

Договор № 1
на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников дошкольных групп

г. Бирск

«11» января 2021 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа села Старобурново муниципального района Бирский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Саяповой Леры Асхатовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Верещагин Андрей Аркадьевич, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О Договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон о Договорной системе), заключили настоящий Договор, о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По настоящему Договору Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания дошкольных групп (далее - услуги) исключительно с применением в приготовлении пищи только мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов высокой степени готовности (кулинарные изделия и выпечка поставляются в готовом виде) согласно меню, сборникам рецептов и картотек технологических карт на готовые блюда разработанными в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

1.2. Услуги оказываются по адресу: 452467, Республика Башкортостан, Бирский район, село Старобурново, улица Школьная 6 Б.

1.3. Наименование, объем и стоимость услуг определены в Приложении № 1 к настоящему Договору.

1.4. Срок оказания услуг: с 11 января 2021 г. по 30 июня 2021 г.

1.5. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с условиями настоящего Договора и нормами законодательства РФ.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Общая цена Договора составляет 496 743,19 (четыреста девяносто шесть тысяч семьсот сорок три) рубля 19 коп., НДС не облагается.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

В цену Договора включаются все возможные затраты, издержки Исполнителя, производимые им в процессе оказания услуг. В том числе цена продуктов питания, расходы на погрузку, разгрузку, доставку необходимых продуктов, товаров (материалов), транспортные расходы, оплату услуг третьих лиц, привлекаемых для исполнения условий Договора, а также расходы на уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.

2.2. Цена Договора является твердой и не может изменяться в ходе исполнения Договора за исключением случаев, указанных в п. 8.1 настоящего Договора.

2.3. Источник финансирования: субсидии на выполнение финансового обеспечения муниципального задания (средства бюджетного учреждения).

2.4. Оплата производится Заказчиком в срок не более тридцати дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке и после предоставления Исполнителем счетов-фактур, акта выполненных работ и табеля посещаемости детей.

2.5. Обязательства Заказчика по оплате считаются исполненными с момента списания денежных средств с его лицевого счета.

2.6. В случае проведения экспертизы оказанных услуг, оплата производится после проведения экспертизы и в соответствии с заключением по результату экспертизы.

Профилактические и дезинфекционные мероприятия в столовой проводятся на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает:

- меры личной гигиены, обеспечение персонала, оказывающими услуги по организации питания запасом одноразовых масок или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается;

- частое мытье рук с мылом, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;

- дезинфекцию столовой и кухонной посуды. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима либо дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием;

- проветривание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Проветривание обеденного зала в соответствии с графиком учебного процесса между приемами пищи. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, поверхностей столов, спинок стульев. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирание дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую);

- воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств;

- в санузлах для детей и сотрудников, при умывальниках для мытья рук необходимо обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги (бумажных полотенец), установить санитайзеры (дозаторы) с антисептическим средством для обработки рук;

- контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посуды и проведение обработки кулеров и дозаторов.

В пищеблоках на период пандемии руководствоваться следующими обязательными требованиями государственных санитарно-эпидемиологических правил:

1. Работа персонала пищеблоков должна быть организована с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

2. В столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализации: столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- столовые-догоотовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

- буфет-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

3. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

4. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

7. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

8. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

9. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

10. Рекомендуется оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах (п.13-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).

11. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению (п.14-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).
12. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации (п. 5.9 СанПиН 2.4.5.2409-08).
- 12.1. Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах.
13. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается).
14. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты (п.16 МР 3.1./2.3.6.0190-20).
15. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств .
16. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
17. Столовые образовательных учреждений должны обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
18. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью (п.12-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).
19. Уборка обеденных залов должна проводиться до и после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
20. Каждые 2-4 часа проводится дезинфекция всех контактных поверхностей помещений пищеблока: дверных ручек, выключателей, поручней, линии раздачи, разделочных столов.
21. Генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря следует проводить не реже одного раза в неделю. Для проведения дезинфекции использовать дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению (п.п. 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20).
22. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
23. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.
24. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены.
25. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.
26. Юридические лица независимо от организационных правовых форм и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:
 - наличие в каждой организации всех вышеперечисленных нормативных документов;
 - выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятиядолжное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения при их наличии и качество воды в них;
 - организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
 - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
 - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
 - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
 - выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала и т.п.);
- гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды; исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций (согласно требованию СанПиН).

Для работников столовой руководствоваться следующими обязательными требованиями государственных санитарно-эпидемиологических правил

1. При входе в здание работник пищеблока должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.
2. Перед началом работы (в период пандемии) всем работникам пищеблока измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.
3. При температуре 37,1°C, либо иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока отстраняется от работы и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.
4. При наличии симптомов и признаков ОРВИ работникам пищеблоков рекомендуется оставаться на дома.
5. На период пандемии организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению (п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20).
6. Использованную маску уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро.
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 ее необходимо прогладить горячим утюгом.
8. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.
9. Персоналом столовой должно выполняться частое мытье рук с мылом, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.
10. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется соблюдать дистанцию не менее 1,5 метров между людьми.
11. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками (п.3-№ МР 3.1/2.3.6.0190-20).
12. Работники столовой обязаны:
 - приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
 - тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
 - работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
 - не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
 - не принимать пищу и не курить на рабочем месте.
13. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).
14. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
15. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Исполнитель оказывает услуги в условиях непрерывной деятельности Заказчика. Исполнитель не должен своими действиями препятствовать нормальному процессу деятельности Заказчика или останавливать его деятельность.

3.2. Заказчик передает производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды имущества, условия которого определены в Приложении № 2 к настоящему Договору. Исполнитель обеспечивает соблюдение правил техники безопасности, требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в этих помещениях.

3.3. Исполнитель осуществляет изготовление кулинарной продукции на базе школьной столовой, на оборудовании, передаваемом ему Заказчиком по Договору безвозмездного пользования имуществом.

3.4. Исполнитель осуществляет своими силами и за свой счет техническое обслуживание, ремонт торгово-технологического и холодильного оборудования, текущий ремонт и ежедневную уборку помещений, переданных ему Заказчиком согласно п.3.2 заключенного Договора. Уборка и вывоз образовавшихся во время оказания услуг мусора и пищевых отходов с территории Заказчика производится силами Исполнителя или силами третьих лиц, привлекаемых Исполнителем, за счет Исполнителя. Исполнитель обеспечивает экономное потребление водо- и энергоресурсов.

3.5. Исполнитель своевременно снабжает пищеблок необходимыми продуктами питания, при этом обеспечивая доставку скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями к температурному режиму доставки. Исполнитель снабжает пищеблок производственным инвентарем, столовой посудой, столовыми приборами, моющими, дезинфицирующими средствами, обладающими вирулицидными свойствами и другими предметами материально-технического оснащения, обеспечивает соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации, организует производственный контроль. Исполнитель системно ведет бракераж сырой скоропортящейся и готовой продукции (в том числе буфетной), обеспечивает хранение бракеражного журнала в течение трех лет.

3.6. Заказчик вправе осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.7. Услуги оказываются в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания», методическими рекомендациями Роспотребнадзора. Сотрудники Исполнителя обеспечивают обработку посуды согласно действующим инструкциям с соблюдением необходимого температурного режима. Сотрудники Исполнителя при приготовлении и раскладывании пищи для учащихся обязаны носить спецодежду, лицевые защитные повязки и одноразовые перчатки.

3.8. Исполнитель снабжает работников пищеблока спецодеждой, лицевыми защитными повязками и одноразовыми перчатками за свой счет.

3.9. Для учащихся организовывается одно-, двухразовое горячее питание в зависимости от категории учащихся в соответствии с Приложением № 1 к настоящему Договору.

3.10. Организация питания осуществляется на основании примерного меню питания воспитанников рассчитанного не менее, чем на 2 недели, разработанного Исполнителем в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания», согласовывается с Муниципальным заказчиком с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Фактический рацион питания соответствует примерному меню.

3.10.1. Состав блюд должен быть одинаковым для всех категорий питающихся внутри каждой из возрастных групп.

3.10.2. Исполнитель проводит экспертизу примерного меню питания учащихся на период от 10 до 14 дней в территориальном органе Роспотребнадзора и представляет результаты экспертизы Заказчику до начала организации питания.

3.11. Контроль за качеством и безопасностью питания учащихся осуществляется Исполнителем.

3.12. Исполнитель организывает выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

3.13. Исполнитель своими силами осуществляет сервировку стола.

3.14. Исполнитель обеспечивает транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

3.15. Исполнитель на основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

3.16. Исполнитель производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путем оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

3.17. Исполнитель ведет:

- бракеражный журнал, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи, а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

3.18. Исполнитель обеспечивает за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

3.19. Исполнитель обеспечивает допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу), не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации и прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

3.20. Исполнитель обеспечивает систематическое обучение сотрудников осуществляющих организацию питания обучающихся, по вопросам безопасного и рационального питания, составления рационов лечебно-профилактического питания, санитарным нормам и правилам, законодательству по защите прав потребителей.

3.21. Заказчик вправе проверять ход исполнения и качество оказываемых услуг, не препятствуя деятельности Исполнителя и не вмешиваясь в технологический процесс.

3.22. Заказчик привлекает к внутреннему контролю организации питания родителей обучающихся и муниципальное бюджетное учреждение «Санитарно-технологическая пищевая лаборатория», обеспечивает систематический контроль экономного потребления водо- и энергоресурсов Исполнителем, обеспечивает контроль состояния посуды (не допускает использование дефектной посуды со сколами и трещинами), обеспечивает контроль соблюдения требований в отношении ношения специализированной одежды работниками Исполнителя.

3.23. Заказчик вправе вмешаться в процесс оказания услуг в случаях, если Исполнитель допускает какое-либо из следующих нарушений:

- а) нарушает правила техники безопасности, требования санитарно-эпидемиологических норм и правил, создает угрозу безопасности, здоровью и жизни людей;
- б) не выполняет требования технологической документации;
- в) допустил нарушения, которые могут быть скрыты в дальнейшем.

3.24. В случаях, указанных в п. 3.23 настоящего Договора Заказчик вправе потребовать от Исполнителя устранить указанные нарушения. Если Исполнителем не будут приняты меры по устранению замечаний, Заказчик вправе в одностороннем порядке расторгнуть Договор.

3.25. Руководитель образовательного учреждения и сотрудники осуществляющих организацию питания обучающихся, обслуживающие образовательное учреждение должны систематически обучаться по вопросам безопасного и рационального питания, составления рационов лечебно-профилактического питания, санитарным нормам и правилам, законодательству по защите прав потребителей.

3.26. Заказчик вправе обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

3.27. Заказчик вправе требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств.

3.28. Исполнитель в соответствии с условиями Договора своевременно предоставит достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) рабочих дней с момента получения запроса Заказчика.

3.29. Исполнитель обязан устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

3.30. Исполнитель обязан немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

3.31. Исполнитель обязан обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

4. КАЧЕСТВО ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ДОКУМЕНТЫ

4.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в упаковке (таре), обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

4.2. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

4.3. Исполнитель поставляет продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки, в течение которого продукты питания сохраняют свою пригодность для использования по назначению. Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).

4.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
- ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
- ТР ТС 0333/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
- Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 г. № 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных

документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях"

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

4.5. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 3(трех) рабочих дней с момента подписания указанных результатов.

4.6. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

4.7. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

4.8. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить Заказчику надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационные номера, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации)), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.

4.9. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

4.10. В случае регистрации многократных (более 3) фактов поставок Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении Договора с Исполнителем.

5. ПРИЕМКА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

5.1. По завершению каждого месяца учебного периода, в котором оказывались услуги по настоящему Договору Исполнитель передает Заказчику акт приемки оказанных услуг (далее по разделу – «акт»), в котором в соответствии со Спецификацией указанной в Приложении № 1 к настоящему Договору указывается количество (единица измерения - человек день) по каждой из категорий питающихся, цена за единицу и стоимость оказанных услуг.

5.2. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня передачи ему акта подписывает акт или принимает решение о мотивированном отказе от приемки.

5.3. В случае обнаружения недостатков при приемке Заказчик указывает в акте данные об обнаруженных недостатках с указанием даты мотивированного отказа, уведомляет об этом Исполнителя, передает ему акт. Исполнитель обязан рассмотреть мотивированный отказ и в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента его получения устранить указанные Заказчиком недостатки. После чего Заказчик в течение 5(пяти) рабочих дней со дня устранения недостатков вновь проводит приемку.

5.4. Подписанный обеими Сторонами акт является подтверждением следующего:

- а) Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг;
- б) оказанные услуги соответствуют условиям Договора, требованиям документации о закупке, нормам законодательства РФ;
- в) Заказчиком проведена приемка оказанных услуг, оказанные услуги приняты Заказчиком;
- г) Исполнителем обязательства по Договору за указанный в акте период (месяц) исполнены;
- д) Заказчик оплачивает оказанные услуги в соответствии с условиями Договора.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с ч. 4 – 9 ст. 34 ФЗ № 44-ФЗ и правилами, утвержденными постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042.

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

6.3. 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 виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 3 процента цены Договора в случае, если цена Договора не превышает 3 млн. руб.;

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о Договорной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Договора, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены Договора в случае, если начальная (максимальная) цена Договора не превышает 3 млн. рублей;

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, а именно установленные в пунктах 3.4., 3.5 раздела 3 Контакта, пункте 4.7. раздела 4 Договора, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей;

6.6. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором.

6.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей;

6.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем, обязательства, предусмотренного 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.

6.9. 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 пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.10. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или неполучения в установленный срок ответа) Исполнителем об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из цены Договора, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);
- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

6.11. 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).

6.12. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.13. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.14. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения обязательства произошла вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.15. Под обстоятельствами непреодолимой силы понимаются чрезвычайные и непредотвратимые явления, события, воздействие которых происходит извне и не зависит от субъективных факторов: наводнения, стихийные бедствия, землетрясения, ураганы, сход снежных лавин, иные природные катаклизмы, а также военные действия, эпидемии, крупномасштабные забастовки.

6.16. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы, обязана немедленно информировать другую Сторону о наступлении этих обстоятельств в письменном виде с предоставлением подтверждающего документа не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты их наступления. В случае прекращения указанных обстоятельств Сторона в течение 5 (пяти) календарных дней должна известить об этом другую Сторону в письменном виде и предпринять все разумные меры, чтобы в кратчайшие сроки преодолеть невозможность выполнения своих обязательств.

6.17. Незвещение или несвоевременное извещение другой Стороны Стороной, для которой создала невозможность исполнения обязательств вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы, влечет за собой утрату права для извещающей Стороны ссылаться на эти обстоятельства.

6.18. Если, по мнению Сторон, исполнение Договора может быть продолжено в порядке, действовавшем до возникновения обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Договору продлевается соразмерно времени, которое необходимо для учета действия этих обстоятельств и их последствий.

6.19. Если обстоятельства непреодолимой силы будут длиться более 2 (двух) месяцев от даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть Договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

6.20. Уплата неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Договору.

6.21. Стороны должны стремиться решать все споры, которые могут возникнуть по настоящему Договору, путем двусторонних переговоров. Если же согласие не будет достигнуто, то все споры будут решаться в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Подсудность устанавливается Сторонами по месту нахождения Заказчика – в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

7. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

7.1. 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 для достижения иных неправомерных целей.

7.2. 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/получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции.

7.3. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений п. п. 6.1 и 6.2 настоящего Договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить об этом другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений п. п. 6.1 и 6.2 настоящего Договора другой Стороной, ее аффилированными лицами, работниками или посредниками.

7.4. Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений п. п. 6.1 и 6.2 настоящего Договора: адрес Заказчика.

7.5. Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений п. п. 6.1 и 6.2 настоящего Договора: адрес Заказчика.

7.6. Сторона, получившая уведомление о нарушении каких-либо положений п. п. 6.1 и 6.2 настоящего Договора, обязана рассмотреть уведомление и сообщить другой Стороне об итогах его рассмотрения в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты получения письменного уведомления.

7.7. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений п. п. 6.1 и 6.2 настоящего Договора с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений.

7.8. В случае подтверждения факта нарушения одной Стороной положений п. п. 6.1 и 6.2 настоящего Договора и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения уведомления о нарушении в соответствии с п. 6.3 настоящего Договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем внесудебном порядке путем направления письменного уведомления не позднее чем за 3 (три) календарных дней до даты прекращения действия настоящего Договора.

8. ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

8.1. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в следующих случаях:

1) при снижении цены Договора без изменения предусмотренных Договором объема услуг и иных условий исполнения Договора;

2) если по предложению Заказчика увеличиваются или уменьшаются предусмотренные Договором объем услуг не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Договора осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренного Договором объема услуги стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора, исходя из цены единицы услуги.

8.2. При исполнении Договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

8.3. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Договором, переходят к новому Заказчику.

8.4. При исполнении Договора (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с ч. 6 ст. 14 ФЗ № 44-ФЗ) по согласованию Сторон допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Договоре.

8.5. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

8.6. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии со ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О Договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.7. Заказчик вправе провести экспертизу поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

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

8.9. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.

9. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если ненадлежащее исполнение Сторонами обязательств вызвано непреодолимой силой, т.е. чрезвычайными и непредотвратимыми обстоятельствами, не подлежащими разумному контролю. Сторона, которая не в состоянии выполнить свои Договорные обязательства, незамедлительно письменно информирует другую сторону о начале и прекращении указанных выше обстоятельств, но в любом случае не позднее 7 (семи) календарных дней после начала их действия. Несвоевременное уведомление об обстоятельствах непреодолимой силы лишает соответствующую сторону права на освобождение от обязательств по причине указанных обстоятельств.

9.2. Если указанные обстоятельства продлятся более 10 (десяти) календарных дней подряд, то любая из Сторон вправе требовать расторжения Договора в судебном порядке.

10. УВЕДОМЛЕНИЯ, ПРЕТЕНЗИИ

10.1. Все уведомления, касающиеся Договора направляются Сторонами друг другу в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия решения направить такое уведомление. Уведомление направляется по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу получателя, указанному в Договоре, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение отправителем подтверждения о его вручении получателю. Выполнение отправителем этих требований считается надлежащим уведомлением получателя. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения отправителем подтверждения о вручении адресату указанного уведомления либо дата получения отправителем информации об отсутствии адресата по его адресу, указанному в Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 30 (тридцати) дней с даты принятия решения отправителя направить уведомление.

10.2. В случае изменения у какой-либо Стороны реквизитов, она обязана в течение 10 (десяти) дней со дня наступления изменений уведомить об этом другую Сторону.

10.3. Все уведомления являются неотъемлемыми частями Договора.

10.4. В случае если во время исполнения Договора у Сторон возникают разногласия, споры, претензии, Стороны уведомляют друг друга о возникновении таких разногласий, споров, претензий и предпринимают меры для урегулирования в претензионном порядке.

10.5. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается требуемая сумма и ее обоснованный расчет.

10.6. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по Договору разрешаются в арбитражном суде Республики Башкортостан.

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Настоящий Договор вступает в силу с 11 января 2021 г. и действует по 30 июня 2021 года, а в части оплаты (выплаты неустойки (штрафа), возмещения убытков) — до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Договору.

11.2. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за нарушение его условий, если таковые имели место в период исполнения настоящего Договора.

11.3. Все изменения, дополнения к настоящему Договору имеют юридическую силу, если они оформлены в письменной форме, подписаны уполномоченными представителями Сторон и скреплены печатями, и не противоречат требованиям Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О Договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

11.4. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

11.5. Все приложения к настоящему Договору являются его неотъемлемыми частями.

11.6. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

12. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа села Старобурново муниципального района Бирский район Республики Башкортостан
Юридический адрес:

452467, Республика Башкортостан, Бирский район, с. Старобурново, ул. Школьная, 6 Б

Адрес для почтовых отправок:

452467, Республика Башкортостан, Бирский район, с. Старобурново, ул. Школьная, 6 Б

Банковские реквизиты:

УФК по Республике Башкортостан (ФУ администрации МР Бирский район РБ – МБОУ СОШ с. Старобурново, л/с 20004280000, л/с 21004280000

ЕКС 40102810045370000067

Номер казначейского счета

03234643806130000100

ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

БАНКА РОССИИ/УФК по Республике Башкортостан г.

Уфа

БИК ТОФК 018073401

ИНН 0213002323

КПП 025701001

ОКТМО 80613408

Тел./факс: 8(347-84)3-73-16

Эл. почта: burnovo@mail.ru

Директор

/Л.А.Саяпова

М.П.



Исполнитель

Индивидуальный предприниматель:

Верещагин Андрей Аркадьевич

ИНН 025702554844

ОГРН 304025709900034

р/с 40802810906140000129

Башкирское отделение № 8598

ПАО Сбербанк г. Уфа

к/с 30101810300000000601

БИК 048073601

Юридический адрес 452469, Республика

Башкортостан, г. Бирск,

с. Пономаревка, ул. Карла Маркса, д. 74

Адрес фактического местонахождения 452450,

Республика Башкортостан, г. Бирск,

ул. Мира, д. 17 «Д»



/ Верещагин А.А.