ДОГОВОР № 12-16/2654
об оказании услуг по организации безопасного и качественного питания учащихся
МАОУ «СОШ № 49»

г. Новоуральск «____» _____ 2025г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 49», (МАОУ «СОШ № 49», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Тукмачевой Анны Юрьевны, действующего на основании Устава с одной стороны, и ООО «Школьное питание» в лице директора Ефановой Софьи Борисовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупках МАОУ «СОШ № 49», на основании протокола № 32515429893 от 03.12.2025г. заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего договора является организация безопасного и качественного питания учащихся МАОУ «СОШ № 49», в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и Техническим заданием (Приложение № 1 к договору).
1.2. Срок оказания услуг по настоящему договору с 12 января по 30 декабря 2026 года в соответствии с учебным графиком.
1.3. Оказание услуг по настоящему договору осуществляется в соответствии с постановлением Администрации НГО от 26.12.2024 года № 3682-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 января 2025 года», постановлением Администрации Новоуральского городского округа от 03.10.2016 года № 2136-а «Об организации дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации» (в ред. от 21.01.2025 № 97-а), а по прекращении действия данного постановления в соответствии с иным нормативным актом Администрации НГО, регулирующим данные правоотношения в 2026 году.

2. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Организация и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляются по заявкам Заказчика в зависимости от количества детей, посещающих образовательное учреждение. Цена договора может изменяться, исходя из фактического посещения учащимися общеобразовательного учреждения в зависимости от санитарно-эпидемиологической ситуации в данном регионе и установления приказом директора учреждения дополнительных каникулярных дней. Планируемый объем услуг по организации питания указан в Приложении № 1, являющемся неотъемлемой частью настоящего договора.
2.2. Услуги оказываются в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях: Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»), СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-эпидемиологических мероприятий», Постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 года № 146-ПП (в ред. от 06.11.2015 года) «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области».
2.3. Меню для возрастных категорий обучающихся, а также ассортимент дополнительного питания учащихся согласовывается с Заказчиком до начала оказания услуг по договору.
2.4. Для оказания услуг Заказчик предоставляет Исполнителю без взимания платы производственные и складские помещения, оснащенные технологическим и холодильным оборудованием, на основании договоров безвозмездного пользования недвижимым и движимым имуществом, недвижимое имущество - нежилые помещения общей площадью 544,5 кв. м, и движимое имущество – технологическое оборудование, приспособления и инвентарь, заключенного по Распоряжению КУМИ и заключения комиссии об оценке последствий принятия решения о заключении муниципальной организацией, образующей инфраструктуру для детей, договора безвозмездного пользования закрепленных за ней объектов собственности.

Сведения с ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

2.5. Коммунальные услуги: силовая электроэнергия, отопление, освещение, горячая и холодная вода для организации и обеспечения горячим питанием, учащихся предоставляется Исполнителю без взимания платы. При наличии приборов учета услуги по электроснабжению предоставляются бесплатно в объемах, определяемых в соответствии со СНиП 2.4.01-85.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Обеспечить полноценное качественное горячее питание учащимся по согласованному с Заказчиком режиму (графику) работы школьной столовой, с соблюдением технологических режимов и санитарных норм, требований, предъявляемых к качеству приготовления пищи в общеобразовательных учреждениях.

3.1.2. Обеспечивать своими силами и за свой счет своевременную поставку качественных и сертифицированных продуктов питания при наличии документов, подтверждающих качество продукции, ее безопасность и возможность использования в детском питании.

3.1.3. Обеспечить транспортировку сырья и продукции специализированным автотранспортом, самостоятельно или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика предоставить копию договора поставки продуктов в оборотной таре поставщика.

3.1.4. Обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, условий их хранения и реализации, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

3.1.5. Проводить ежедневно бракераж с участием медицинского работника образовательного учреждения, в соответствии с установленными нормами.

3.1.6. Обеспечить операционный контроль процесса технологической и кулинарной обработки продуктов.

3.1.7. Обеспечить контроль качества питания учащихся.

3.1.8. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, в том числе прошедшими обучение поварами, повышать профессиональную квалификацию кадров, обеспечить своевременное прохождение ими медицинских и профилактических осмотров, осуществлять выдачу работникам чистой специализированной одежды. По требованию Заказчика предоставить медицинские книжки работников столовой или их копии.

3.1.9. Проводить все виды инструктажей работников столовой: по охране труда, противопожарной безопасности, электробезопасности, санитарному минимуму и др.

3.1.10. Обеспечить содержание предоставленных помещений в соответствии с установленными санитарными, техническими, противопожарными нормами и требованиями.

3.1.11. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, содержать его в исправном состоянии. Производить и осуществлять мелкий ремонт технологического оборудования собственными силами и за свой счет. Производить подключение, текущий ремонт холодильного и технологического оборудования за свой счет. Провести косметический ремонт помещений перед каждым учебным годом. В период пользования помещением и имуществом Исполнитель обязан поддерживать имущество и оборудование в исправном, работоспособном состоянии, в том числе содержать, обслуживать, проводить косметические ремонты и т.д.

3.1.12. Не допускать действий, приводящих к ухудшению качественных характеристик оборудования и другого имущества, переданного ему Заказчиком.

3.1.13. Соблюдать технические, санитарные, пожарные и иные нормы при использовании оборудования и иного имущества.

3.1.14. Немедленно извещать Заказчика о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем навести) имуществу ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения имущества.

3.1.15. Обеспечивать представителям Заказчика по первому их требованию доступ к имуществу для его осмотра и проверки соблюдения условий настоящего договора.

3.1.16. Не передавать без согласия Заказчика имущество третьим лицам.

3.1.17. Рационально и экономно расходовать энергоресурсы. Не допускать изготовление кулинарных изделий и полуфабрикатов по заявкам сторонних организаций и физических лиц.

3.1.18. Обеспечить столовую кухонной и столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения. Обеспечение одноразовыми приборами, посудой, материалами и оборудованием в рамках соблюдением мер, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения в условиях распространения коронавирусной инфекции Исполнитель производит за собственный счет.

3.1.19. Осуществлять силами своего персонала накрытие столов, раздачу пищи, уборку обеденных зон после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования.

3.1.20. Обеспечивать за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в столовой образовательного учреждения.

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

3.1.21. Обеспечить проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставить копию «Программы производственного контроля».
3.1.22. Обеспечивать охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет на весь период действия договора с момента заключения до 31.12.2026г.
3.1.23. Обеспечивать столовую контейнером для хозяйственно-бытового мусора, осуществлять его вывоз за свой счет. Не допускать выброс отходов от работы пищеблока в общешкольный мусорный контейнер.
3.1.24. Оформить передачу во временное пользование на период действия договора телефонного номера, принадлежащего заказчику, и производить оплату за его пользование за свой счет.
3.1.25. Предоставлять Заказчику, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.
3.1.26. Обеспечить качественное и высококультурное обслуживание.
3.1.27. Вывешивать меню в месте оказания услуг.
3.1.28. Предоставлять Заказчику необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, ежемесячно предоставлять Заказчику документы, подтверждающие фактическое оказание услуг.
3.1.29. По запросу Заказчика предоставлять данные по мониторингу организации питания по представленным формам.
3.1.30. Внедрять новые технологии здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции по согласованию с Заказчиком.
3.1.31. В десятидневный срок в письменном виде уведомить Заказчика о произошедшем изменении своего фактического адреса или других реквизитов.
3.1.32. Провести косметический ремонт помещений перед каждым учебным годом и по окончанию договора.
3.1.33. Выполнение рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2225-2020/23:
3.1.34. Сотрудники исполнителя подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1°С и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий. Лица с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) должны быть незамедлительно изолированы с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. С момента выявления указанных лиц Организация в течение 2 часов должна любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
3.1.35. Производить уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3.1.36. Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков.
3.1.37. Проводить регулярное проветривание помещений в отсутствие обучающихся.
3.1.38. Обеспечить работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток за собственный счет.
3.1.39. Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах проводить при максимальных температурных режимах.
3.2. Исполнитель имеет право:
3.2.1. Пользоваться переданным ему имуществом в соответствии с условиями настоящего договора.
3.2.2. Отказаться от выполнения услуг, не предусмотренных договором и не оформленных дополнительным соглашением к настоящему договору.
3.3. Заказчик обязуется:
3.3.1. Создать все необходимые условия для оказания услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 49».
3.3.2. Безвозмездно предоставить помещение столовой, соответствующее противопожарным нормам и санитарным требованиям, освещением и отоплением, горячей и холодной водой, сантехническим оборудованием.
3.3.3. Обеспечить помещение столовой необходимым торгово-технологическим, холодильным, сантехническим оборудованием, мебелью. Все имущество учитывается на балансе общеобразовательного учреждения, и предоставляется Исполнителю в безвозмездное пользование.
3.3.4. Осуществлять приемку оказываемых услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 49» на соответствие требованиям объема и качества, установленным настоящим договором в соответствии с законодательством РФ, Свердловской области.
3.3.5. Оплатить оказанные услуги по организации и обеспечению горячим питанием учащихся в объеме фактически оказанных услуг в соответствии с условиями настоящего договора.

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

3.3.6. Осуществлять организационную работу по вопросам питания учащихся, проведению учета и расчетов за питание с Исполнителем.
3.3.7. Представлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве питающихся детей на следующий день и уточнять ее в день питания не позднее времени проведения первого урока, вести учет и расчет потребления питания.
3.3.8. Назначить ответственного сотрудника за организацию работы по вопросам питания учащихся в образовательном учреждении.
3.3.9. Осуществлять контроль выполнения условий договора, в том числе, качества питания, предоставляемого учащимся, рационального расходования энергоресурсов.
3.3.10. Согласовать с Исполнителем режим работы столовой в соответствии с режимом работы Заказчика.
3.3.11. Согласовать Исполнителю меню и ассортиментный перечень дополнительного питания учащихся.
3.4. Заказчик имеет право:
3.4.1. Осуществлять проверку порядка использования Исполнителем имущества.
3.4.2. Осуществлять проверку оказания услуги питания с привлечением специалистов, уполномоченных организаций. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.
3.4.3. Распоряжаться переданным Исполнителю имуществом.
3.5. Условия об обязанностях поставщика (подрядчика, исполнителя) по привлечению субподрядчиков:
3.5.1. Привлечь к исполнению договора субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого и среднего предпринимательства (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме не менее 30 процентов от цены договора.
3.5.2. В срок не более 15 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить заказчику таблицу с приложением копий таких договоров:

№ п/п	Наименование субподрядчика, соисполнителя	ИНН субподрядчика, соисполнителя	принадлежность субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства	Номер, дата договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем	Предмет договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем	Сумма по привлечению субподрядчика, соисполнителя в рамках исполнения настоящего договора по обеспечению питания	Процент привлечения субподрядчика, соисполнителя от стоимость договора по обеспечению питания
			да				

3.5.3. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения договора на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 3.5.2 настоящего раздела, в течение 5 рабочих дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.
3.5.4. В течение 7 рабочих дней со дня оплаты поставщиком (подрядчиком, исполнителем) полностью исполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять заказчику следующую информацию:

№ п/п	Наименование субподрядчика, соисполнителя	ИНН субподрядчика, соисполнителя	Номер, дата договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем	Предмет договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем	Реквизиты документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем	Реквизиты платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем субподрядчику, соисполнителю	Сумма оплаты исполнителем субподрядчику, соисполнителю

3.5.5. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем в течение 7 рабочих дней.
3.5.6. Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:
а) за представление документов, указанных в пунктах 3.5.2-3.5.4 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;
б) за не привлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

4. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Цена договора составляет 10 955 505 (Десять миллионов девятьсот пятьдесят пять тысяч пятьсот пять) рублей 00 копеек и сформирована исходя из планируемого количества учащихся и стоимости питания одного обучающегося, установленной в Постановлении Администрации НГО от 26.12.2024 года № 3682-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 января 2025 года», постановлении Администрации Новоуральского городского округа от 03.10.2016 года № 2136-а «Об организации дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации» (в ред. от 21.01.2025 № 97-а), а по прекращении действия данного постановления в соответствии с иным нормативным актом Администрации НГО, регулирующим данные правоотношения в 2026 году.

4.2. Заказчик осуществляет оплату Исполнителю в следующем порядке:

4.2.1. Заказчик ежемесячно осуществляет оплату путем перечисления на расчетный счет Исполнителя стоимости фактически отпущенного питания в течение 7 рабочих дней после предъявления Исполнителем Акта выполненных работ (оказанных услуг) и счета (счета-фактуры или УПД) за календарный месяц, при поступлении в полном объеме финансирования из средств субсидий на организацию питания из областного бюджета. Стороны могут согласовывать выплату авансового платежа в размере 30 % стоимости услуг за месяц. Оплата аванса производится на основании счета Исполнителя в течение 7 рабочих дней со дня выставления счета.

4.2.2. За период с 01.12.2026г. по 23.12.2026г. производить оплату путем перечисления на расчетный счет Исполнителя стоимости фактически отпущенного питания в течение 7 рабочих дней после предъявления Исполнителем Акта выполненных работ (оказанных услуг) и счета (счета-фактуры, или УПД) за указанный период;

4.2.3. За период с 24.12.2026г. до конца текущего года осуществлять оплату путем перечисления на расчетный счет Исполнителя стоимости фактически отпущенного питания в течение января-февраля 2027г. после предъявления Исполнителем Акта выполненных работ (оказанных услуг) и счета (счета-фактуры или УПД) за указанный период, при поступлении в полном объеме средств из областного бюджета.

4.3. Цена договора включает в себя стоимость услуг по организации питания, расходы на приобретение и доставку продуктов питания, транспортные расходы, расходы на оплату труда обслуживающего персонала, издержки на предполагаемые налоги, сборы и иные обязательные платежи, в том числе НДС, а также расходы прямо в договоре не названные, но необходимые для выполнения договора в полном объеме.

4.4. Цена договора может изменяться в следующих случаях:

- исходя из фактического посещения учащимися общеобразовательного учреждения;
- по соглашению сторон без изменения предусмотренных договором количества, качества и иных условий исполнения договора;
- в случае уменьшения Заказчику ранее доведенных бюджетных средств, приводящих к невозможности исполнения обязательств по настоящему договору;
- в случае изменения стоимости питания в соответствии с распоряжениями Правительства Свердловской области, Постановлениями Администрации Новоуральского городского округа.

4.5. Оплата питания учащихся осуществляется по групповым талонам в пределах выделяемой целевой субсидии. А также за наличный или безналичный расчет (родительская плата). Безналичный расчет производится по реквизитам Исполнителя, предоставленным Заказчику. Наличный расчет осуществляется через кассу Исполнителя.

4.6. Ежедневно ответственный представитель школы совместно с заведующим производством столовой заполняет групповой талон на отпуск питания по безналичному расчету. В групповом талоне отдельно указывается количество предоставленных завтраков, обедов, полдников и их стоимость в соответствии с меню. Групповой талон подписывается заведующим производством и ответственным представителем образовательного учреждения и заверяется печатью образовательного учреждения. Первые экземпляры групповых талонов прикладываются к ежедневному отчету школьной столовой, вторые экземпляры передаются в бухгалтерию Заказчика.

4.7. Исполнитель до 5 числа месяца, следующего за месяцем, в котором было предоставлено питание, предъявляет Заказчику Акт выполненных работ и счет (счет-фактуры, или УПД) за фактически отпущенное питание.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в порядке, предусмотренном действующим законодательством РФ.

5.2. При нарушении Исполнителем своих обязательств он уплачивает Заказчику:

- за нарушение сроков оказания услуг - пени в размере 0,1% от суммы договора за каждый день просрочки;

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

- за отказ от оказания услуг, выполнения работ, предусмотренных договором без объективных причин- штрафные санкции в размере 10% от суммы договора за каждый день неоказания услуг, работ или некачественного оказания услуг, работ;
- расходы по устранению недостатков оказанных услуг, работ, если устранение производилось силами третьих лиц и оплачивалось Заказчиком.
5.3. Исполнитель возмещает Заказчику в полном объеме убытки, если таковые возникли вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязанностей по договору, а также возмещает третьим лицам ущерб, причиненный здоровью или имуществу последних в результате ненадлежащего исполнения настоящего договора Исполнителем.
5.4. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализуемой продукции, качество предоставляемых услуг, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятия общественного питания.
5.5. Исполнитель совместно с Заказчиком комиссионно в установленном порядке рассматривают возмещение убытков, связанных с порчей материальных ценностей из-за перебоев в подаче электроэнергии, нарушений водопроводной или канализационной сети, а также ненадлежащего использования холодильного и технологического оборудования.
5.6. В случае если Исполнитель отказывается устранять некачественно оказанные услуги, Заказчик имеет право не оплачивать оказанные услуги.
5.7. Исполнитель является ответственным лицом за организацию горячего питания учащихся в МАОУ «СОШ № 49».

6. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

6.1 Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием природных явлений, военных действий и прочих обстоятельств непреодолимой силы, и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего договора.
Срок исполнения обязательств по настоящему договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы.
6.2. Если обстоятельства непреодолимой силы или их последствия будут длиться более трех месяцев, стороны в течение 10-и дней обсудят, какие меры следует принять для продолжения работ.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящий договор считается заключенным с даты его подписания и действует по 31.12.2026 года, в части взаиморасчетов до полного исполнения Сторонами своих обязательств, но не позднее 28.02.2027 г.
7.2. Расторжение договора допускается в одностороннем порядке, по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.
7.3. При расторжении договора по совместному решению сторон Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость оказанных услуг в объеме, определяемом сторонами совместно.
7.4. Заказчик вправе требовать расторжения договора в одностороннем порядке через суд при нарушении Исполнителем следующих существенных условий настоящего договора:
- нарушения исполнителем условий договора, ведущего к существенному снижению качества оказываемых услуг;
- отказа Исполнителя исправлять выявленные Заказчиком некачественно оказанные услуги.
7.5. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.
7.6. Все изменения и дополнения к настоящему договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонами.
7.7. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, применяется действующее законодательство РФ.
7.8. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего договора, разрешаются арбитражным судом в установленном порядке.
7.9. Права и обязанности по данному договору не могут передаваться третьим лицам.

8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

8.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия,

Документ подписан простой электронной подписью
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.
8.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие договора.
Каналы уведомления Поставщика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: "kompit@list.ru" 624130 Россия, Свердловская область г. Новоуральск, ул. Мичурина, дом1 корп.А, 8 (34370) 4-41-85, 4-41-81
Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: почтовый адрес: 624130 Россия, Свердловская область г. Новоуральск, ул. Победы,18, 8 (34370) 2-43-02, 2-42-58.
Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела договора, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения, рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения, сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.
8.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела договора с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела договора.
8.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий договор в судебном порядке.
8.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.
Приложение:

1. Техническое задание.

9. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

ЗАКАЗЧИК:	ИСПОЛНИТЕЛЬ:
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 49»	ООО «Школьное питание»
624130 Свердловская обл., г. Новоуральск,	624130, Свердловская область,
ул. Победы,18 тел/факс (34370) 2-43-02	г.Новоуральск, ул. Мичурина д.1 кор. А
ИНН 6629012259 КПП 668201001	телефон 4-26-16, 4-41-85
ОГРН 1026601724456	E-mail: kompit@list.ru
р/с 03234643657520006200	ОКПО 39920219, ИНН 6682010183,
ОКЦ № 1 УГУ Банка России// УФК по Свердловской области г. Екатеринбург,	КПП 668201001
БИК 016577551	Банк получателя: ПАО КБ «УБРиР»
Финансовое управление Новоуральского городского округа (МАОУ «СОШ № 49» л/с 30906296620, 31906296620)	г. Екатеринбург БИК 046577795
	к/с 30101810900000000795
	р/с 40702810269260000136
Директор _____А.Ю. Тукмачева	Директор _____ С.Б. Ефанова
М.П.	М.П.

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

Приложение № 1

к договору №_____
от «__» _____ 2025г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации безопасного и качественного питания обучающихся
МАОУ «СОШ № 49»
(является Приложением № 1 к договору об организации безопасного и качественного питания обучающихся МАОУ «СОШ № 49»)

1. Оказание услуг по организации безопасного и качественного питания учащихся МАОУ «СОШ № 49» с 1 по 11 классы:

Наименование категории обучающихся	Количество обучающихся	Количество учебных дней	НМЦК по сумме компенсационных выплат на 1 обучающегося в учебный день, руб.
обучающимся 1–4 классов муниципальных общеобразовательных организаций	256	165	116
обучающимся 1–4 классов муниципальных общеобразовательных организаций из числа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям - инвалидам	10	165	266
обучающимся 5–11 классов муниципальных общеобразовательных организаций из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, детей из многодетных семей	121	165	170
обучающимся 5–11 классов муниципальных общеобразовательных организаций из числа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям - инвалидам	23	165	297
Организация дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации	80	165	83

Количество обучающихся и количество учебных дней подлежит изменению в процессе оказания услуг при необходимости со стороны Заказчика.

2. Исполнитель оказывает услугу по организации безопасного и качественного питания учащихся МАОУ «СОШ № 49» по адресу Свердловская область г. Новоуральск, ул. Победы,18.

3. Для оказания услуг Заказчик предоставляет Исполнителю без взимания платы производственные и складские помещения, оснащенные технологическим и холодильным оборудованием, на основании договоров безвозмездного пользования недвижимым имуществом, недвижимое имущество - нежилые помещения общей площадью 544,5 кв. м, заключенного по Распоряжению КУМИ и заключения комиссии об оценке последствий принятия решения о заключении муниципальной организацией, образующей инфраструктуру для детей, договора безвозмездного пользования закрепленных за ней объектов собственности, и движимым имуществом, движимое имущество – технологическое оборудование, приспособления и инвентарь, заключенного по Распоряжению КУМИ и заключения комиссии об оценке последствий принятия решения о заключении муниципальной организацией, образующей инфраструктуру для детей, договора безвозмездного пользования закрепленных за ней объектов собственности.

4. Стоимость питания в день определена в соответствии с постановлением Администрации НГО от 26.12.2024 года № 3682-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 января 2025 года», постановлением Администрации Новоуральского городского округа от 03.10.2016 года № 2136-а «Об организации дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации» (в ред. от 21.01.2025 № 97-а), а по прекращении действия данного постановления в соответствии с иным нормативным актом Администрации НГО, регулирующим данные правоотношения в 2026 году.

5. Требования Заказчика к услугам по организации питания учащихся к Исполнителю:

5.1. Требования Заказчика к услугам по организации безопасного и качественного питания, установленные договором учреждения:

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать:

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

- ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1(с изменениями и дополнениями)

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

- Постановлению Правительства Свердловской области от 03.09.2020 № 621-ПП (с изменениями) «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области».

5.2. Услуги по организации питания должны оказываться в строгом соответствии со следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2225-2020/23;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1-№ 10);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.3684-21 (общие требования) и СанПиН 1.2.3685-21 (гигиенические нормативы качества воды)
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления»
- СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- Федеральному закону РФ № 29-ФЗ от 01.12.1999 года «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральному закону РФ № 52-ФЗ от 12.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).

5.3. Обеспечение питанием учащихся должно быть организовано исполнителем в соответствии с количеством всех учебных дней в период с 12 января по 30 декабря 2026 года за вычетом дней школьных каникул, праздничных и выходных дней. Заказчик вправе внести изменения в расписание работы, о чем Исполнитель предупреждается письменно не позднее 1 рабочего дня до даты изменений в расписание.

5.4. Предоставляемое питание должно быть разнообразным по дням недели, в соответствии с действующей нормативной технологической документацией (Сборники рецептур, технологические и технико-технологические карты).

5.5. Калькуляция стоимости блюд должна производиться в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных организациях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях» со всеми изменениями, вступившими в силу и действующими на момент оказания услуг Исполнителем.

5.6. Питание должно быть организовано в соответствии:

- с примерным 12-дневным меню, разработанным исполнителем, согласованным с Территориальным органом Роспотребнадзора и с администрацией образовательного учреждения (с учетом содержания основных пищевых веществ, энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточного набора продуктов)для следующих категорий: горячее бесплатное питание «Завтрак» 1 - 4 классы, учащиеся 1-4 классов завтраки и обеды (льготная категория с ОВЗ и инвалиды), учащиеся 5 - 11 классов (льготная категория), учащиеся 5 - 11 классов льготная категория с ОВЗ и инвалиды, дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;

- с нормами питания для учащихся общеобразовательных учреждений на одного ребенка в день (приложение № 9 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

5.7. Выдача готового питания учащимся производится согласно утвержденным администрацией общеобразовательного учреждения графикам. Раздача готовой пищи производится не позднее 2-х часов после ее приготовления.

5.8. Ответственные лица общеобразовательного учреждения (ответственный за питание, медицинский работник) и заведующий производством исполнителя осуществляют совместный контроль за качеством готовой пищи перед ее раздачей снятия пробы в каждый прием пищи непосредственно из котла.

5.9. Наличие у исполнителя необходимого количества квалифицированных работников и прочего персонала для оказания услуг по организации питания.

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

5.10. Обязанности исполнителя:

- выполнение санитарных правил по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов;
- обеспечение входного контроля поступающих продуктов;
- обеспечение операционного контроля процесса технологической и кулинарной обработки продуктов;
- обеспечение контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых;
- обеспечение качественного и высококультурного обслуживания;
- обеспечение сохранности предоставленных помещений, оборудования, мебели;
- предоставление примерного 12-дневного меню, разработанного участником размещения заказа, согласованного с Территориальным органом Роспотребнадзора и с администрацией образовательного учреждения, и ежедневного меню с указанием выхода и цены блюд (за подписью зав. производством, бухгалтера) для следующих категорий: горячее бесплатное питание «Завтрак» 1 - 4 классы, учащиеся 1-4 классов завтраки и обеды (льготная категория с ОВЗ и инвалиды), учащиеся 5 - 11 классов (льготная категория), учащиеся 5 - 11 классов льготная категория с ОВЗ и инвалиды, дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

5.11. Наличие у исполнителя:

-технологического оборудования для оказания услуг по организации горячего питания;
- немеханизированного оборудования (кухонного, столового инвентаря и посуды и др.);
- спецодежды и спец. обуви для сотрудников;
- содержание и ремонт технологического оборудования, ремонт осуществляется собственными силами Исполнителя и за свой счет;
- содержание и ремонт контрольно-измерительных приборов, которые должны периодически проверяться специалистами со стороны Исполнителя, за счет средств Исполнителя;
- косметический ремонт помещений за счет средств Исполнителя;
- осуществлять силами персонала Исполнителя накрытие столов, уборку обеденных столов, обеденных зон, обеденного зала (пол) после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования;
- осуществлять силами персонала Исполнителя уборку и мытье полов, раковин и другого оборудования;
- обеспечение Исполнителем скатертей тканевых белого цвета и стирку тканевых скатертей, либо покрытие столов (69 столов) материалом, пригодным для обработки и дезинфекции.

5.12. Исполнитель несет ответственность за охрану труда и технику безопасности, противопожарную безопасность в предоставляемых ему помещениях пищеблоков.

5.13. Исполнитель должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания (норовирус, ротавирус, стафилококк).

5.14. Исполнитель должен проводить за счет собственных средств дезинфекцию, дератизацию, дезинсекцию помещений пищеблока в соответствии с нормативными документами. Исполнитель самостоятельно и за свой счет заключает договоры на обслуживание и работоспособность охранной сигнализации пищеблока.

Исполнитель самостоятельно и за свой счет заключает договоры на вывоз мусора. Объем заполнения баков для мусора не должен превышать 2/3 наполняемости. При необходимости Исполнитель самостоятельно заключает договоры на аренду баков или их приобретение.

5.15. В организации, не зависимо от формы собственности, должен быть организован производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1. 1058-01».

5.16. Горячее питание в общеобразовательных учреждениях обучающихся различного возраста осуществляется исходя из рекомендуемой массы порций блюд, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.17. Исходя из потребности в пищевых веществах и энергии, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.18. При оказании услуг по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении Исполнитель должен соблюдать установленные СанПиН ограничения по реализации продуктов и блюд, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.19. Требования к порядку оказания услуг по организации безопасного и качественного питания обучающихся общеобразовательного учреждения.

Услуги по организации питания оказываются в соответствии с заявками Заказчика.

Уровень цен в столовой общеобразовательного учреждения формируется в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008г. № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях

Документ создан в системе ГАРАНТ-СТРОЙ
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

Используемые продукты питания должны иметь сертификаты, быть качественными и сертифицированными. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии сертификатов на продукты.

Продукты питания должны храниться в соответствии с установленными правилами.

Транспортировка сырья и продукции должна осуществляться самостоятельно Исполнителем специализированным автотранспортом, самостоятельно или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии договоров поставки продуктов Исполнителю в оборотной таре поставщика.

Обеспечение столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения осуществляется Исполнителем своими силами и средствами.

Столовая должна быть укомплектована квалифицированными кадрами со своевременно пройденным ими медицинским и профилактическим осмотрами, имеющими медицинские книжки. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии медицинских книжек работников столовой.

Исполнитель осуществляет силами своего персонала накрытие столов, уборку обеденных зон после приема пищи и мытье посуды.

Исполнитель осуществляет силами своего персонала оплату питания по безналичному расчету и/или через систему «Аксиома».

Исполнитель обеспечивает проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с утвержденной «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставляет копию утвержденной «Программы производственного контроля».

Исполнитель обеспечивает охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет на весь период действия договора с момента заключения договора по 31.12.2026г. круглосуточно, вне зависимости от учебных дней.

По требованию Заказчика, а также органов государственного надзора и контроля Исполнитель обязан предоставить, полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

Исполнитель должен вывешивать меню в месте оказания услуг.

По запросу Заказчика Исполнитель предоставляет ему данные по мониторингу организации питания по представленным формам.

5.20. Требования к качеству используемых для организации питания школьников продуктов.

При формировании рационов питания, обучающихся используется ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества.

5.21. Все продукты, используемые в питании обучающихся и воспитанников, не должны содержать:

−консервантов;

−красителей (кроме Е-101, 140, 160, 162, 163, 164);

−искусственных ароматизаторов;

- гидрогенизированных жиров, кондитерских жиров, кулинарных жиров;

5.22. Оказание услуг по организации дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации осуществляется в объеме:

– питание один раз в день;

– горячий ужин (полдник).

Требования к содержанию дополнительного горячего питания детей.

5.23. Услуги организации горячего питания детей оказываются в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»).

До начала оказания услуг по организации дополнительного горячего питания Исполнитель должен составить меню для всех возрастных категорий детей и предоставить его Заказчику на утверждение. Меню составляется на период не менее 10 дней по форме:

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА СОСТАВЛЕНИЯ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	День № 1 - завтрак:					

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs0026000000plve56d29kd0rkk

	День № 1 - обед:					
	День № 1 - полдник					
	ИТОГО:	-				
	День № 2 - завтрак:					
	День № 2 - обед:					
	День № 2 - полдник					
	ИТОГО:	-				
	ИТОГО ЗА СМЕНУ ВСЕГО:	-				-
	ИТОГО ЗА СМЕНУ Соотношение	-				-

Дополнительное горячее питание детей оказывается исходя из усредненной потребности в пищевых веществах для детей возрастных групп, установленных 2.3/2.4.3590-20.

При оказании услуг по организации дополнительного горячего питания детей Исполнитель должен соблюдать установленные СанПиН ограничения по реализации продуктов и блюд, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Услуги по организации дополнительного горячего питания оказываются в соответствии с заявками Заказчика.

Уровень цен в столовой общеобразовательного учреждения формируется в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008г. № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

Используемые продукты питания должны иметь сертификаты, быть качественными и сертифицированными. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии сертификатов на продукты. Продукты питания должны храниться в соответствии с установленными санитарными правилами.

Транспортировка сырья и продукции должна осуществляться самостоятельно Исполнителем специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копия санитарного паспорта на транспорт или копии договоров поставки продуктов Исполнителю в оборотной таре поставщика.

Обеспечение столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения осуществляется Исполнителем своими силами и средствами.

Столовая должна быть укомплектована квалифицированными кадрами со своевременно пройденным ими медицинским и профилактическим осмотрами, имеющими медицинские книжки. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии медицинских книжек работников столовой.

Осуществлять силами своего персонала накрытие столов, уборку обеденных зон после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования.

Исполнитель обеспечивает проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с утвержденной ФГУЗ ЦГиЭ № 31 ФМБА России «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставляет копию утвержденной ФГУЗ ЦГиЭ № 31 ФМБА России «Программы производственного контроля».

Исполнитель обеспечивает охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет.

По требованию Заказчика, а также органов государственного надзора и контроля Исполнитель обязан предоставить, полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

Исполнитель должен вывешивать меню в месте оказания услуг.

По запросу Заказчика Исполнитель предоставляет ему данные по мониторингу организации питания по представленным формам.

При внесении изменений в СанПиН по питанию, Исполнитель пересматривает меню, направляет новое меню Заказчику не позднее 1 рабочего дня с момента вступления изменений в силу.

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

ЗАКАЗЧИК:

Директор_____ А.Ю. Тукмачева
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Директор _____ С.Б. Ефанова
М.П.

Подписан на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН
dbfilefs002080000plve56d29kd01kk
Страница 13 из 13

Идентификатор документа dbfilefs002080000plve56d29kd01kk

Документ подписан электронной подписью на ЭТП ТОРГИ-ОНЛАЙН

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	Шкуратюк Юрий Владимирович	66C188F005AB375B846B9A6BB035244C5	09.12.2025 09:00 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 49" Тукмачева Анна Юрьевна, Директор	B7A1B93659F09D34D44F0137DDE255B3	22.12.2025 10:26 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа

Номер процедуры 0314725001DP | 32515429893