

Договор № 21
на поставку готовых блюд с целью организации горячего питания детей
в оздоровительном пришкольном лагере с дневным пребыванием детей
(для субъектов малого и среднего предпринимательства)

Красноярский край,
ЗАТО Железнодорожск
г. Железнодорожск

«23» 05 2025 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №102 имени академика Михаила Фёдоровича Решетнёва» (МАОУ «Лицей №102»), в лице директора Лесняка Виталия Анатольевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Аквариум» (ООО «Аквариум»), в лице директора Ковалева Юрия Васильевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», руководствуясь Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и 10.3. «Положения о закупке товаров (работ, услуг) для нужд МАОУ «Лицей № 102», с соблюдением требований Гражданского кодекса и иных нормативно-правовых актов, протокола рассмотрения предложений от 13.05.2025 № 32514824274-01, заключили настоящий Договор (далее по тексту-Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг на поставку готовых блюд с целью организации горячего питания детей в оздоровительном пришкольном лагере с дневным пребыванием детей для Заказчика, в соответствии с примерным меню, согласованным в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Оказание услуг Исполнителем осуществляется на пищеблоке Заказчика по адресу: Красноярский край, ЗАТО Железнодорожск, г. Железнодорожск, ул. Школьная, 46.

1.3. Заказчик - принимает и оплачивает оказанные услуги на поставку готовых блюд с целью организации горячего питания детей в оздоровительном пришкольном лагере с дневным пребыванием детей по условиям настоящего Договора.

1.4. Оказание услуг осуществляется в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.

2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Цена Договора определена на основании Расчет стоимости питания (Приложение №1) и составляет **618 207 (Шестьсот восемнадцать тысяч пятьсот двести семь) рублей 87 копеек**, НДС не облагается.

2.2. Цена договора сформирована с учетом стоимости набора продуктов питания и с учетом всех затрат, необходимых для оказания услуги, в том числе расходы по уплате налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.3. Стоимость набора продуктов питания или готовых блюд и их транспортировки в лагерь с дневным пребыванием детей утверждена в соответствии с Законом Красноярского края от 07 июля 2009 года № 8-3618 «Об обеспечении прав детей на отдых, оздоровление и занятость в Красноярском крае», с учетом индексации в соответствии с Законом Красноярского края от 05.12.2024 № 8-3382 «О краевом бюджете на 2025 год и плановый период 2026 - 2027 годов».

2.4. Источник финансирования: Бюджет Красноярского края: Внебюджетные средства.

2.5. Заказчик производит оплату путем безналичного перечисления на расчетный счет Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Акта о приемке товаров, работ, услуг (ф. 05010452) составленного на основании выставленного Исполнителем счета (и/или счет-фактуры) и акта (и/или УПД). Акта о приемке товаров, работ, услуг (ф. 05010452) может быть направлен в электронном виде и подписан квалифицированной электронной подписью.

Датой приемки оказанных услуг считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг руководителем Заказчиком.

Днем оплаты считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

2.6. Стороны пришли к соглашению, что в случае уменьшения ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, допускается изменение по соглашению сторон

размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг. В случае признания в соответствии с Бюджетным кодексом РФ утратившими силу положений закона (решения) о бюджете на текущий финансовый год и плановый период в части, относящихся к плановому периоду, предусмотрена возможность расторжения настоящего Контракта (В соответствии с п. 5 ст. 78.1 БК РФ).

3. Срок оказания услуг

3.1. Оказание услуг по поставке готовых блюд с целью организации горячего питания детей в оздоровительном пришкольном лагере с дневным пребыванием детей производится **с 02 июня по 26 июня 2025 года** в соответствии с графиком работы пришкольного лагеря.

3.2. Срок действия настоящего Договора – с 01.06.2025 и до полного выполнения Сторонами своих обязательств по Договору.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Создать необходимые условия для организации Исполнителем питания учащихся, указанных в п. 1.1 настоящего Договора.

4.1.2. Передать Исполнителю после подписания настоящего Договора оборудование для организации горячего питания детей;

4.1.3. Назначать ответственного представителя из числа своих работников, на которого возлагаются обязанности по осуществлению контроля за приготовлением горячего питания и по ведению необходимой документации;

4.1.4. После заключения договора на оказание услуг по организации горячего питания в летнем лагере с дневным пребыванием детей в МАОУ «Лицей № 102», Заказчик согласовывает с собственником муниципального имущества количество помещений, необходимых для организации горячего питания, после чего заключает с Исполнителем договор безвозмездного пользования на срок исполнения договора, в соответствии с графиком оказания услуг.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Контролировать соблюдение Исполнителем своих обязательств по Договору.

4.2.2. При обнаружении недостатков оказанной услуги вправе по своему выбору потребовать:

безвозмездного устранения недостатков оказанной услуги, включая продукцию общественного питания;

соответствующего уменьшения цены оказанной услуги, включая продукцию общественного питания;

безвозмездного повторного изготовления продукции общественного питания надлежащего качества.

4.2.3. Оказаться от исполнения Договора и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный Заказчиком срок недостатки оказанной услуги не устранены Исполнителем.

4.2.4. Отказаться от исполнения Договора, если обнаружены существенные недостатки оказанной услуги или иные существенные отступления от условий Договора.

4.2.5. Потребовать от Исполнителя полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с недостатками оказанной услуги.

4.2.6. В одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора, по причинам:

- неоказания услуг по вине Исполнителя по истечению 1 календарного дня после установленного срока оказания услуг;

- оказания услуг ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в установленный Заказчиком срок;

- необоснованного изменения Исполнителем цены Договора;

- систематического (более 2-х раз) нарушения условий настоящего Договора Исполнителем.

4.3. Исполнитель обязан:

4.3.1. Организовать поставку готовых блюд с целью организации горячего питания детей в оздоровительном пришкольном лагере с дневным пребыванием детей в соответствии с меню, согласованным в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

4.3.2. Для приготовления блюд производить закупку качественных продуктов питания и полуфабрикатов, имеющих сертификаты соответствия и иные документы, подтверждающие их качество, в строгом соответствии с утвержденным меню;

4.3.3. Производить поставку продуктов питания для приготовления готовых блюд на собственном (арендованном), специально оборудованном транспортном средстве;

4.3.4. Готовить блюда в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, с соблюдением технологии, по рекомендациям действующих сборников рецептурных блюд и меню на пищеблоке Заказчика;

4.3.5. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.3.6. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

4.3.7. Не допускать замены блюд в меню без согласования с Заказчиком, а также отклонения веса готовых блюд от норм;

4.3.8. Содержать площади для приготовления блюд, технологическое, холодильное оборудование и инвентарь в надлежащем санитарно-техническом состоянии;

4.3.9. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия, мероприятия по технике безопасности во время выдачи и приготовления блюд;

4.3.10. Для приготовления и выдачи блюд обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, весоизмерительными приборами, санитарной спецодеждой, столовой посудой и приборами (тарелки, стаканы, ложки, вилки, разносы и т.п.), дезинфицирующими и моющими сертифицированными средствами в соответствии с установленными нормами для помещений общественного питания и прочими необходимыми материалами в соответствии с действующими нормами оснащения;

4.3.11. Производить приготовление и поставку собственными силами (привлечение третьих лиц возможно только с согласия Заказчика);

4.3.12. При приготовлении блюд использовать труд работников, имеющих профессиональную квалификацию, прошедших предварительный медицинский осмотр (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке;

4.3.13. Нести совместно с Заказчиком ответственность за здоровье детей, получающих горячее питание;

4.3.14. Обеспечивать сохранность и работоспособность переданных Заказчиком по акту приемки помещений, оборудования, мебели. Правильно эксплуатировать холодильное, тепловое, технологическое и другое оборудование. Производить техническое обслуживание и ремонт переданного оборудования;

4.3.15. Обеспечивать Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за качеством готовой продукции;

4.3.16. При обнаружении признаков аварийного состояния сантехнического, электротехнического оборудования или иного имущества Заказчика незамедлительно уведомить Заказчика и принять все необходимые меры по своевременному устранению недостатков.

4.3.17. В случае возникновения аварии незамедлительно принять все необходимые меры по устранению ее последствий и сообщить Заказчику о наступлении возникновения аварийной ситуации и принятых мерах.

4.4. Исполнитель имеет право:

4.4.1. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств;

4.4.2. Требовать от Заказчика оплаты за предоставленные надлежащего качества услуги.

5. Порядок и требования к качеству оказываемых услуг

5.1. Услуга оказывается в соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам и санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Обеспечение необходимых норм и правил охраны труда, противопожарных мероприятий, мероприятий по технике безопасности во время оказания услуг.

5.2. Поставка готовых блюд для организации горячего питания детей в период летней оздоровительной кампании 2025 года должна осуществляться по примерному меню для разных возрастных групп:

- для детей от 7 лет до 11 лет,
- для детей от 12 лет и старше,

в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20.

5.3. Порядок обеспечения горячим питанием осуществляется согласно Графика оказания услуг, являющегося неотъемлемой частью Договора (Приложение №2):

- 2х разовое питание (завтрак, обед).

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств в соответствии с действующим законодательством.

6.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа рассчитывается в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, исполнителем, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила) и устанавливается в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей (включительно).

6.3. 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). Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пенья устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа рассчитывается в соответствии с Правилами и устанавливается (при наличии в Договоре таких обязательств) в следующем:

- 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей.

6.6. Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, отдельного этапа исполнения Договора уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором, соответствующим отдельным этапом исполнения Договора и фактически исполненным Исполнителем.

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

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

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

6.11. Поставщик (подрядчик, исполнитель) освобождается от списания начисленных уплаты неустойки (штрафа, пени), но не списанных Заказчиком сумм таких неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных настоящим Договором, в случаях и порядке установленных Правительством РФ.

6.12. Уплата неустойки (штрафа, пени) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему Договору, не освобождают нарушившую условия Договора Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

7. Действие непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае, если это явилось следствием обстоятельства непреодолимой силы (пожар, наводнение, землетрясение, военные действия изменения законодательства, препятствующие надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также другие чрезвычайные обстоятельства, которые возникли после заключения настоящего Договора и непосредственно повлияли на исполнение сторонами своих обязательств, а также которые стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить).

В этом случае срок исполнения обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего Договора в срок.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по указанным причинам, должна немедленно известить другую сторону о наступлении и прекращении действий обстоятельств непреодолимой силы с подтверждением факта их действия.

7.3. Если обстоятельства, указанные в п. 7.1 настоящего Договора, будут длиться более месяца с даты соответствующего уведомления, каждая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Все спорные вопросы и разногласия, которые могут возникнуть между Заказчиком и Исполнителем в ходе исполнения настоящего Договора Стороны обязуются решать путём прямых переговоров, взаимных консультаций и приложат все усилия для их урегулирования.

8.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров спорные вопросы решаются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9. Условия и порядок расторжения договора

9.1. Изменение Договора

9.1.1. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ.

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

9.1.3. По соглашению Сторон допускается изменение существенных условий Договора, если при исполнении такого Договора возникли независимые от Сторон настоящего Договора обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения.

9.1.4. В соответствии с п. 5 ст. 78.1 БК РФ по соглашению Сторон возможно изменение Договора в части изменения размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг в случае уменьшения в соответствии с БК РФ получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

В соответствии с абзацем 2 п.5 ст. 78.1 БК РФ стороны предусматривают возможность расторжения Договора по соглашению Сторон в случае признания в соответствии с Бюджетным кодексом РФ утратившими силу положений закона (решения) о бюджете на текущий финансовый год и плановый период в части, относящихся к плановому периоду.

9.2. Расторжение Договора

9.2.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом любой из Сторон от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

9.2.2. При расторжении Договора по любым основаниям Заказчик обязуется:

- принять фактически оказанные услуги, надлежащего качества на момент расторжения Договора;

- произвести оплату за фактически оказанные услуги, выполненные работы в течение 10 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документов о приемке (за исключением случаев, когда предусмотрено осуществление оплаты авансовым платежом).

10. Срок действия договора

10.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания его обеими сторонами и действует до 27.06.2025 года, а в части оплаты – до окончания исполнения Заказчиком своих обязательств, принятых в соответствии с условиями настоящего Договора.

11. Антикоррупционная оговорка

11.1. При исполнении своих обязательств по настоящему 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 иные неправомерные цели.

11.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Договора законодательством, как дача взятки, получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется незамедлительно уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по настоящему Договору до получения подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

11.4. 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 настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

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

12. Электронный документооборот

12.1. В рамках отношений, предусмотренных настоящим Договором, допускается обмен электронными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о договорной системе в сфере закупок, между участниками договорной системы в сфере закупок. Электронные документы, направляемые Сторонами настоящего Договора должны быть подписаны усиленной электронной подписью и поданы с использованием электронной площадки, специализированной электронной площадки. В случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о договорной системе в сфере закупок, обмен электронными документами осуществляется с использованием единой информационной системы.

12.2. Квалифицированные сертификаты ключей проверки электронных подписей, предназначенные для использования участниками договорной системы в сфере закупок, создаются и выдаются удостоверяющими центрами, получившими аккредитацию на соответствие требованиям Федерального закона от 6 апреля 2011 года N 63-ФЗ "Об электронной подписи".

12.3. Порядок установления требований к формированию и размещению в единой информационной системе, на электронной площадке, специализированной электронной площадке информации и документов, предусмотренных настоящим Договором определяет Правительства Российской Федерации.

13. Заключительные положения

13.1. Исполнитель при заключении настоящего Договора заверяет Заказчика в том, что Исполнитель соответствует требованиям, предъявляемым к участнику закупки согласно Федеральному закону от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», и на момент заключения настоящего Договора не включен в реестры недобросовестных поставщиков по 44-ФЗ и 223-ФЗ и реестр иноагентов.

14. Прочие условия

14.1. Исполнитель не вправе передать свои права по настоящему договору третьим лицам без письменного согласия на это Заказчика.

14.2. При исполнении настоящего договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему договору в соответствии с настоящим договором и законодательством РФ.

14.3. В случае привлечения субподрядчиков, соисполнителей для выполнения работ, оказания услуг Исполнитель (поставщик, подрядчик) обязан представить Заказчику информацию о них не позднее 10 дней с момента заключения им договора с субподрядчиком, соисполнителем.

14.4. Стороны признают достоверность и юридическую силу документов, подписанных уполномоченным лицом и полученных от другой Стороны любым доступным способом связи (в том числе с использованием адресов электронной почты Сторон).

14.5. Каждая из Сторон обязана ежедневно проверять и читать поступающую на свой адрес электронной почты корреспонденцию.

14.6. В случае изменения у какой-либо из Сторон наименования, местонахождения, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 5-ти календарных дней с даты вступления изменений в силу письменно известить об этом другую Сторону.

14.7. Настоящий Договор составлен в двух идентичных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

15. Перечень приложений

Неотъемлемой частью настоящего Договора является следующее:

1. Расчет стоимости питания (Приложение №1).
2. График выдачи готовых блюд (Приложение №2).
3. Техническое задание (Приложение № 3).

16. Юридические адреса и реквизиты сторон.

Заказчик:

МАОУ «Лицей №102»

ИНН 2452016514, КПП 245201001

ОГРН 1022401406180

662971, Красноярский край, г. Железногорск, ул. Школьная, д. 46

Номер банковского счета (ЕКС), открытого УФК по Красноярскому краю – 40102810245370000011

БИК УФК по Красноярскому краю – 010407105

Банк получателя - ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК

БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю г. Красноярск

ФИНАНСОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ

АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО Г.ЖЕЛЕЗНОГОРСК

(МАОУ «Лицей № 102» л/сч. 30196Ц27370,

31196Ц27370)

Казначейский счет – 03231643047350001900

Тел. 8(3919)72-37-10, 73-91-01

E-mail: 102@schk26.ru

Директор МАОУ «Лицей №102»

_____/ В.А. Лесняк /
М.П.

Исполнитель:

ООО «Аквариум»

ИНН 2452016916 КПП 245201001

ОГРН 1032401220169, ОКПО 21842252

662971, г. Железногорск, ул. Ленина, 42

тел: +79131953709,

Эл.адрес: akvarium26@ya.ru

КРАСНОЯРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N 8646 ПАО

СБЕРБАНК

р/сч. № 40702810631130100970

к/сч. № 30101810800000000627

БИК 040407627

Тел.: +79131794435

E-mail: akwa-ru@mail.ru

Директор ООО «Аквариум»

_____/ Ю.В. Ковалев
М.П.
Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №21
Страница 7 из 23

Расчет стоимости услуг питания

Наименование услуг	Смена	Продолжи- тельность смены, дни	Кол-во детей, чел.	Кол-во дето/дней	Стоимость питания за 1 чел/день, руб.	Цена договора, руб.
1	2	3	4	5=3*4	6	7=5*6
Поставка готовых блюд с целью организации горячего питания в оздоровительном пришкольном лагере с дневным пребыванием детей (2-х разовое питание)	1	21	101	2121	291.47	618 207,87
ИТОГО						618 207,87

Цена договора составляет: 618 207 (Шестьсот восемнадцать тысяч пятьсот двести семь) рублей 87 копеек, НДС не облагается.

Заказчик:
МАОУ «Лицей №102»

Директор

М.П. В.А. Лесняк

Исполнитель:
ООО «Аквариум»

Директор

М.П. Ю.В. Ковалев

График выдачи готовых блюд

2-х разовое питание

завтрак	8.45-9.15
обед	12.45-13.15

Заказчик:
МАОУ «Лицей №102»

Директор

_____ В.А. Лесняк
МП

Исполнитель:
ООО «Аквариум»

Директор

_____ Ю.В. Ковалев
М.П.

Техническое задание

Срок оказания услуг: с 02.06.2025 по 26.06.2025г., на основании графика выдачи готовых блюд, ежедневно.

Место оказания услуг: приготовление блюд и организация питания должна осуществляться на территории Заказчика по адресу: Красноярский край, ЗАТО г. Железнодорожск, ул. Школьная, 46, МАОУ «Лицей № 102».

Требования по качеству:

Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральному закону от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному закону от 14.05.1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Решению Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;
- МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;
- иным нормативным правовым актом Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

Услуги по должны оказываются по согласованному с санитарно-эпидемиологической службой и Заказчиком примерному двухнедельному меню, составляемому с учетом сезонности.

Требования к персоналу.

1. Приготовление питания должно производиться персоналом, имеющим соответствующую квалификацию, с наличием подтверждающих документов об образовании и/или присвоении квалификации, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.
2. Ежедневно перед началом работы персонала, ответственное лицо Исполнителя (заведующий производством) обязано проводить визуальный осмотр сотрудников Исполнителя с занесением результатов визуального осмотра в «Журнал здоровья» (форма № 2–ЛП, утвержденная Приказом № 330).
3. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

4. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению лечебного питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании пациентов Заказчика.

5. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- 1) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- 2) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- 3) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- 4) при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- 5) при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- 6) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- 7) при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- 8) не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Курение в общеобразовательном учреждении строго запрещено.

6. Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

7. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

Требования к помещению.

1. Исполнитель должен постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции.

2. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

3. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

4. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд.

5. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать.

6. Исполнитель обязан собирать отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения. Бачки и ведра после удаления отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50°C и просушиваться.

Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания.

1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.5.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и в цехах пищеблока, соблюдая товарное соседство, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Требования к результатам оказанных услуг.

1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным Заказчиком двухнедельным меню. Изменение меню допускается по согласованию с Заказчиком.

2. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

3. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием медицинского работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать действующим законодательством требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

5. При раздаче питания в столовой Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °С. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.

Требования к условиям оказания услуг.

Исполнитель обязан:

1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню, утвержденным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

2. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и в цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двухнедельным меню.

5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двухнедельным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

6. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи.

7. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

8. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ.

9. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, а также с катаром верхних

представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению диетического питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании больных Заказчика.

10. Ежедневно перед началом работы персонала, ответственное лицо Исполнителя (заведующий производством) обязано осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья» (форма № 2-ЛП, утвержденная Приказом № 330).

11. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

12. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

13. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность присутствия при закладке продуктов работниками Исполнителя в пищеварочный котел, а также осуществление контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд Исполнителем.

14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления контроля за качеством готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в столовой.

15. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

16. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переноса инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

17. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

18. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции.

19. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

20. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

21. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах.

22. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

23. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

Заказчик:

Директор МАОУ «Лицей №102»

В.А. Лесняк

МП

Исполнитель:

Директор ООО «Аквариум»

Ю.В. Ковалев

М.П.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №21
Страница 13 из 23

**Документ подписан на
ЭП "РТС-тендер"**

Номер договора: 21

Исполнитель:

Дата подписания: 23.05.2025 06:07 (МСК)
Организация: ООО "АКВАРИУМ"
ФИО: КОВАЛЕВ ЮРИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ
Должность: ДИРЕКТОР
Сертификат ЭП
действителен с: 28.04.2025 10:41 (МСК)
действителен до: 28.07.2026 10:51 (МСК)
Серийный номер
сертификата ЭП: 029C978100CDB2CF4A4265EF4E3D082CB8

Заказчик:

Дата подписания: 23.05.2025 06:34 (МСК)
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ №
102 ИМЕНИ АКАДЕМИКА МИХАИЛА ФЁДОРОВИЧА РЕШЕТНЁВА"
ФИО: Лесняк Виталий Анатольевич
Должность: Директор
Сертификат ЭП
действителен с: 27.09.2024 06:08 (МСК)
действителен до: 21.12.2025 06:08 (МСК)
Серийный номер
сертификата ЭП: 00904BE24D89185BE4A62F8227FF73D8A5