполнителя правил личной гигиены.

6.5.3. Ежедневно, до 14-00 предоставлять Исполнителю заявку о количестве питающихся детей на следующий день (в разрезе дети до 11 лет и дети с 11 лет и старше), вести учёт и расчёт потребления питания. Вести табель учета детей, получивших услугу питания.

Обеспечить работу бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания детей.

6.5.4. Предоставлять Исполнителю сведения, материалы и документы, необходимые для надлежащего оказания услуг.

6.5.5. Принять и оплатить оказанные ему услуги в сроки и в порядке, установленные настоящим договором.

6.5.6. Назначить ответственного за организацию питания детей, в том числе за ведение учета фактически питающихся детей.

6.5.7. Осуществлять за свой счет охрану помещений столовой и помещений для приготовления пищи в нерабочее время, одновременно с общей охраной здания образовательного учреждения.

6.5.8. Предоставление Исполнителю, в соответствии с установленными строительными (СНиПи) и санитарными (СанПиНы) нормами и правилами производственные и складские помещения осуществляется в порядке, установленное муниципальными правовыми актами Тюменского муниципального района.

6.5.9. Обеспечить техническое обслуживание и ремонт вентиляционной системы пищеблока, производственных, складских помещений обеспечить контроль их использования только для нужд Заказчика, связанных с организацией питания детей.

6.5.10. Нести расходы на содержание предоставленного Исполнителю недвижимого имущества в целях оказания услуг по настоящему Договору.

6.5.11. Обеспечить проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой в соответствии с действующими СанПиН за свой счет, на основании договора со специализированной организацией. В соответствии с Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 обеспечить производственный контроль соблюдения санитарных правил, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией, разработать план производственного контроля в установленном порядке.

6.5.12. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой. При необходимости изменения утвержденного графика предупреждать об этом Исполнителя не позднее чем за 3 три дня.

6.5.13. Обеспечить соблюдение дисциплины и санитарно-гигиенических условий в столовой во время приема пищи.

6.5.14. Установить в соответствии с нормативными документами временные интервалы, достаточные для приема пищи детей.

6.5.15. Обеспечить посещение столовой детей в сопровождении ответственного лица Заказчика.

6.5.16. Организовать ежедневное проведение осмотра работников Исполнителя медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

6.5.17. Организовывать для детей (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

6.5.18. Не совершать действий, препятствующих Исполнителем пользоваться переданным имуществом в установленном договором порядке.

6.5.19. Назначить ответственных за питание детей: ответственного за подачу заявок на питания, ответственного входящего в состав бракеражной комиссии и направить в течение 3 дней в адрес Исполнителя копии приказов об ответственных лицах за организацию питания.

6.5.20. Своевременно в письменной форме уведомлять Исполнителя о внесении изменений в режим питания детей (плановое отключение водоснабжения (в случае предварительного уведомления Заказчика обслуживающей организацией), плановое отключение электроэнергии (в случае предварительного уведомления Заказчика обслуживающей организацией)).

6.5.21. Организовать наличие условий, обеспечивающих хранение продукции в складских помещениях в соответствии с необходимым температурным режимом.

6.5.22. Обеспечить соблюдение дисциплины и санитарно-гигиенических условий в столовой во время приема пищи.

6.5.23. Принять по акту имущество от Исполнителя по окончании срока действия договора или досрочном его прекращении.

6.5.24. Не совершать действий, препятствующих Исполнителем пользоваться переданным имуществом в установленном договором порядке.

6.6. ЗАКАЗЧИК ВПРАВЕ:

6.6.1. Получать от Исполнителя устные и письменные объяснения о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

6.6.2. Требовать от Исполнителя, надлежащего выполнения обязательств по настоящему договору.

6.6.3. Контролировать питание детей в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:

- качество питания;
- вес (объем) порций готовой продукции;
- ассортиментный перечень продукции;
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов;
- организацию рационального питания в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами;
- правильность составления меню;
- соблюдение санитарных норм и требований;
- соблюдение стоимости 1 дня питания детей;
- соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда;
- соблюдение условий настоящего договора;

– проверять качество поставленной продукции и при обнаружении некачественного товара потребовать от Исполнителя его замены с оформлением акта о некачественной продукции с указанием наименования товара и сроков их замены, а также обратиться в соответствующие органы для проведения независимой проверки. Для проведения проверок качества изготавливаемой продукции Заказчик вправе обратиться в уполномоченные органы государственной власти, государственные учреждения.

6.6.4. Осуществлять контроль за использованием Исполнителем помещения по назначению.

6.6.5. При осуществлении контроля Заказчик вправе требовать представления всех необходимых документов, подтверждающих надлежащее исполнение Исполнителем условий договора и соблюдения требований законодательства, регламентирующего организацию питания детей.

7. Контроль за организацией питания детей

7.1. Контроль за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляется Исполнителем.

7.2. Контроль за организацией питания в Организации, в том числе за качеством и безопасностью питания осуществляет Заказчик.

7.3. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой (Приложение к Договору).

7.4. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника Заказчика, работника Исполнителя и представителя администрации Заказчика по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой (Приложение к Договору). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя Заказчика. Представитель Исполнителя включается в состав бракеражной комиссии по представлению руководителя Исполнителя.

7.5. Ежедневно перед началом работы медицинским работником Заказчика проводится осмотр работников Исполнителя на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

7.6. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой (Приложение к Договору).

7.7. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником Заказчика ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой. В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

7.8. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, Исполнителем проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

7.9. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб, установленными санитарными правилами. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Заказчика.

7.10. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения, проводятся лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается Исполнителем в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

7.11. С целью реализации контроля за организацией питания детей в Организации, координации работы сотрудников Организации, медицинского работника приказом руководителя Заказчика назначается ответственное лицо за организацию питания детей.

Ответственное лицо за организацию питания детей:

а) координирует и контролирует деятельность ответственных лиц по вопросам организации

питания детей, ведению табелей учета питания, форма согласно приложения к договору Приложение к Договору.

б) Ведет и вносит сведения для учета питания в информационную систему Департамента образования и науки Тюменской области «Показатели эффективности деятельности образовательных учреждений», раздел «4-3 Информация об организации питания школьников».

8. Ответственность сторон договора

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором. Размер штрафа составляет:

- а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена договора составляет свыше 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена договора превышает 50 млн. рублей.

8.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, а также в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается договором в размере, одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

8.4. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором.

8.5. В случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, в том числе, которое не имеет стоимостного выражения, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в следующем порядке:

- а) 50 000 рублей, если цена договора не превышает 1 млн.рублей;
- б) 100 000 рублей, если цена договора составляет от 1 млн.рублей до 3 млн. рублей;
- в) 150 000 рублей, если цена договора составляет свыше 3 млн. рублей до 10 млн. рублей (включительно);
- г) 200 000 рублей, если цена договора превышает 10 млн. рублей

8.5.1. Ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по Договору, влекущим применение к нему мер ответственности в виде штрафов, является:

- Несвоевременного оказания услуг Исполнителем (срыв питания);
- Предоставление Исполнителем оказываемых услуг, повлекшее либо способное повлечь за собой отравление (поставка продуктов ненадлежащего качества (с признаками гнили, плесени, нехарактерным запахом и внешним видом), с истекшим сроком годности и т.д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения не соответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем);

- Получение заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, помещений пищеблока, столовой, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям. Под заключением или информацией в иной форме в целях исполнения настоящего пункта понимаются сведения, полученные Заказчиком от органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, либо государственных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения указанного надзора.

8.5.2. Иными случаями ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств в соответствии с Договором являются:

1) Несоответствие помещения пищеблока, столовой требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил:

- потребность в проведении технического обслуживания, используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;

- потребность в наведении чистоты и порядка в помещениях пищеблока, столовой;

- потребность в доукомплектовании пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.

3) Несоответствие обеспечения работников пищеблока, столовой требованиям действующих норм законодательства, государственных стандартов, санитарных правил:

- потребность обеспечения (дообеспечения) работников специальной санитарной одеждой, либо необходимость её приведения в надлежащее санитарное состояние ежедневно;

- потребность в предоставлении (дооформлении) медицинской книжки в установленном порядке.

4) Нарушение технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий (не влияющих на безопасность блюд и кулинарных изделий) и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

5) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов (рационов питания) с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения, или пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой.

6) Реализация при оказании услуги пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами.

7) Употребление работником Исполнителя на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а равно появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения.

8) Курение работника Исполнителя на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

9) Нахождение на пищеблоке Заказчика представителей Исполнителя с явно выраженными признаками инфекционных заболеваний.

10) Выявление более 3 (трех) раз в течение календарного (отчетного) месяца фактов отсутствия суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) или хранение пробы не в полном объеме или несоответствующая маркировка суточной пробы.

11) Нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с ненадлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, не соответствующих требованиям контракта по показателям сорта, класса, категории.

12) Необходимость дооснащения пищеблока документацией, предусмотренной санитарным законодательством;

13) Необходимость приведения порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствие с требованиями санитарных правил и нормативов.

14) Необходимость укомплектования мест хранения пищевых отходов в емкостях с крышками. Необходимость ежедневного вывоза пищевых отходов, вывоза мусора из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

15) Необходимость доукомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем для каждой группы помещений. Необходимость маркировки инвентаря.

16) Не предоставление при доставке на пищеблок сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для дошкольного питания или их копиями. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия

продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

17) Оказание услуг в ненадлежащем объеме: количество не соответствует заявке или по составу не соответствует меню.

18) Недостатки по порядку и срокам формирования и представления отчетных документов.

19) Некорректное заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементной книжки).

20) Необходимость приведения оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

21) Несоблюдение Исполнителем технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий, не влияющих на безопасность блюда.

22) Нарушения транспортировки пищевой продукции более 3 (трех) раз: доставка не специализированным транспортом, не повлиявшая на безопасность оказания услуги.

23) Выявление фактов наличия на объекте Заказчика продуктов питания в ненадлежащих местах хранения с нарушением СанПиНов.

24) Выявление на пищеблоке Заказчика фактов наличия излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) продуктов питания или рационов питания.

Случаи, указанные в п. 8.5.2, признаются ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором влекущим применение к Исполнителю мер ответственности в виде штрафов, в случае если Исполнитель не устранил выявленные недостатки в сроки, определенные Заказчиком.

8.6. Применение пеней не освобождает Стороны от выполнения обязательств по настоящему Договору. Общая сумма начисленной пеней за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

8.7. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, возникших помимо воли и желания сторон, и которые нельзя было предвидеть или предотвратить, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и другие обстоятельства непреодолимой силы. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия или продолжительности действия непреодолимой силы. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую Сторону о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по Договору.

9. Порядок изменения и расторжения договора

9.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора в случаях, предусмотренных гражданским законодательством Российской Федерации.

9.2. 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 и/или Договором.

9.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в договоре, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в договоре.

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

9.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы (в случае ее проведения). Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

9.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

9.7. Решение 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, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

9.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу, и договора считается расторгнутым через десять дней с даты, надлежащего уведомления Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

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

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

10. Непреодолимая сила

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Договора в результате событий чрезвычайного характера.

10.2. К обстоятельствам непреодолимой силы относятся события, которые Стороны не могли ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами. К таким событиям чрезвычайного характера относятся: военные действия, групповое или вооруженное нападение, смерть стихийные бедствия, пожары и аварии (не по вине Сторон), забастовки, решения законодательных, правоохранительных органов. В этом случае срок исполнения обязательств переносится на срок, в течение которого действуют форс-мажорные обстоятельства, или согласовывается сторонами дополнительно.

10.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Договору, обязана в течение 10 (десяти) дней известить в письменной форме другую Сторону о возникновении (и прекращении) вышеуказанных обстоятельств. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств.

10.4. Сторона, не известившая другую Сторону в течение 10 календарных дней, лишается возможности ссылаться на форс-мажор в случае невыполнения условий настоящего Договора.

10.5. В случае, если из-за обстоятельств непреодолимой силы обязательства по Договору невозможно выполнить даже по истечении срока, на который их исполнение было приостановлено. Договор может быть расторгнут на основании статьи 451 Гражданского кодекса Российской Федерации (в связи с существенным изменением обстоятельств).

11. Антикоррупционная оговорка

11.1. Каждая из Сторон Договора, ее аффилированные лица, работники или посредники отказываются от стимулирования каким-либо образом работников другой Стороны, в том числе

путем предоставления денежных сумм, подарков, безвозмездного выполнения в их адрес работ (услуг) и другими, не поименованными здесь способами, ставящего работника в определенную зависимость и направленного на обеспечение выполнения этим работником каких-либо действий в пользу стимулирующей его Стороны.

11.2. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела Договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи контрагентом, его аффилированными лицами или работниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых законодательством РФ как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования законодательства РФ и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему Договору до получения подтверждения от другой Стороны после проведенной ею проверки, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

11.3. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных настоящим разделом действий и/или неполучения другой Стороной в установленный Договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть Договор в одностороннем внесудебном порядке, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе расторгнут настоящий Договор в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

12. Прочие условия

12.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания и действует по 31.08.2024 года, а в части исполнения обязательств по Договору до полного их исполнения Сторонами.

12.2. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

12.3. Отношения Сторон, не урегулированные настоящим Договором, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

12.4. В случае изменения одной из Сторон Договора своего местонахождения или почтового адреса она обязана в письменной форме информировать об этом другую Сторону после государственной регистрации соответствующих изменений в учредительных документах.

12.5. Если какое-либо из положений настоящего Договора в связи с изменением законодательства становится недействительным, это не затрагивает действительности остальных его положений. В случае необходимости Стороны договорятся о замене недействительного положения положением, позволяющим достичь сходного результата.

12.6. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего Договора, будут разрешаться Сторонами путем переговоров с соблюдением претензионного порядка.

В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора и/или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

Претензии в связи с ненадлежащим исполнением/неисполнением обязательств по Договору предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным Стороной лицом. К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявляемые требования. Ответ на претензию дается в письменной форме.

Претензия подлежит рассмотрению и разрешению в течение 5 (пяти) дней со дня ее получения.

При недостижении согласия Сторон спор рассматривается в Арбитражном суде Тюменской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

12.7. Любые изменения, приложения и дополнения к настоящему Договору действительны при условии, что они совершены в письменной форме подписаны уполномоченными представителями Сторон. Изменения, приложения и дополнения к настоящему Договору могут быть заключены путем составления одного документа, подписанного сторонами, а также путем обмена письмами, телеграммами, телексами, телефаксами и иными документами, в том числе электронными

документами, передаваемыми по каналам связи, позволяющими достоверно установить, что документ исходит от стороны по Договору.

12.8. Настоящий Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

12.9. Приложения являются неотъемлемой частью Договора.

13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

МАОУ Каскаринская СОШ

Юридический адрес: Тюменская область, Тюменский район, с Каскара, ул.Школьная, д.12

Почтовый адрес: 625512, Тюменская область, Тюменский район, с Каскара, ул.Школьная, д.12

Фактический адрес: Тюменская область, Тюменский район, с Каскара, ул.Школьная, д.12

Тел. (3452) 76-00-41, 76-02-36

E-mail: kas@obraz-tmr.ru

ИНН 7224010576

КПП 722401001

ОКПО 40784299

Банковские реквизиты:

УФК по Тюменской области (Администрация Тюменского муниципального района,

МАОУ Каскаринская СОШ,
л/с ЛСАУ1055014МАОУ,ЛСАУ1056014МАОУ)

Р/счет: 03234643716440006700

Единый казначейский счет: 40102810945370000060

Банк: Отделение Тюмень г.Тюмень//УФК
по Тюменской области, г.Тюмень

БИК 017102101

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Магия вкуса»

Юридический адрес: 625000, Российская Федерация, Тюменская область, г. Тюмень,

ул. Ленина, д. 65, кв. 54

Фактическое местоположение: 625034,

Российская Федерация, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Камчатская, д. 192, стр. 3

Тел. 8 (3452) 575-495

E-mail: magia-vkusa@yandex.ru

Web-сайт: <https://magiavcusa.com/>

ИНН 7204122539

КПП 720301001

ОКПО 86046247

ОКВЭД 56.29; 10.3; 10.31; 10.6

Банковские реквизиты:

ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ
(ПАО)

Р/счет: 40702810910150004505

Кор/счет: 30101810145250000411

БИК 044525411

Директор:

_____/В.А.Лукина/

«_____» _____ 2024 года

Генеральный директор

_____/М.Г.Сыскова/

«_____» _____ 2024 года

Приложение № 1
к Договору №140
от ____ 2024г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации питания в детских оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей в период летних каникул 2024 года

Место и срок оказания услуг:

1 смена: с 05.06.2024г. по 26.06.2024г.

- 625512, Тюменская область, Тюменский район, с.Каскара, ул. Школьная, 12.

2 смена: с 02.07.2024г по 22.07.2024г.

- 625512, Тюменская область, Тюменский район, с.Каскара, ул. Школьная, 12.

3 смена: с 29.07.2024г по 18.08.2024г.

- 625512, Тюменская область, Тюменский район, с.Каскара, ул. Школьная, 12.

Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам, в соответствии с режимом работы учреждения Заказчика.

Цена договора включает все затраты, напрямую и косвенно связанные с оказанием полного комплекса услуг (работ) по предмету договора, в том числе стоимость продуктов питания, расходы на упаковку, тару, маркировку, транспортировку, приготовление блюд и организацию питания, на оплату труда сотрудников пищеблока, оплату по программе производственного контроля (за исключением питьевой воды), на уплату налогов и иных обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

Примерное циклическое 15-ти дневное меню для питания детей (Приложение отдельным файлом к договору)

ПОРЯДОК И ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗАНИЮ УСЛУГ:

1. Организация горячего питания детей осуществляется по месту нахождения Заказчика, в помещениях, предоставленных Исполнителю Заказчиком, силами и за счет средств Исполнителя.

2. Исполнитель организует ежедневное горячее питание в соответствии с режимом работы учебного заведения, согласно графику, утвержденному руководителем Заказчика. Количество порций в сутки определяется на основании ежедневной заявки Заказчика, подаваемой в определенном Сторонами порядке.

3. Потребительские свойства кулинарных кондитерских изделий, пищевых продуктов, используемых в питании детей, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. Питание должно быть своевременным, кулинарное изделие должно быть свежее и с сроком изготовления не более 8 часов.

5. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам

Российской Федерации, показатели качества - национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

6. Не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). На используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие ГМО в соответствии с ГОСТ 34150-2017.

7. При оказании услуг Исполнителем должны быть проведены мероприятия по охране труда, электробезопасности, пожарной безопасности СНиП 21-01-97 «Пожарная безопасность зданий и сооружений». Исполнитель обязан обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

8. Каждая партия поставляемой продукции должна сопровождаться документами, удостоверяющими ее качество и безопасность, что подтверждается сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности, санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар) (при поставке).

9. В целях оказания услуг по настоящему договору Заказчик передает Исполнителю в безвозмездное пользование движимое имущество (оборудование, инвентарь). Имущество передается Исполнителю в технически исправном состоянии, обеспечивающем его использование в целях оказания услуг по настоящему Договору, на момент его передачи Исполнителю.

Предоставление Исполнителю, в соответствии с установленными строительными (СНиПи) и санитарными (СанПиНы) нормами и правилами производственные и складские помещения осуществляется в порядке, установленном муниципальными правовыми актами Тюменского муниципального района.

ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ:

1. Организовать питание детей в соответствии с условиями настоящего договора и нормативных документов.

2. Ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное Заказчиком ежедневное фактическое меню, с указанием сведений об объемах блюд и названии кулинарных изделий, по рекомендуемой форме согласно Приложения №6.

3. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации, обеспечить наличие указанных документов на месте оказания услуг и представлять их по требованию Заказчика.

4. Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

5. Осуществлять контроль за качеством и безопасностью питания детей, выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы (бракеража).

Исполнитель обеспечивает наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме не менее 48 часов, не считая праздничные и выходные дни и соответствующую маркировку суточной пробы.

Отобранные пробы хранят в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С. Согласно рекомендаций по отбору проб Приложение №5.

6. Осуществлять витаминизацию блюд под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом, обеспечивать **закупку аскорбиновой кислоты**, с целью профилактики дефицита основными микронутриентами, а также йода включить в меню хлеб, обогащенный микронутриентами, йодированную соль.

7. Допускать беспрепятственно, в любое время суток в переданное помещение представителей Заказчика, служб, контролирующих соблюдение законов и норм, касающихся порядка использования и эксплуатации зданий и сооружений, служб, эксплуатирующих инженерные сети, электросети и т.п., экстренных, аварийных служб, представителей Отдела образования администрации Тюменского муниципального района.

8. Содержать помещения, в которых будет оказываться услуга в порядке и чистоте в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания. Производить уборку производственных помещений столовой (обеденной зоны) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к

организациям общественного питания.

9. Обеспечить за счет собственных средств наличие столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды, кухонного инвентаря (в случае если столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды, кухонного инвентаря переданного Заказчиком Исполнителю в соответствии с договором, будет недостаточно в целях надлежащего оказания услуги).

10. Обеспечить за счет собственных средств моющих (чистящих) и дезинфицирующих средств, моющих средств для посудомоечной машины в соответствии с типом/классом машины, бумажная продукция для помещений (пищеблока) и санитарных комнат.

11. Обеспечить за счет собственных средств приобретение канцелярских товаров, необходимых для оказания услуг (меню и других документов, необходимых для оказания услуг в рамках настоящего договора), расходными материалами для оргтехники (картриджи для принтеров и т.д.), а также бланками в соответствии с действующими нормами.

12. Обеспечить весь комплекс действий, необходимый для организации питания детей, в том числе:

- наличие в штате квалифицированных поваров;
- закупку высококачественных продуктов питания в требуемых объемах;
- приготовление рационов питания;
- транспортную доставку и разгрузку сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с меню;
- хранение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, или пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям по показателям сорта, класса, категории.

13. Привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого входят указанные виды деятельности.

14. Допускать к работе в помещениях пищеблока только тех работников, которые прошли обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством, имеющих профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, профилактические прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

Не позднее даты начала оказания услуг по настоящему договору предоставить Заказчику:

- список работников столовой (пищеблока);
- копии санитарных книжек работников столовой (пищеблока),
- документы, подтверждающие квалификацию сотрудников (документы об образовании),
- документы, подтверждающие обязательное прохождение периодических медицинских осмотров работников;
- проведение обследований работников, деятельность которых связана с работой на пищеблоках, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды на наличие возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии (рота-, норо-, адено-, астро-, энтеро- инфекций) перед началом оздоровительного сезона;

- предоставить Заказчику нарочно или на электронную почту с сопроводительным письмом копии заверенных Исполнителем справок на каждого сотрудника из списка, указанного в подпункте 1 настоящего пункта, о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, выданных в порядке и по форме, которые устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел со сроком выдачи не ранее 1 (одного) месяца.

Получение согласия субъекта на обработку Заказчиком предоставленных персональных данных в связи с исполнением настоящего Договора, является обязанностью Исполнителя.

15. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности, правил деловой этики и служебного поведения, личной гигиены.

16. Вести работу с контрольно-надзорными органами. В соответствии с Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, условий труда на рабочих местах персонала в соответствии с требованиями законодательства, санитарных правил, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, разработать план производственного контроля в установленном порядке, производить оплату расходов за счет

собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

17. Представлять по требованию Заказчика любую информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

18. Выполнять постановления, предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов, иных контрольных и надзорных органов, за счет собственных средств Исполнителя.

19. Обеспечить работу бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания детей.

20. Обеспечить наличие в месте оказания услуг следующих документов: заявки на питание от Заказчика, журнала учета фактической посещаемости столовой детей от Заказчика, бракеражные журналы, меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах, копии медицинских книжек на работников, осуществляющих трудовую функцию в Организации, иные документы, предусмотренные законодательством.

21. Проводить санитарно-просветительные работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций и других мероприятий.

22. Безвозмездно устранять по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившее их качество.

23. Назначить ответственное лицо для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг по настоящему договору, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставить Заказчику информацию об ответственных лицах, в том числе ФИО, должность, контактный телефон или домашний адрес в течение пяти рабочих дней с момента заключения настоящего договора, но не позднее даты начала оказания услуг.

24. В наглядной и доступной форме довести до сведения работников организации необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения работников организации посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции (при необходимости обозначение нормативных документов, обязательным требованиям которых должна соответствовать продукция).

25. Обеспечить организацию накрытия (сервировки) столов в зале приема пищи перед началом приема пищи, уборку посуды и чистку столов после приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания

26. Обеспечить наличие аптечки в столовой для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение.

27. Обеспечить пищеблок организации спецодеждой в соответствии с действующими нормами и индивидуальными средствами защиты (СИЗ) в соответствии с нормами обеспечения спецодеждой и СИЗ за счет своих средств.

В целях профилактики и предотвращения возникновения вспышек инфекционных заболеваний при получении особого распоряжения Заказчика, обязать работников пищеблока использовать лицевые защитные повязки, приобретаемые за счет Исполнителя.

28. Осуществлять вывоз и утилизацию порожней тары и полученных от приготовления пищи отходов своими силами и за счет собственных средств, очистку и обработку контейнеров раствором моющего средства в соответствии с требованиями санитарных правил.

29. Оказывать в период действия настоящего договора услуги питания работникам организации участникам районных мероприятий в соответствии с меню. Оплата услуг питания осуществляется работниками организации, участниками районных мероприятий самостоятельно.

30. Ежемесячно, до 5 числа месяца, следующего за отчетным, в полном объеме осуществлять заполнение данных в региональной информационной системе «ИС Мониторинг цен», руководствуясь распоряжением Правительства Тюменской области от 29.06.2015 № 1088-рп (ред. от 27.09.2017) "О

создании региональной информационной системы "Мониторинг цен".

31. Обеспечить надлежащий контроль за использованием оборудования и кухонного инвентаря, предоставленного Заказчиком для оказания услуг по организации питания детей.

32. Обеспечить эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации.

Осуществлять за счет собственных средств техническое обслуживание и ремонт технологического, холодильного оборудования и иного оборудования, переданного по акту –приема-передачи недвижимого и движимого имущества в том числе с заменой расходных материалов (при необходимости), а в случае необходимости обеспечить доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги.

33. В случае отсутствия работника столовой (пищеблока) в период работы столовой (пищеблока), либо в случае, если персоналом Исполнителя допускаются грубые нарушения условий настоящего Договора, установленного порядка организации питания обучающихся, Исполнитель обязан заменить работника столовой (пищеблока) по заявке Заказчика. При этом время замены работника не может превышать 1 часа с момента получения заявки от Заказчика. Заявка направляется Заказчиком в порядке, установленном настоящим Договором для отправки и получения юридически-значимых сообщений. Работник, прибывший на замену, должен отвечать требованиям, установленным настоящим Договором, и иметь при себе документы, указанные в пункте 6.1.14. настоящего Договора.

В случае изменения состава сотрудников на объекте Заказчика Исполнитель обязан предоставить не позднее даты выхода на работу нового сотрудника документы, указанные в 6.1.14. настоящего Договора.

34. Осуществлять иные обязанности, установленные нормативными правовыми актами для организаций общественного питания в рамках настоящего договора.

ПЕРСОНАЛ ИСПОЛНИТЕЛЯ, НЕПОСРЕДСТВЕННО ОКАЗЫВАЮЩИЙ УСЛУГИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИТАНИЯ, ДОЛЖЕН:

- знать и соблюдать требования нормативных правовых документов в сфере оказания услуг общественного питания, правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;
- соблюдать должностные инструкции, правила внутреннего трудового распорядка, принятые Исполнителем;
- пройти обязательный инструктаж по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности с целью ознакомления с правилами оказания услуг;
- обеспечивать безопасность жизни и здоровья детей и сотрудников Заказчика, а также сохранность имущества Заказчика, используемого при оказании услуг;
- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования), в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, действующими на территории РФ, проводить необходимые прививочные мероприятия в соответствии с национальным календарем прививок;
- иметь в санитарных книжках отметку о прививках против гепатита «А», дизентерии, лабораторных исследований на подтверждение или отсутствие норовирусной и энтеровирусной инфекции, согласно Методическим указаниям МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции» и Методическим указаниям МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций»;
- иметь справку об отсутствии судимости;
- соблюдать требования СанПиН к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью, пищевым продуктам.
- быть одетым в соответствующую форменную и/или санитарную одежду и обувь установленного образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта;
- быть вежливым, тактичным доброжелательным, внимательным и предупредительным в отношениях с детьми и Заказчиком в пределах своих должностных обязанностей.

Исполнитель обязан отстранять от работы работников, не прошедших своевременно периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение, обучение и проверку знаний по охране труда и технике безопасности, а также при выявлении у работников инфекционных заболеваний.

УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ:

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
2. Федеральный закон от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
3. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
4. ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия";
5. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";
6. ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу";
7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
10. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
11. Положение об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области, утвержденного Постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п;
12. Положение о мерах социальной поддержки при организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, а также организации обучения по основным общеобразовательным программам на дому или в медицинских организациях, утвержденного Постановлением Правительства Тюменской области от 16.10.2013 № 439-п;
13. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34)
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";
15. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
16. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТС ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881);
17. Технический регламент Таможенного союза ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";
18. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";
19. Иные действующие нормативные акты, санитарные нормы и правила, технические регламенты государственных стандартов и технологических нормативов, технические условия, правила и нормы пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативные требования охраны труда, имеющие отношение к организации общественного питания, питания детей.
20. Показателей безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.
21. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в

установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

22. Не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). На используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие ГМО в соответствии с ГОСТ 34150-2017.

Для приготовления пищи не допускается использовать следующие виды сырья:

- творог с кислотностью более 150 град. Тернера;
- соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- субпродукты убойных животных и птицы, за исключением сердца, печени и языка;
- говядина жилованная первой и второй категорий с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- свинина третьей и четвертой категорий;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;
- свинина жилованная колбасная;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров третьей категории;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев;
- рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;
- яичный порошок;
- масло сливочное ниже высшего сорта, масло сливочное соленое;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- растительные масла: высокоэруковое рапсовое, хлопковое;
- соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

Готовые продукты питания для детей школьного возраста не должны содержать:

- ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов (сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты), пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН.
- витаминов и минеральных солей, запрещенных действующими СанПиН.
- искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей);
- пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;
- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;
- в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;
- майонеза.

В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование следующих пищевых продуктов:

Мясо и мясопродукты	- мясо диких животных; - коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; - мясо третьей и четвертой категории; - мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%; - субпродукты, кроме печени, языка, сердца; - кровяные и ливерные колбасы; - непотрошенная птица; - мясо водоплавающих птиц.
Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы	- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов; - блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)
Консервы	консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
Пищевые жиры	- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры - сливочное масло жирностью ниже 72%; - жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы
Молоко и молочные продукты	- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, - молоко, не прошедшее пастеризацию; - молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров; - мороженое; - творог из непастеризованного молока; - фляжная сметана без термической обработки; - простокваша "самоквас";
Яйца	- яйца водоплавающих птиц; - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой"; - яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
Кондитерские изделия	кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы
Прочие продукты и блюда	- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.); - первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; - крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; - грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные; - квас, газированные напитки; - уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, - маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку; - кофе натуральный; - ядра абрикосовой косточки, арахиса; - карамель, в том числе леденцовая; - продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

- изготовление на пищеблоке организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием.

Приложение №2
к Договору №140
от ____ 2024г.

ПЕРЕЧЕНЬ
НЕДВИЖИМОГО И ДВИЖИМОГО ИМУЩЕСТВА, ПЕРЕДАВАЕМОГО В
БЕЗВОЗМЕЗДНОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ В ЦЕЛЯХ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ
ОПИСЬ НЕДВИЖИМОГО ИМУЩЕСТВА

Помещение	Адрес помещения	площадь м2
Пищеблок	Тюменская область, Тюменский район, с.Каскара, ул. Школьная, 12	150,05

Перечень
движимого имущества, передаваемого в безвозмездное пользование в целях оказания услуг по
обеспечению питанием обучающихся по адресу: Тюменская область, Тюменский район, с.Каскара,
ул. Школьная, 12

№ п/п	Наименование объекта нефинансового актива	Инвентарный номер	Ед. изм.	Кол-во
1	Ванна моечная "Norma" ВМСн -	410126235	шт.	1
2	Ванна моечная "Norma" ВМСн -	410126236	шт.	1
3	Ванна моечная "Norma" ВМСн -	410126237	шт.	1
4	Ванна моечная "Norma" ВМСн-1550*800*870мм, 2 мойки гл.450мм, полка с 2 отв.+борт 45мм. каркас Zn	410126252	шт.	1
5	Ванна моечная "Norma" ВМСн-1790*600*860мм, 3 мойки гл.450мм, полка с 3 отв.+борт 45мм, каркас Zn	410126257	шт.	1
6	Весы CAS DB-1H 150	410126227	шт.	1
7	Зонт вытяжной встраиваемый ЗВВ-900	410126244	шт.	1
8	Зонт приточно вытяжной ЗВЗ 1000*1000*400, нерж.ст.	410126247	шт.	1
9	Зонт приточно вытяжной ЗВП-1200 (1200x1000x500мм) нерж.	410126248	шт.	1
10	Зонт приточно вытяжной полуоткрытый ЗВО- 1800 (1800x700x500мм) нерж	410126258	шт.	1
11	Зонт приточно вытяжной полуоткрытый ЗВП- 1500 (1500x1000x500мм) нерж.	410126251	шт.	1
12	Зонт приточно вытяжной полуоткрытый ЗВП- 1500 (1500x1000x500мм) нерж.	410126260	шт.	1
13	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9 Т	410124153	шт.	1
14	Лазерный принтер Canon Laser Shot LBP-2900	10104089	шт.	1

15	Ларь ЛДО-800*500*840 нерж., бок.стенки перф., крышка на петлях	410126263	шт.	1
16	Ларь ЛДО-800*500*840 нерж., бок.стенки перф., крышка на петлях	410126264	шт.	1
17	Ларь морозильный Снеж МЛК-350	10126010	шт.	1
18	Мармит 1-х блюд-МЛОЭ/МП1, (конфорки 220мм), 1-о конф.	410126288	шт.	1
19	Мармит 2-х блюд (нагрев воздушными ТЭНами), с гастроемкостями МЛОЭ/МВЗ	410126289	шт.	1
20	Машина картофелеочистительная кухонная МКК-150-01 с подставкой и мезгосборником	410124155	шт.	1
21	Машина протирачно-резательная МПР-350М	410124156	шт.	1
22	Машина УКМ-06 (мясорубка 180кг/ч, овощерезка с протиракой, подставка)	410124154	шт.	1
23	Морозильник горизонтальный F 250 S	410126269	шт.	1
24	Морозильник горизонтальный F 250 S	410126270	шт.	1
25	Морозильник горизонтальный F 250 S	410126271	шт.	1
26	Морозильник горизонтальный F 250 S	410126272	шт.	1
27	МФУ HP LaserJet ProM132fw (принтер,сканер,копир,факс) №2	410124103	шт.	1
28	Мясорубка ТМ-32	410124161	шт.	1
29	Настенная сплит-система инверторного типа Haier AS09NS4ERA-W/1U09BS3ERA серии Lightera DC Inverter	410126323	шт.	1
30	Настенная сплит-система инверторного типа Haier AS09NS4ERA-W/1U09BS3ERA серии Lightera DC Inverter	410126324	шт.	1
31	Ноутбук HP ProBook 4520s	110104470	шт.	1
32	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 220В+набор 5 дисков 1960	410124167	шт.	1
33	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 220В+набор 5 дисков 1960	410124168	шт.	1
34	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 220В+набор 5 дисков 1960	410124169	шт.	1
35	Островной трапециальный приточно-вытяжной зонт тип2	410126249	шт.	1
36	Островной трапециальный приточно-вытяжной зонт тип2	410126250	шт.	1
37	Пароконвектомат ПКА20-1/1ПП2 (парогенератор, программируемый)	410124162	шт.	1
38	Плита эл. ЭП-6ЖШ-01/лицо нерж./	410124164	шт.	1
39	Плита эл. ЭП-6П на подставке КЭТ-0,12	410124165	шт.	1
40	Посудомоечная машина МПК-1400К	410124166	шт.	1
41	Прилавок для столовых приборов, хлеба и подносов. МЛОЭ/ПСХ	410126292	шт.	1
42	Прилавок кассовый МЛОЭ/ПК1	410126287	шт.	1
43	Прилавок нейтральный МЛОЭ/ПН11	410126291	шт.	1
44	Прилавок охлаждаемый, открытый, охлаждаемая ванна h=85-200мм МЛОЭ/ПО/1	410126290	шт.	1
45	Система водоочистки	110104437	шт.	1
46	Сковорода электр. ЭСК-90-0,47-70 вся нерж.	410124163	шт.	1
47	Стеллаж 1200*500*1800 5полок, нерж, каркас нерж, усиление цинк	410126228	шт.	1
48	Стеллаж 1200*500*1800 5полок, нерж, каркас нерж, усиление цинк	410126229	шт.	1
49	Стеллаж 1200*500*1800 5полок, нерж, каркас	410126230	шт.	1

	нерж, усиление цинк			
50	Стеллаж 1200*500*1800 5полок, нерж, каркас нерж, усиление цинк	410126231	шт.	1
51	Стеллаж 700*300*2000 5 полок, нерж, каркас нерж, усиление цинк	410126232	шт.	1
52	Стеллаж для сушки посуды СПЛНт- 1230*300*1800	410126253	шт.	1
53	Стеллаж для сушки посуды СПЛНт- 1230*300*1800	410126254	шт.	1
54	Стеллаж для сушки посуды СПЛНт- 1230*300*1800	410126255	шт.	1
55	Стеллаж для сушки посуды СПЛНт- 1230*300*1800	410126256	шт.	1
56	Стерилизатор ножей СТУ-1-18-02	410126296	шт.	1
57	стол обеденный	410126158	шт.	1
58	стол обеденный 2	410126159	шт.	1
59	стол обеденный 3	410126160	шт.	1
60	стол обеденный 4	410126161	шт.	1
61	стол обеденный 5	410126162	шт.	1
62	стол обеденный 6	410126163	шт.	1
63	стол обеденный 7	410126164	шт.	1
64	стол обеденный 8	410126165	шт.	1
65	стол обеденный 9	410126166	шт.	1
66	стол обеденный 10	410126167	шт.	1
67	стол обеденный 11	410126168	шт.	1
68	стол обеденный 12	410126169	шт.	1
69	стол обеденный 13	410126170	шт.	1
70	стол обеденный 14	410126171	шт.	1
71	стол обеденный 15	410126172	шт.	1
72	стол обеденный 16	410126173	шт.	1
73	стол обеденный 17	410126174	шт.	1
74	стол обеденный 18	410126175	шт.	1
75	стол обеденный 19	410126176	шт.	1
76	стол обеденный 20	410126177	шт.	1
77	стол обеденный 21	410126178	шт.	1
78	стол обеденный 22	410126179	шт.	1
79	стол обеденный 23	410126180	шт.	1
80	стол обеденный 24	410126181	шт.	1
81	стол обеденный 25	410126182	шт.	1
82	Стол производ, СПРП-6-3	410126238	шт.	1
83	Стол производ, СПРП-6-3	410126239	шт.	1
84	Тележка для пароконвектомата ТП 20-1/1	410126245	шт.	1
85	Тележка для пароконвектомата ТП 20-1/1	410126246	шт.	1
86	Тележка сервировочная ТС-2 (2п.) комб, 800*500*870	410126266	шт.	1
87	Тележка сервировочная ТС-2 (2п.) комб, 800*500*870	410126267	шт.	1
88	Тестомес HURAKAN HKN-30SN2V	410126295	шт.	1
89	УФ-бактерицидный облучатель-рециркулятор ОРБпБ-01 исп.2/1 "СИБЕСТ"1	410124104	шт.	1
90	Хлеборезка ЯНЫЧАР АХМ-300А	410126280	шт.	1
91	Холодильник Бирюса 8 (580*600*850мм)	410126297	шт.	1
92	Шкаф жарочный ШЖЭ-2/лицо нерж./стандартная духовка	410126268	шт.	1
93	Шкаф кух. 900*500*2200 полимер 100%	410126240	шт.	1
94	Шкаф холодильный ШХс-0,5 краш.	410126265	шт.	1
95	Шкаф холодильный ШХс-0,7-01 нерж.	410126273	шт.	1

96	Шкаф холодильный ШХс-0,7-01 нерж.	410126274	шт.	1
97	Шкаф холодильный ШХс-0,7-01 нерж.	410126275	шт.	1
98	Шкаф холодильный ШХс-0,7-01 нерж.	410126276	шт.	1
99	Шкаф холодильный ШХс-0,7-01 нерж.	410126277	шт.	1
100	Шкаф холодильный ШХс-1,4 краш.	410126278	шт.	1
101	Ванна моечная 1-секционная ВМКН 1/530 (размер мойки) 630*630*850		шт.	3
102	Весы МК-15.2-A11		шт.	3
103	Гастроемкость GASTROMIX типа GN-1/1 20		шт.	9
104	Гастроемкость GASTROMIX типа GN-1/1 40		шт.	8
105	Гастроемкость GASTROMIX типа GN-1/1 65		шт.	6
106	Гигрометр		шт.	1
107	Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П		шт.	3
108	Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П		шт.	4
109	Подтоварник технологический ПДТ-800*500*300 каркас труба 40х40, 100% нерж		шт.	4
110	Стеллаж 2		шт.	2
111	Стеллаж.		шт.	5
112	Стол производ. СПРО-6-1 (800х600х860мм) островной нерж		шт.	1
113	Стол производ. СПРО-6-2 (1000*600*860мм) островной		шт.	2
114	Стол производ. СПРО-6-2 (1000*600*860мм) островной нерж, полка нерж.		шт.	11
115	Стол производ. СПРО-6-3 (1200*600*860мм) островной.нерж		шт.	3
116	Стол производ. СПРО-7-5 (1500*700*860мм) островной нерж		шт.	1
117	Стол производственный СПР-940		шт.	1
118	Стол рабочий С-15 (10625)		шт.	1
119	Сушка для досок СД-5(нерж)		шт.	5
120	Табурет		шт.	200
121	Шкаф	410126724	шт.	1
122	Морозильная горизонтальный "Frostor" F 500 S	10106904	шт.	1
123	Шкаф холодильный СМ 107S (ШХ 0,7)	410126000000037	шт.	1

Приложение №3
к Договору №140
от _____ 2024г.

ФОРМА

АКТ
возврата переданного имущества

с. Каскара

«__» _____ 20__ г.

_____ (сокращенное наименование), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, составили настоящий акт (далее - Акт) о нижеследующем:

1. В соответствии с договором на оказание услуги по _____ от «__» _____ 20__ г. № _____ (далее - Договор) Исполнитель передал, а Заказчик принял движимое и недвижимое имущество согласно приложению № 2 к Договору. 2. Исполнитель возвращает имущество Заказчику в исправном состоянии с учетом нормального износа.
3. Недостатки имущества на момент его возврата (при наличии).
4. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах - по одному для каждой из Сторон, и является неотъемлемой частью Договора.

Заказчик:

Исполнитель

Приложение №4
к Договору №140
от ____ 2024г.

Акт об оказании услуг по организации питания детей

_____(далее-Организация), в лице директора _____, действующего на основании _____, именуемое в дальнейшем "Заказчик", с одной стороны и _____, действующего на основании _____, именуемый в дальнейшем "Исполнитель", с другой стороны, а вместе именуемые "Стороны", составили настоящий акт о нижеследующем:

1. Исполнителем по заданию Заказчика и в соответствии с Договором от " ____ " _____ г. № _____ оказаны услуги по организации питания детей.

2. Услуги по организации питания детей оказаны Исполнителем полностью, своевременно и надлежащим образом.

Претензий со стороны Заказчика к Исполнителю не имеется.

3. Стоимость оказанных услуг составила _____ (_____) руб. ____ коп.,
(указывается: без НДС).

Исполнитель

Заказчик

Приложение 5

к договору

от «____» _____ 2024г. №140

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Порционные блюда отбираются в полном объеме; закуски, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Приложение 6
к договору
от « ____ » _____ 2024 г. №140

*Рекомендуемая форма
составления фактического (ежедневного) меню*

МАОУ _____
Утверждаю: _____
(подпись директора/ФИО директора)
Дата: _____

Меню

Данные электронной подписи (от Заказчика)		Данные электронной подписи (от Поставщика)	
Владелец: Лукина Валентина Александровна		Владелец: Сыслова Марина Георгиевна	
Организация: МАОУ Каскаринская СОШ (ИНН 7224010576, КПП 722401001)		Организация: ООО "МАГИЯ ВКУСА" (ИНН 7204122539, КПП 720301001)	
Данные сертификата	Серийный номер: 11000133565E49CAC054DB205FB27F2C Удостоверяющий центр: Казначейство России Срок действия: 20.11.2023 13:04 (МСК) - 12.02.2025 13:04 (МСК)	Данные сертификата	Серийный номер: 0120744800CBAF848B48843F612E80E864 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 20.03.2023 07:24 (МСК) - 20.06.2024 07:34 (МСК)
Документ подписан электронной подписью		Документ подписан электронной подписью	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru		Номер договора: 140	
Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Дата подписания: 04.06.2024	