

Договор № 41-2/2025

на оказание услуги по приобретению набора продуктов и приготовлению рационов питания для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, организованного на базе МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 19 «Выбор» Находкинского городского округа

в период летней оздоровительной кампании 2025 года

Находкинский городской округ

«27 » мая 2025 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19 «Выбор» Находкинского городского округа, именуемое в дальнейшем Учреждение, в лице директора Медведевой Ларисы Витальевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель (ИП) Козырева Елена Викторовна 15.05 1960 года рождения, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании ОГРНИП 312250829600018 с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем.

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Настоящий договор заключен на основании Федерального закона от 18.07.2011 № 223 ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», подпункта 1 пункта 14.1 Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 19 «Выбор» Находкинского городского округа».

1.2. В соответствии с условиями настоящего договора Исполнитель обязуется оказать услугу по приобретению набора продуктов и приготовлению рационов питания для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей (далее - Услуга) в период летней оздоровительной кампании 2025 года согласно спецификации (приложение), а Учреждение обязуется принять и оплатить данную Услугу в соответствии с условиями, установленными настоящим договором.

1.3. Период оказания Услуги: с 27 мая по 19 июня 2025 года.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗЫВАЕМОЙ УСЛУГЕ

2.1. Исполнитель обязуется оказать Учреждению Услугу в согласованном объеме, в пределах бюджетных средств, предусмотренных спецификацией настоящего договора.

2.2. Услуга предусматривает приобретение набора продуктов и приготовление рационов питания непосредственно в столовой Учреждения для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей с учётом физиологических потребностей в пищевых веществах при 2-разовом питании (завтрак, обед) для 2-х возрастных групп детей: от 6,5 до 10 лет и старше 10 лет до 15 лет (включительно).

2.3. Услуга должна быть организована в столовой Учреждения в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями МР 3.1/2.4.0239-21 «3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880, Федеральными Законами от

30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.4. С Исполнителем заключается договор аренды имущества, являющегося муниципальной собственностью и необходимого для оказания Услуги, а также договор на возмещение коммунальных затрат на период оказания Услуги.

2.5. Продукты питания для оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам, и соответствовать нормативным документам Российской Федерации. Показатели качества продуктов питания должны быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продуктов. Маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов. Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемыми соответствующими нормативными документами.

2.6. Продукты поставляются в соответствии с примерным меню, разработанным Исполнителем и согласованным руководителем оздоровительного учреждения.

2.7. В питании детей не допускается использование продуктов и блюд, указанных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.8. Продукты должны храниться с учетом соблюдения условий и сроков их реализации.

2.9. Для оздоровления детей и профилактики заболеваний щитовидной железы блюда готовятся с применением йодированной соли.

2.10. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих и сладких блюд обеденного рациона.

2.11. Исполнитель гарантирует качество Услуги в соответствии п. 2.2.-2.10. настоящего договора.

3. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГИ

3.1. Исполнитель оказывает Услугу в соответствии с Законом Приморского края от 26 декабря 2014 года № 530-КЗ «Об организации и обеспечении отдыха, оздоровления и занятости детей, проживающих на территории Приморского края», постановлениями Администрации Приморского края от 13 февраля 2014 года № 41-па «Об утверждении Порядка расходования субвенций на организацию и обеспечение оздоровления и отдыха детей Приморского края», постановлениями администрации Находкинского городского округа от 12.07.2019 года № 1147 «Об утверждении муниципальной программы «Развитие образования в Находкинском городском округе на 2020-2024 годы», от 29 апреля 2021 года № 489 «Об осуществлении мероприятий по обеспечению отдыха детей в каникулярное время 2021 года, включая мероприятия по обеспечению безопасности их жизни и здоровья на территории Находкинского городского округа».

3.2. Исполнитель обязуется организовать Услугу в помещении столовой Учреждения по адресу: **г. Находка, мкр. Врангель, ул. Бабкина 5..**

3.3. Учреждение информирует Исполнителя о необходимом объеме оказываемой Услуги, путем предоставления заявок питающихся в столовой.

3.4. Приёмка Услуги по качеству осуществляется Учреждением в соответствии с Федеральными законами от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880, установленными санитарными правилами и другими обязательными требованиями.

4. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Общая цена договора составляет **528070 рублей 20 копеек** (*пятьсот двадцать восемь тысяч семьдесят рублей 20 копеек*).

4.2. Услуга оплачивается Учреждением в соответствии с объемами выделенных бюджетных ассигнований и стоимостью, отраженной в спецификации к настоящему договору.

4.3. Оплата Услуги производится Учреждением путём безналичного перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя после подписания Сторонами акта сверки оказанной Услуги (далее - Акт) и на основании предоставленной Исполнителем счёт-фактуры, выставленной на имя Учреждения. Акт подписывается сторонами в течение 5-ти рабочих дней после окончания каждой летней смены. Оплата производится в течение 30-ти рабочих дней с даты подписания Акта.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Оказать Услугу в точном соответствии с условиями настоящего договора.

5.1.2. Обеспечить 2-разовое питание: завтрак и обед для 2-х возрастных групп детей: от 6,5 до 10 лет и старше 10 лет до 15 лет (включительно).

5.1.3. Иметь примерное меню для 2-х возрастных групп детей, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), согласованное руководителем оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

5.1.4. Разработать фактическое недельное меню с указанием наименования и объема блюд, обеспечить его соответствие примерному меню. Ежедневно вывешивать утвержденное Учреждением фактическое недельное меню в обеденном зале. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых продуктов, допускается производить замену одних продуктов на другие, равноценные по пищевой ценности, в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5.1.5. Иметь в 2-х экз. по одному экз. для Исполнителя и Учреждения ежедневные меню-раскладки для 2-х возрастных групп детей с указанием количества продуктов питания и стоимости дневного рациона, а также количества питающихся на завтрак и обед на основании заявок, предоставляемых Учреждением. Меню-раскладки ежедневно подписываются Исполнителем и Учреждением.

5.1.6. Обеспечить соблюдение стоимости набора продуктов и затрат на приготовление рационов питания и общей стоимости Услуги в среднем на 1 ребенка в день с учетом возрастной категории детей.

5.1.7. Обеспечить выполнение норм питания на одного ребенка.

5.1.8. Предоставлять питание на основании заявок количества питающихся, предоставляемых Учреждением на завтрак и обед.

5.1.9. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, в соответствии со статьей 10 главы 3 «Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации» технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и обеспечить ежедневное документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

5.1.10. Ежедневно осуществлять производственный контроль за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, условиями хранения и сроков годности продуктов питания в

соответствии с санитарными правилами. Ежедневно заполнять журналы в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.11. Обеспечить в требуемых объемах закупку качественных продуктов в соответствии с разработанным примерным меню и фактическим недельным меню, оптимальный температурный режим при доставке продуктов в Учреждение, в том числе скоропортящихся, с использованием специализированного транспорта.

5.1.12. Осуществлять прием продуктов питания и питьевой воды при наличии документов, гарантирующих их качество и безопасность.

5.1.13. Использовать в работе обязательную электронную систему ветеринарной сертификации продукции животного происхождения, подконтрольной государственному ветеринарному надзору, на базе федеральной государственной информационной системы «Меркурий» (ФГИС «Меркурий»), утвержденной 01 июля 2018 года в соответствии со ст. 4 Федерального Закона от 13.07.2015 года № 243-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии».

5.1.14. Использовать продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, включать в рационы питания продукцию, обогащенную микронутриентами.

5.1.15. Для профилактики заболеваний щитовидной железы, витаминной и микроэлементной недостаточности готовить блюда с применением йодированной соли, проводить витаминизацию третьих и сладких блюд.

5.1.16. Организовать за свой счет питьевой режим в обеденном зале с использованием воды, расфасованной в емкости. Иметь в достаточном количестве стеклянную и фаянсовую посуду и отдельно промаркированные подносы для чистой и использованной посуды. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусмотреть замену емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели. Иметь на бутилированную воду, поставляемую в образовательное учреждение, документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

5.1.17. Обеспечивать соблюдение правил обработки продуктов питания, условий и сроков их хранения и реализации в соответствии с санитарными правилами и нормами, предусмотренными действующим законодательством.

5.1.18. Соблюдать технологию приготовления блюд и изделий в соответствии с действующей нормативной документацией. Иметь на все блюда и изделия по меню технологические карты.

5.1.19. Обеспечить пищеблок кухонной посудой и инвентарём, спецодеждой, моющими, чистящими и дезинфекционными средствами, а также столовой посудой и приборами в соответствии с нормами оснащения.

5.1.20. Для проведения уборки помещений и оборудования использовать моющие, чистящие и дезинфекционные средства, разрешенные к применению в установленном порядке, с соблюдением инструкций по их применению.

5.1.21. Сохранять суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд в течение 48 часов, не считая выходных и праздничных дней, при температуре от +2 до +6 °С.

5.1.22. Обеспечить надлежащее санитарно-гигиеническое содержание производственных цехов, оборудования, инвентаря и посуды, соблюдение работниками столовой санитарно-эпидемиологического режима.

5.1.23. Провести перед началом оздоровительного сезона и по окончании каждой оздоровительной смены генеральную уборку всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.

5.1.24. Иметь квалифицированные кадры, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, знающие особенности организации школьного питания, обеспечить их замену в случае отсутствия по болезни или другим причинам.

5.1.25. Обеспечить наличие санитарных книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок.

5.1.26. Информировать Учреждение об аварийных ситуациях в работе централизованных систем холодного и горячего водоснабжения, канализации, отключении электроэнергии, о выходе из строя технологического и холодильного оборудования, а также других ситуациях на пищеблоке, создающих угрозу здоровью детей и осложняющих санитарно-эпидемиологическую обстановку в оздоровительном лагере.

5.2. Учреждение обязано:

5.2.1. Предоставить Исполнителю на каждую смену оздоровительного лагеря график приема пищи на завтрак и обед, утвержденный Учреждением.

5.2.2. Ежедневно вести журнал учета заявок количества питающихся на завтрак и обед за подписью руководителя оздоровительного лагеря.

5.2.3. Предоставлять Исполнителю:

- накануне рабочего дня до 15.00 час - заявку количества питающихся детей на завтрак;
- в день предоставления питания до 09.00 час - заявку количества питающихся детей на обед с учетом фактической посещаемости детей столовой.

5.2.4. Ежедневно подписывать в 2-х экз. по одному экз. для Исполнителя и Учреждения меню-раскладки для 2-х возрастных групп детей с указанием количества продуктов питания и стоимости дневного рациона, а также количества питающихся на завтрак и обед на основании заявок, предоставляемых Учреждением.

5.2.5. Контролировать выполнение и качество предоставляемой Услуги в соответствии п. 5.1.

5.2.6. Осуществлять ежедневный контроль за работой Исполнителя в соответствии с разработанной и утвержденной руководителем Учреждения программой производственного контроля.

5.2.7. Контролировать ведение на пищеблоке журналов в соответствии с рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 формами и документации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции в соответствии с процедурами, основанными на принципах ХАССП, разработанными и внедренными Исполнителем в соответствии со статьей 10 главы 3 «Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации» технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5.2.8. Проконтролировать переход Исполнителем на обязательную электронную систему ветеринарной сертификации продукции животного происхождения, подконтрольной государственному ветеринарному надзору, в соответствии со ст. 4 Федерального Закона от 13 июля 2015 года № 243-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии», на базе федеральной государственной информационной системы «Меркурий» (ФГИС «Меркурий»).

5.2.9. Производить Исполнителю оплату оказываемой Услуги в порядке и сроки, определённые настоящим договором.

5.2.10. Передавать Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию.

5.3. Учреждение имеет право:

5.3.1. Требовать от Исполнителя оказания Услуги надлежащего качества, предусмотренного настоящим договором.

5.3.2. В любое время потребовать от Исполнителя отчет о ходе выполнения настоящего договора.

5.4. Контроль соблюдения санитарных норм и правил по обеспечению Услуги осуществляется соответствующими контролирующими органами в пределах своей компетенции.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Стороны несут ответственность за нарушение сроков, неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. За нарушение сроков (начало, окончание) и качества выполнения Услуги, предусмотренных в настоящем договоре разделами 1, 2, 3, Исполнитель выплачивает Учреждению неустойку в размере 0,1 % от суммы настоящего договора за каждый день просрочки вплоть до дня фактического окончания Услуги или до дня расторжения настоящего договора.

6.3. Уплата неустойки 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.

6.4. Споры, возникающие между Сторонами при изменении, расторжении и исполнении договора, а также возмещении понесенных убытков и другие возможные споры, рассматриваются в установленном законодательством порядке в Арбитражном суде Приморского края. Стороны при рассмотрении спорных вопросов соблюдают претензионный порядок. Срок рассмотрения претензии 30 дней со дня её получения.

7. ФОРС-МАЖОР

7.1. Стороны освобождаются от ответственности друг перед другом за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, в случаях установленных законодательством, в частности, при возникновении обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажорных), т.е. чрезвычайных и непредсказуемых при данных условиях обстоятельств.

К вышеуказанным (форс-мажорным) обстоятельствам относятся следующие события: стихийные бедствия природного характера (землетрясения, наводнения, пожары, снежные заносы и т.д.), забастовки, диверсии, запретительные и ограничительные меры органов государственной власти, а также другие, признанные таковыми арбитражным судом.

7.2. О наступлении форс-мажорных обстоятельств Стороны уведомляют друг друга немедленно с момента их возникновения. Факт наступления форс-мажорных обстоятельств должен быть документально удостоверен полномочными на то органами власти. Удостоверяющий документ прилагается к письменному уведомлению. При отсутствии уведомления (а равно при просрочке уведомления), удостоверяющего документа, Сторона договора их получающая, вправе не принимать во внимание наступление форс-мажорных обстоятельств, при предъявлении претензий (исков) к другой Стороне в связи с ненадлежащим исполнением условий договора. При возникновении форс-мажорных обстоятельств, все вопросы, связанные с взаиморасчетами, решаются Сторонами договора по взаимному согласованию, а при не достижении согласия - в порядке арбитражного судопроизводства.

8. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

8.1. Досрочное расторжение договора может иметь место по соглашению Сторон либо по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

8.2. Договор считается расторгнутым с момента подписания Сторонами соглашения о расторжении, при условии урегулирования материальных и финансовых претензий по выполненным до момента расторжения договора обязательствам, или вступления в законную силу решения суда.

8.3. Учреждение вправе расторгнуть настоящий договор:

- при задержке Исполнителем срока оказания Услуги более чем на 10 (десять) дней;
- при снижении качества Услуги;

- при нарушении условий п. 1.2 настоящего договора.

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Стороны обязуются соблюдать условия, обеспечивающие неразглашение касающейся их конфиденциальной коммерческой информации, связанной с выполнением обязательств по настоящему договору, и непосредственно несут друг перед другом ответственность за ненадлежащее выполнение принятых по настоящему договору обязательств, в случаях, предусмотренных законодательством.

9.2. Все изменения и дополнения к настоящему договору действительны только при условии совершения их в письменной форме и подписании уполномоченными представителями Сторон.

9.3. Во всех вопросах, неурегулированных настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

9.4. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания его обеими Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

9.5. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Учреждение

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «СОШ №19 «Выбор» Находкинского городского округа

Адрес: 692943, Приморский край, г. Находка, мкр.Врангель, ул.Бабкина,5.

E-mail: 19vybor@rambler.ru

Телефон 8(4236) 661-375

ИНН 2508019527 КПП 250801001

Финансовое управление администрации НГО
л/счет 31206K51060

ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЕ ГУ БАНКА
РОССИИ/УФК ПО ПРИМОРСКОМУ КРАЮ
Г.ВЛАДИВОСТОК

Расчетный счет 03234643057140002000

БИК 010507002

Кор счет 40102810545370000012

Исполнитель:

ИП Козырева Е.В.

Адрес: 692930, Приморский край, г. Находка, ул. Спортивная, д. 39А, кв. 95

Тел.: 8-914-709-37-67

e-mail: kozyr.ev@mail.ru

ИНН: 250824596205

р/сч: 40802810750180012555 в Дальневосточном банке

ПАО «Сбербанк России» г. Хабаровск

кор.счет: 30101810600000000608

БИК: 040813608

ОКПО: 0186681550

ОКТМО:05714000

ОКОПФ/ОКФС: 50102/16

Дата постановки на налоговый учет 22 октября 2012 г.

Директор



Л.В Медведева



Е.В. Козырева

Спецификация
к договору для оказания Услуги в период осенней оздоровительной кампании
для МАОУ "СОШ № 19 "Выбор" НГО

№ п/п	Наименование Услуги и возрастная категория детей	Количество рационов питания (детодней), шт.	Стоимость на 1 ребенка в день при 2-разовом питании (завтрак, обед), руб.	Сумма, руб.
1	2	3	4	5
1.	Приобретение набора продуктов и приготовление рационов питания для оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей возрастом от 6,5 до 10 лет, в том числе:	1 540	178,35	274 659,00
	- стоимость набора продуктов питания;	✓	178,35	✓
	- стоимость затрат по приготовлению рационов питания.	✓		✓
2.	Приобретение набора продуктов и приготовление рационов питания для оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей старше 10 лет до 15 лет (включительно), в том числе:	1 260	201,12	253 411,20
	- стоимость набора продуктов питания;	✓	201,12	✓
	- стоимость затрат по приготовлению рационов питания.	✓		✓
	ИТОГО:			528 070,20

Сумма по договору составляет: **528070 рублей 20 копеек**
/пятьсот двадцать восемь тысяч семьдесят рублей 20 копеек /
(прописью)



Директор МАОУ "СОШ № 19 "Выбор" НГО Медведева Л.В. / Л.В. Медведева /
Исполнитель Козырева Е.В. / Е.В. Козырева /