

Договор № 90

на оказание услуг по организации горячего питания для Лангепасского городского муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 5", осуществляющая предоставление обучающимся завтраков и обедов

г. Лангепас

«11» декабря 2023 года

Лангепасское городское муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5» (ЛГ МАОУ «СОШ № 5»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Абатуровой Татьяны Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «АВОКАДО» (ООО «АВОКАДО»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Пигалева Евгения Леонидовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые далее «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации, Федеральным законом № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупках Лангепасского городского муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5», итогового протокола запроса оферт в электронной форме № 32313064258 заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель обязуется оказать услугу по организации горячего питания (далее – услуга) обучающихся общеобразовательного учреждения в объёмах, указанных в техническом задании (Приложение №1), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

1.2. Место оказания услуги: 628672, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, город Лангепас, Дружбы Народов ул., д.7.

1.3. При исполнении настоящего Договора Стороны руководствуются:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 №Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.);
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановлением администрации города Лангепаса «Об утверждении Положения о порядке организации обеспечения питанием, обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории города Лангепаса» от 31.12.2020г. № 2031.
- Постановлением администрации города Лангепаса «Об установлении размера расходов на обеспечение питанием, обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории города Лангепаса» от 31.12.2020г. № 2030 и другими нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в данной области.

2. Цена договора и порядок расчетов

2.1. Цена договора является твердой и может изменяться по условиям, предусмотренным настоящим договором, в п. 11.1.

2.2. Общая цена договора составляет 17 094 240 (семнадцать миллионов девяносто четыре тысячи двести сорок) рублей 00 копеек, без НДС.

2.2.1. В цену Договора входят все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Договору в полном объёме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи, транспортные расходы по доставке товара до места поставки, затраты по хранению товара на складе Заказчика, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ, стоимость товаров (продуктов и готовой продукции), расходы связанные с приготовлением блюд, затраты на оформление необходимой технической и справочной документации, организацию производственного контроля и иные расходы, связанные с оказанием услуги.

2.3. Оплата по настоящему Договору производится в безналичном порядке путём перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Договоре лицевой счет Исполнителя.

2.3.1. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

2.3.2. Оплата производится за фактически оказанные и принятые Заказчиком услуги по цене единицы услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Заказчиком предоставленного и подписанного Исполнителем акта оказанных услуг и счета или счет-фактуры, при условии своевременного поступления финансовых средств из бюджета учредителя.

2.3.3. Датой оплаты считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.4. Стоимость оказанной услуги рассчитывается, как сумма стоимостей оказанных услуг за каждый день в отчетном периоде. Отчетным периодом оказания услуги считается месяц. Не позднее 3 (трех) рабочих дней Исполнитель предоставляет Заказчику акты оказанных услуг и счет или счет-фактуру за первую половину отчетного периода, с 1-го по 15-ое (включительно) число и за вторую половину отчетного периода, с 16-го по последнее число месяца, за фактически оказанные услуги предоставления питания обучающимся.

2.5. Не позднее 2х (двух) рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Заказчик предоставляет Исполнителю ежемесячный отчет питания обучающихся с приложением ежемесячного табеля посещаемости обучающихся.

2.6. Заказчик рассматривает и подписывает акт оказанных услуг в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения от Исполнителя. При уклонении Заказчика от подписания акта оказанных услуг либо при необоснованном отказе Заказчика от подписания акта оказанных услуг, такой акт считается подписанным Заказчиком в последний день срока, установленный в п.п. 2.3.2. настоящего Договора, а услуга оказанной Исполнителем надлежащим образом.

2.7. Средства, излишне выплаченные Исполнителю, подлежат возврату Заказчику в 10-дневный срок со дня подписания акта сверки.

2.8. В случаях, предусмотренных пунктом 2.10 договора, оплата оказанных услуг (части услуг) производится в течение 7 (семи) рабочих дней со дня поступления Заказчику от Исполнителя денежных средств в счет уплаты в полном объеме начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям, на основании подписанных Заказчиком Актов оказанных услуг и представленных Исполнителем счетов/счетов-фактур.

2.9. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны подписывают Акт взаимосверки обязательств по договору, в котором, помимо прочего, указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по договору, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями договора, размер неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по договору.

В случае подписания Сторонами Акта взаимосверки обязательств по договору оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в течение 7 (семи) рабочих дней после подписания Заказчиком указанного Акта и представления счета-фактуры / счета.

При этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в доход бюджета возлагается на Заказчика.

2.10. В случае, если при начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны не подписали Акт взаимосверки обязательств по договору, указанный в п. 2.10 договору, Заказчик вправе не производить оплату по договору до уплаты Исполнителем начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) до возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям.

2.11. В случае уменьшения Заказчику соответствующими органами в установленном порядке ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по договору, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия, в том числе о цене и (или) объеме услуг.

Возможно изменение цены договора, если по предложению заказчика увеличивается или уменьшается предусмотренный договором объем услуг.

2.12. Стороны определили, что ценой Договора является сумма фактически оказанных услуг, которая определяется в конце срока исполнения Договора, подтвержденная актами оказанных услуг (приложение № 3, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).

3. Порядок оказания услуг

3.1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем с 09.01.2024 года по 31.05.2024 года (ежемесячно,) на основании предварительной письменной заявки Заказчика, в соответствии с годовым календарным учебным графиком ЛГ МАОУ «СОШ №5».

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязуется:

4.1.2. Обеспечить приемку оказанных по договора услуг по объему и качеству.

4.1.3. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном договором.

4.1.4. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения договора, а также письменную заявку с указанием количества питающихся.

4.1.5. Внести сведения по договору в реестр договоров.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

4.2.2. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным договором.

4.2.4. Осуществлять общий контроль за исполнением договора.

4.2.5. В одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего договора, в том числе:

- при отступлении Исполнителя при оказании услуг от условий договора или обнаружении недостатков результатов оказания услуг, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустраняемыми в соответствии с содержанием пункта 3 статьи 723 Гражданского Кодекса Российской Федерации.

4.3. Исполнитель обязуется:

4.3.1. Оказать услуги лично.

4.3.2. Оказать услуги надлежащего качества *в объеме и сроки, указанные* в Техническом задании на оказание услуг по организации горячего питания для ЛГ МАОУ «СОШ № 5», осуществляющего предоставление обучающимся завтраков и обедов, и договоре.

4.3.3. Оказывать услуги в соответствии с требованиями, установленными в Техническом задании на оказание услуг по организации горячего питания для ЛГ МАОУ «СОШ № 5», осуществляющего предоставление обучающимся завтраков и обедов, являющимся неотъемлемой частью договора.

4.3.4. После заключения договора в течение 2-ух рабочих дней предоставить документы, подтверждающие право на складские и производственные помещения, в случае если в составе заявки предоставлены документы о намерении заключить договор купли-продажи или аренды.

4.3.5. Назначить ответственное лицо, осуществляющее контроль по исполнению настоящего договора (Пигалев Е.Л., директор, тел. +79825269559).

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Требовать от Заказчика приемки оказанных услуг в случае их надлежащего исполнения.

4.4.2. Требовать от Заказчика оплаты оказанных услуг в соответствии с Актами об оказанных услугах, в случае их надлежащего исполнения.

5. Приемка услуг

5.1. Проверка соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным договором может осуществляться с привлечением экспертов, экспертных организаций. Заказчик также вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным договором.

5.2. Для приемки услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в договоре Исполнитель, в течение 3 (трех) рабочих дней, после фактически оказанных услуг, передает Заказчику счет/счет-фактуру и акт оказанных услуг, с приложением первичных документов (реестра по видам расходов по предоставлению учащимся завтраков, обедов, заверенные копии ежедневных сводных ведомостей на отпуск питания учащимся, с указанием количества учащихся, не относящихся к льготным категориям и учащихся льготных категорий), подтверждающих фактически понесенные расходы.

5.3. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения акта оказанных услуг обязан подписать его или предоставить мотивированный отказ от приемки услуг.

5.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания Заказчиком акта оказанных услуг по форме, установленной приложением № 3 к настоящему договору.

5.5. В случае мотивированного отказа Заказчика от принятия услуг, Заказчик вправе составить акт с указанием перечня необходимых доработок и сроков их выполнения за счет Исполнителя. В случае если в установленные сроки Исполнитель не устранил недостатки, Заказчик вправе предъявить требование о возмещении понесенных убытков, уплате неустойки и (или) о расторжении договора и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора.

6. Ответственность сторон

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора, в том числе за неполное и (или) несвоевременное исполнение своих обязательств по договору.

6.2. 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).

6.3 Пени 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, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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:

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

б) 5 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.5. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

6.6. 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). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Пени устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.10. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.11. Неустойка (штраф, пени) носит штрафной характер. При невыполнении обязательств по договору, кроме уплаты неустойки (штрафа, пени), Исполнитель возмещает в полном объеме понесенные Заказчиком убытки.

7. Гарантия качества услуг

7.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказываемой услуги в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуги.

7.2. Качество оказываемой по настоящему Договору услуги должно соответствовать требованиям ГОСТов и настоящего Договора.

7.3. Для оказания услуги питания должны использоваться качественные продовольственные товары (товары должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80% от установленного предприятием – изготовителем). Товары должны быть обеспечены сертификатами соответствия (декларациями о соответствии), оригиналами ветеринарных документов (на продукты животного происхождения).

7.4. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

8. Действие обстоятельств непреодолимой силы (ФОРС-МАЖОР)

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, в том числе, наводнения, урагана, землетрясения, взрыва, шторма, оседания почвы, эпидемии и иных

явлений природы, а также войны, военных действий, нормативных актов государственных органов исполнительной власти, запретительных актов или действия правительств, или государственных органов, гражданских волнений, восстаний, вторжений и любых других обстоятельств вне разумного контроля Сторон.

8.2. Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Договору вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону в письменной форме, но не позднее трёх календарных дней с даты их наступления. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств непреодолимой силы и возможных их последствиях. Сторона также незамедлительно, но не позднее трёх календарных дней, должна известить другую Сторону в письменной форме о прекращении этих обстоятельств.

8.3. Действие обстоятельств непреодолимой силы подтверждается соответствующим документом Торгово-промышленной палаты Российской Федерации или соответствующего компетентного органа.

8.4. В случае если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении недели, Стороны проведут переговоры о целесообразности расторжения настоящего Договора.

9. Срок действия договора

9.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует по «31» мая 2024г., а в части исполнения обязательств и денежных расчетов - до полного их исполнения.

10. Порядок разрешения споров

10.1. Настоящим Договором устанавливается претензионный порядок разрешения споров. Претензия должна быть оформлена в письменном виде, подписана соответствующей Стороной настоящего Договора, содержать обоснованные доказательства того, в чём заключается неисполнение или ненадлежащее исполнение другой Стороной своих обязательств. Срок рассмотрения претензии 20 (двадцать) рабочих дней.

10.2. В случае если в установленный срок не поступит мотивированный ответ на претензию, либо если Сторона, её направившая, считает, что отказ в её удовлетворении является необоснованным, спор подлежит разрешению в Арбитражном суде ХМАО – Югры.

11. Изменение, расторжение договора

11.1. При исполнении настоящего Договора изменение условий настоящего Договора в одностороннем порядке не допускается.

Цена договора может снижаться по соглашению сторон без изменения предусмотренного договором количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения договора.

11.2. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

11.3. Расторжение договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по договору невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения договора.

11.4. В случае расторжения договора по соглашению Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по договору, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по договору.

11.5. Требование о расторжении договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении договора.

11.6. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, в том числе при наступлении причин, указанных в п. 4.2.5 настоящего договора. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

11.7. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения договора может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий договора, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

11.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и

направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в разделе 13 договора, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в разделе 13 договора. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в единой информационной системе.

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

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

11.11. Заказчик принимает решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в ходе исполнения договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

11.12. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством. Такое решение не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в разделе 13 договора, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

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

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

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

12. Прочие условия

12.1. Договор заключен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон. По обоюдному согласию Стороны также вправе дополнительно оформить настоящий договор в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

12.2. Все приложения к Договору являются его неотъемной частью.

12.3. К настоящему Договору прилагаются:

- Техническое задание на оказание услуг по организации горячего питания для ЛГ МАОУ «СОШ №5», осуществляющей предоставление обучающимся завтраков и обедов (Приложение № 1);
- Ведомость на оказание услуг (Приложение № 2);
- форма Акта об оказанных услугах (Приложение № 3).

12.4. В случае изменения реквизитов, указанных в разделе 13 (Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон), Стороны обязаны в течение 3 (трех) рабочих дней в письменной форме уведомить об этом друг друга, с указанием новых реквизитов, заключение дополнительного соглашения при этом не требуется.

12.5. Любое уведомление, соглашение, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с настоящим договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала.

12.6. Исполнитель не вправе передавать обязанности по настоящему договору, полностью или частично, другому лицу.

12.7. Стороны признают юридическую силу за Договором и всеми документами, связанными с заключением и исполнением настоящего Договора, направленными посредством почтовой, телеграфной, телетайпной, телефонной, факсимильной, электронной или иной связи.

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.9. При исполнении договора не допускается перемена поставщика, за исключением случаев, когда новый поставщик является правопреемником поставщика, с которым заключен договор, вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения либо, когда такая возможность прямо предусмотрена договором. При перемене поставщика его права и обязанности переходят к новому поставщику в том же объеме и на тех же условиях.

Если при исполнении договора происходит перемена Заказчика, то права и обязанности Заказчика, установленные договором и не исполненные к моменту такой перемены, переходят к новому лицу в объеме и на условиях, предусмотренных заключенным договором.

12.10. При исполнении договора по согласованию сторон допускается поставка товара, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которого улучшены по сравнению с указанными в договоре.

13. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик

ЛГ МАОУ «СОШ № 5»

Юридический и почтовый адрес:
628672, Тюменская область, ХМАО-Югра,
г. Лангепас, ул. Дружбы Народов, д.7.
ИНН/КПП: 8607006689/860701001

ОГРН 1028601418515

Банковские реквизиты:

Получатель: департамент финансов г.Лангепаса (ЛГ
МАОУ СОШ №5, л/с 004.11.005.1, 004.11.005.2)

Банк получателя: РКЦ Ханты-Мансийск// УФК по
Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре г.
Ханты-Мансийск

Казначейский счет: 03234643718720008700

ЕКС: 40102810245370000007

БИК: 007162163

тел/факс: 8(34669) 2-35-23, 2-64-41

e-mail: school_05@mail.ru, langschoo5@mail.ru

Директор

_____/Т.Н. Абатурова/

Э.П.

Исполнитель

**Общество с ограниченной ответственностью
«АВОКАДО»**

Юридический адрес: 628671, Тюменская область,
ХМАО-Югра, г. Лангепас ул. Мира 5 кв. 45
Фактический адрес: 628672, Тюменская область,
ХМАО-Югра, г. Лангепас ул. Звездный проезд
д.30

ИНН 8607014418

КПП 860701001

ОГРН 1228600001926

ОКПО 57994546

ОКОПФ 12300

ОКТМО 71872000001

Банковские реквизиты:

Западно-Сибирское отделение №8647 ПАО
Сбербанк

р/счет 40702810567170012003

к/счет 30101810800000000651

БИК 047102651

Тел. +79825269559

Директор

_____/Е.Л. Пигалев /

Э.П.

Техническое задание
на оказание услуг по организации горячего питания для ЛГ МАОУ «СОШ № 5», осуществляющей
предоставление обучающимся завтраков и обедов

1. Период оказания услуг

1.1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем с 09.01.2024г. по 31.05.2024 года (ежемесячно) на основании предварительной письменной заявки Заказчика, в соответствии с годовым календарным учебным графиком ЛГ МАОУ «СОШ № 5».

2. Условия оказания услуг

2.1. Оказать услуги лично. Услуги по организации питания обучающихся включают в себя: доставку продуктов питания, приготовление и отпуск рационов завтраков и обедов, а также других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя с выполнением всех санитарно - гигиенических норм и правил.

Оказание Услуг осуществляется на базе производственных помещений пищеблоков и обеденных залов образовательного учреждения.

2.2. Для приемки услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в договоре, Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней после окончания соответствующего этапа исполнения Договора, передает Заказчику счет/счет-фактуру (при наличии) и акт об оказанных услугах, с приложением первичных документов (реестра по видам расходов по предоставлению учащимся завтраков, обедов, заверенные копии ежедневных сводных ведомостей на отпуск питания учащимся, с указанием количества учащихся, не относящихся к льготным категориям и учащихся льготных категорий), подтверждающих фактически понесенные расходы.

2.3. Ремонт и обслуживание торгово-технологического оборудования производится силами и средствами Исполнителя услуг.

2.4. После письменной заявки Заказчика о ремонте (обслуживании) торгово-технологического оборудования, Исполнитель обязан произвести ремонтные работы в течении 3 (трех) календарных дней. После чего предоставить подписанный акт о выполненных работах, в котором будет указано, что после ремонта, обслуживания торгово-технологического оборудования, оно находится в исправном состоянии.

2.5. Обслуживание и ремонт технологического оборудования отражать в журнале «По обслуживанию и ремонту технологического оборудования» с отметками о выполнении и подписями ответственных сторон в день выполнения работ.

2.6. Исполнитель после заключения договора в течении 2-ух рабочих дней предоставляет документы, подтверждающие право на складские и производственные помещения, в случае если в составе заявки предоставлены документы о намерении заключить договор купли-продажи или аренды.

3. Место оказания услуг

3.1. 628672, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г. Лангепас, Дружбы Народов ул., д.7.

4. Требования к безопасности организации услуг

4.1. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности, а также пропускной и внутриобъектовый режимы.

4.2. Обеспечивать потребности в столовой посуде (не менее двух комплектов на одно посадочное место), использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам, моющих средствах, спецодежде в соответствии с действующими нормами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия.

4.3. В течение одного рабочего дня с момента заключения Договора предоставить Заказчику:

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг;

- примерное меню, включающее разнообразие блюд, предлагаемых в рамках одного цикла; ассортимент свежих овощей и фруктов в составе рационов, в зависимости от сезона.

4.4. Обеспечить горячим питанием детей по двухнедельному циклическому меню, но не более установленной договором на оказание услуг по организации горячего питания ЛГ **МАОУ «СОШ № 5»**, осуществляющей предоставление обучающимся завтраков и обедов, стоимости питания на одного обучающегося в день. Меню разрабатывается Исполнителем, и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в соответствии с **СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

4.5. Обеспечить приготовление горячей пищи высокого качества, разнообразной по ассортименту в соответствии с разработанным примерным меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней). Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет). В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

Организовать ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.6. Осуществлять за свой счет своевременную доставку в столовую продуктов, качество которых должно соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Закону РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или другим нормативным документам и другим нормативным правовым актом.

4.7. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений содержится в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.8. Технические характеристики качества наименования продукта (согласно приложения 6 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

4.9. Для перевозки продуктов использовать специально предназначенный или специально оборудованный для таких целей транспорт.

4.10. Сопровождать продукцию, поставляемую для оказания услуг по организации питания детей, через экспедитора или другое уполномоченное лицо с правом подписи необходимой документации. Специалисты, занятые в погрузочно-разгрузочных работах, в организации питания должны иметь личную медицинскую книжку с допуском по состоянию здоровья и прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёмки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, требований к кулинарной обработке продуктов питания, а также условий сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания.

4.12. Иметь перечень квалифицированных специалистов, ответственных за качественным выполнением требований санитарных норм и правил в ходе оказания услуг, осуществлять проверки на основании утвержденных графиков за соблюдением:

- качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции, органолептическим показателям, сопроводительным документам, условиям транспортировки и хранения;

- технологии изготовления кулинарной продукции;

- качественной и своевременной уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции и правил личной гигиены.

4.13. Обеспечить замещение работниками должности «повар» лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.22. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора. Соблюдать правила пожарной безопасности в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении правил противопожарного режима в Российской Федерации».

4.23. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг.

4.24. Оказывать услугу посредством обеспечения квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую квалификацию, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию и медицинское заключение.

4.25. Контролировать своевременность и обязательность прохождения работниками медицинских и профилактических осмотров в соответствии с действующим законодательством.

4.26. Обеспечить недопущение нахождения в производственных помещениях пищеблоков посторонних лиц, допуск технического персонала осуществлять только в случаях согласования с заведующим производством необходимости их присутствия на пищеблоках и наличием чистой специальной одежды для лиц, обслуживающих технологическое оборудование в помещениях пищеблоков.

4.27. Обеспечить правильную эксплуатацию технологического оборудования и обязательное ведение журнала учета аварийных ситуаций.

4.28. Проводить обработку посуды, уборку и санитарную обработку предметов производственного окружения, с использованием разрешённых к применению в установленном порядке моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, согласно инструкций по их применению:

- уборки (санитарной обработки) столов после каждого приёма пищи детей;
- ежедневной уборки подсобных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;
- генеральной уборки (один раз в месяц) подсобных помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

4.29. Использовать для раздачи готовых блюд чистую, сухую посуду и столовые приборы.

4.30. Обеспечить регулярный вывоз из столовой пищевых отходов производства.

4.31. Обеспечить наличие и ведение на пищеблоке, в столовой, буфете учреждения:

- Примерного меню;
 - «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»;
 - «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - «Журнала здоровья»;
 - «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования»;
 - Технологических карт на кулинарные изделия (блюда);
 - Контрольного журнала;
 - Книги отзывов и предложений.
- Документов, подтверждающих прохождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.32. Обеспечить наличие разработанной программы (плана) производственного контроля, утвержденного руководителем организации, индивидуальным предпринимателем либо уполномоченными в установленном порядке лицами, согласно СП 1.1.1058-01

4.33. Иметь в наличии программы производственного контроля.

4.34. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.

4.35. Предоставить полный объем гарантии в соответствии с действующим законодательством на весь перечень услуг и на весь период оказания услуг.

4.36. Нести установленную законодательством Российской Федерации ответственность за выпуск некачественной и опасной для здоровья пищевой продукции.

4.37. По требованию Заказчика предоставить отчет об оказании услуг и иные документы, необходимые для обеспечения контроля за расходованием бюджетных средств в течение 10 рабочих дней с момента вручения соответствующего требования.

4.38. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившие качество услуг, в течение 1 рабочего дня с момента вручения в письменном виде Заказчиком услуг соответствующего требования Исполнителю.

5. Требования по предупреждению коронавирусной инфекции для работников столовой:

5.1. Общие положения:

5.1.1. Настоящая инструкция содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке (столовой) и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа

на пищеблок, организации питания, санитарной обработке помещений и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

5.1.2. Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.

5.1.3. В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции работники допускаются к работе после детального изучения данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке и профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а также с соблюдением всех мер предосторожности.

5.1.4. Работники пищеблока (столовой) должны соблюдать данную инструкцию, иметь прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

5.1.5. Работники пищеблока с целью соблюдения требований по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции должны:

- строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;

- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;

- содействовать и сотрудничать с администрацией образовательной организации в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и дежурному администратору либо руководителю образовательной организации о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;

- внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;

- пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, одноразовые перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;

- незамедлительно уведомлять прямого руководителя или руководителя образовательной организации о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;

- придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению новой коронавирусной инфекции;

- знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики коронавирусной инфекции.

5.1.6. Работники пищеблока (столовой) должны знать, что механизмами передачи коронавирусной инфекции являются воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

5.1.7. Работники пищеблока должны быть оснащены санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

5.1.8. Работникам пищеблока необходимо:

- санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;

- верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;

- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;

- обрабатывать руки дезинфицирующими средствами;

- своевременно проводить дезинфекцию своего рабочего места.

1.9 С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции, желудочно-кишечных, паразитарных и иных заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать нормы и правила личной гигиены:

- коротко подстригать ногти, не наносить на них лак;

- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед тем как начать работу, переходя от выполнения одной операции к другой, после перерыва в работе, прикосновения к загрязненным предметам, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.

5.1.10. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции согласно законодательству Российской Федерации.

5.2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников пищеблока к работе

5.2.1. В образовательной организации организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и системная работа по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах личной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

5.2.2. При входе в здание работник должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.

5.2.3. Перед началом работы всем работникам пищеблока ответственным сотрудником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.

5.2.4. При температуре 37,1 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока не допускается к работе и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.

5.2.5. Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается к работе. Возобновление допуска к работе возможно только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

5.2.6. Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии.

5.2.7. Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, в том числе после сотового телефона, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами (антибактериальные средства для рук, содержащие не менее 60% спирта, (влажные салфетки или гель)).

5.2.8. Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску для лица.

5.3. Санитарная обработка помещений пищеблока во время работы

5.3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом и обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

5.3.2. Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

5.3.3. Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещения пищеблока.

5.3.4. Обеззараживание воздуха проводить при помощи бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятором), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.

5.3.5. Смену одноразовой медицинской маски производить не реже одного раза в 3 часа (в случае ее увлажнения – немедленно).

5.3.6. Использованную медицинскую маску уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро.

5.3.7. В случае, если используются многоразовые маски для лица, использованные маски сложить в пакет. Многоразовую маску нужно выстирать с мылом или моющим средством, затем обработать с помощью парогенератора или утюга с функцией подачи пара. После обработки маска не должна оставаться влажной, поэтому в конце её необходимо прогладить горячим утюгом, уже без функции подачи пара.

5.3.8. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.

5.3.9. На период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук следует использовать одноразовые бумажные полотенца.

5.3.10. Во время работы не рекомендуется трогать руками лицо.

5.3.11. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

5.3.12. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока ответственным сотрудником повторно измеряется температура тела с занесением данных в журнал.

5.3.13. В случае ухудшения здоровья, работник обязан незамедлительно поставить в известность своего руководителя и обратиться за помощью к медицинскому работнику.

5.3.14. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений проводить с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

5.3.15. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп:

- хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 %, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0 %);

- кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0 %);

- катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5 %);

- третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05 %);

- полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2 %);

- спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70 % по массе).

5.3.16. Дезинфицирующие средства следует хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном

5.5.4. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.

5.5.5. Вымыть с мылом руки, вытереть бумажным полотенцем, обработать антисептическим раствором.

5.6. Ответственность

5.6.1. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований настоящей инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.6.2. При наличии признаков коронавируса необходимо соблюдать режим самоизоляции. В случае нарушения требований и создания угрозы распространения заболевания коронавирусной инфекцией или его распространения, распространителя могут привлечь к уголовной ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6. Объем оказываемых услуг: 97 200 дето-дней.

Наименование услуги	Функциональные и качественные характеристики услуги	Обучающиеся, не относящиеся к льготной категории			Обучающиеся льготных категорий				
		1 - 4 классы		5 - 11 классы	1 - 11 классы		5 - 11 классы		
		Количество чел/дней			Количество чел/дней				
Оказание услуг по организации горячего питания для ЛГ МАОУ «СОШ № 5», осуществляющего предоставление обучающимся завтраков и обедов	Включение в рацион питания детей мясных, рыбных, молочных блюд, с использованием йодированной соли. Обеспечение разнообразия блюд в рационе, недопущение повторения одинаковых блюд в течение двух дней подряд. Недопущение включения в меню запрещенных блюд	горячие завтраки (средства федерального, окружного, городского бюджета)	20 700	горячие завтраки (городской бюджет)	15 120	горячие обеды (городской бюджет)	1 080	горячие завтраки (бюджет ХМАО - Югры)	26 100
						горячие обеды (бюджет ХМАО-Югры)	34 200		

Заказчик
_____/Т.Н. Абатурова/
Э.П.

Исполнитель
_____/Е.Л. Пигалев/
Э.П.

ВЕДОМОСТЬ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ

№ п/п	Наименование услуги	Среднее кол-во учебных дней	Количество детей	Среднее количество дето/дней	Стоимость, руб.	Цена, итого руб.
1	Завтраки 1-4 классы (средства федерального, окружного, городского бюджета)	160	230	20 700	160,00	3 312 000,00
2	Завтраки 5-11 классы (городской бюджет)	160	168	15 120	80,00	1 209 600,00
3	Обеды 1-11 классы льготная категория (городской бюджет)	160	12	1080	238,00	257 040,00
4	Обеды 1-11 классы льготная категория (бюджет ХМАО-Югры)	160	290	26 100	160 ,00	4 176 000,00
5	Завтраки 1-11 классы льготная категория (бюджет ХМАО-Югры)	160	380	34 200	238,00	8 139 600,00
Итого:				97 200	x	17 094 240,00

Заказчик
_____/Т.Н. Абатурова/
Э.П.

Исполнитель
_____/Е.Л. Пигалев/
Э.П.

*Форма

Акт об оказанных услугах

г. «__» _____ 20__ г.

Лангепас

Акт № _____ от " __ " _____ 202__ г.						
За услуги питания детей в период с __.__.202__ по __.__.202__ г.						
Исполнитель:						
Заказчик:						
Основание:						
№	Наименование работ, услуг	Кол-во	Ед.	Цена	Сумма	
1			ед			
2			ед			
3			ед			
4			ед			
5			ед			
6			ед			
				Итого:		
				Без налога (НДС)		
Всего оказано услуг ____, на сумму _____ руб.						
Вышеперечисленные услуги выполнены полностью и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.						
ИСПОЛНИТЕЛЬ				ЗАКАЗЧИК		

Заказчик
_____/Т.Н. Абатурова/
Э.П.

Исполнитель
_____/Е.Л. Пигалев/
Э.П.

* Акт об оказанных услугах заполняется согласно форме и подписывается сторонами после оказания услуг.

Документ подписан электронной подписью на ЭТП ФЕДЕРАЦИЯ ЗАКУПОК

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	ООО "АВОКАДО" ПИГАЛЕВ ЕВГЕНИЙ ЛЕОНИДОВИЧ, ДИРЕКТОР	1285D9B004AB0CF9B43F48D7F015F8F5F	11.12.2023 15:45 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	ЛАНГЕПАСКОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5" Абатурова Татьяна Николаевна, Директор	FEB8BAC880E2F7506955DCFB42C97FA3	11.12.2023 16:10 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа

Номер процедуры 3494023001DP | 32313064258