

г. Туймазы

«01» марта 2026 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Ильчимбетово муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан именуемое в дальнейшем «Муниципальный заказчик», в лице директора Валиевой А.Р., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Общепит», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Аминовой Тагзимы Мансуровны, действующего на основании Устава, с другой стороны с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положения о закупках товаров, работ и услуг заказчика и иного действующего законодательства Российской Федерации заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По настоящему Муниципальному договору (далее - Договор) Исполнитель обязуется организовать горячее питание учащихся для льготной категории с ограниченными возможностями здоровья с **01.02.2026 г. по 31.05.2026 г.** в МАОУ СОШ с.Ильчимбетово - (далее – услуги) в сроки установленные настоящим договором. Цены блюд, выход блюд, примерное меню блюд отпускаемых Исполнителем при организации горячего питания указаны в Спецификации (Приложение №1 к настоящему Договору), являющейся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.2 Срок оказания услуг с **01.02.2026 г. по 31.05.2026 г.** по дням недели: понедельник, вторник, среда, четверг, пятница. Суббота, воскресенье, праздничные дни и каникулярное время услуга не предоставляется.

1.3 Место оказания услуг: 452776, РБ, Туймазинский район, с. Ильчимбетово, ул. Советская, д. 1

2. ЦЕНА ДОГОВОРА

2.1. Цена настоящего Договора составляет **24306 (двадцать четыре тысячи триста шесть) рублей 48 копеек, без НДС** Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения настоящего договора.

2.2. Цена Договора включает общую стоимость всех услуг (в том числе и сопутствующих) по организации Исполнителем питания и используемых при этом продуктов питания, их приобретение и доставку, приготовление горячего питания (в том числе и сопутствующих затрат, все налоги, в т.ч. НДС, сборы, отчисления), оплачиваемых Муниципальным заказчиком Исполнителю за полное выполнение Исполнителем своих обязательств по оказанию услуг, указанных в п.1.1. настоящего договора.

2.3. Цена договора является окончательной и включает в себя стоимость всех работ и материалов, их доставку на объект, все налоги, в т.ч. НДС, сборы, отчисления и остается фиксированной на протяжении всего срока исполнения договора.

2.4. Исполнителю запрещается после заключения настоящего договора изменять цены, указанные в Спецификации (Приложение № 1 к настоящему Договору).

3. СРОК И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ.

3.1. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Муниципальным заказчиком денежных средств со своего лицевого счета. В случае изменения расчетного счета все риски, связанные с перечислением Муниципальным заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет Исполнителя несет сам Исполнитель.

3.2. Авансовый платеж по данному договору не предусмотрен.

3.3. Срок оплаты поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, а также отдельных этапов поставки товара, выполнения работы, оказания услуги не превышает 7 рабочих дней с даты подписания получателем средств местного бюджета документа о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, а также отдельных этапов исполнения контракта.

3.4. Оплата поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, а также отдельного этапа исполнения контракта, поставка (выполнение, оказание) которых приходится:

- на дату с 1 по 20 декабря финансового года включительно – не позднее, чем за один рабочий день до окончания текущего финансового года в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств местного бюджета на текущий финансовый год, либо в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств местного бюджета на очередной финансовый год;

- на дату 21 по 31 декабря финансового года включительно – в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств местного бюджета на очередной финансовый год.

3.5 Согласно п.2 ст. 425 ГК РФ условия настоящего договора действуют с **01.02.2026 г. по 31.05.2026 г.**

4. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН.

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Надлежащим образом исполнять обязанности по настоящему договору согласно условиям договора, приложениям к нему.

4.1.2. Оказывать услуги по организации горячего питания в соответствии с условиями настоящего договора, описанием предмета договора в столовой здания Заказчика в соответствии с утвержденным режимом питания, включая их раздачу.

4.1.3. Поставить продукты питания для организации горячего питания собственным специализированным транспортом или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет. Все виды погрузо-разгрузочных работ осуществляются Исполнителем, собственными техническими средствами или за свой счет.

4.1.4. Своевременно передать Муниципальному Заказчику оригиналы счетов-фактур и акты приема-передачи, подписанные Исполнителем.

4.1.5. Участвовать в приемке-передаче услуг в соответствии с разделом 5 настоящего Договора.

4.1.6. Предоставить сертификаты, обязательные для продуктов питания, используемых при организации горячего питания, и иные документы, подтверждающие их качество, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации (Приложение № 2).

4.1.7. Устранять недостатки услуг в течении 1 (одного) дня с момента заявления о них Муниципальным заказчиком. Расходы, связанные с устранением недостатков услуг несет Исполнитель.

4.1.8. Составлять примерное и разнообразное меню на период не менее двух недель (10-14 дней)

4.1.9. При оказании услуги горячего питания рекомендуется придерживаться Указа Главы Республики Башкортостан от 25 марта 2020 года № УГ-123 «О внесении изменений в Указ Главы Республики Башкортостан от 18 марта 2020 года № УГ-111 «О введении режима «Повышенная готовность» на территории Республики Башкортостан в связи с угрозой распространения в Республике Башкортостан новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)».

4.1.10. Также до окончания риска распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) рекомендуется:

- организовать входной фильтр (измерение температуры тела персонала в образовательных организациях, при обнаружении повышенной температуры тела направлять домой и осуществлять дальнейший контроль вызова врача для оказания первичной медицинской помощи на дому);

- проводить профилактическую дезинфекцию помещений, с включением мер личной гигиены, использованием масок для защиты органов дыхания, частым мытьем рук с мылом или обработкой их кожными антисептиками, дезинфекцией столовой и кухонной посуды, проветриванием и обеззараживанием воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;
- проводить санитарно-просветительную работу среди сотрудников по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) с использованием всех доступных форм и средств;
- проводить ежедневный мониторинг причин отсутствия сотрудников на рабочем месте;
- при организации питания обучающихся, пищеблока, при наличии возможности, оснастить современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов и производить механическую мойку посуды на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- организовать обеззараживание воздуха бактерицидными лампами и/или устройствами, разрешенными к использованию в присутствии людей (автономные или встроенные в систему вентиляции ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа – рециркуляторы);
- на период осложнения эпидемиологической ситуации рекомендовать сотрудникам ограничить выезды за пределы Республики Башкортостан, Российской Федерации и не планировать организационные поездки группами;
- сотрудников, находившихся в зарубежных турах, категорически не допускать в пищеблоки образовательных организаций, обеспечить режим самоизоляции на дому в течение двух недель (Статья 236. Уголовный кодекс Российской Федерации" от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 18.02.2020) «Нарушение санитарно-эпидемиологических правил».

4.1.11 Условия об обязанностях исполнителя, регулируемых постановлением Правительства Российской Федерации от 29 марта 2023 г. N 498:

- Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.
- Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
- Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.
- Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.
- Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.
- Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.
- Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.
- Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.2. Муниципальный заказчик обязан:

4.2.1. Принять исполнение услуг в соответствии с разделом 5 настоящего Договора, при отсутствии претензий относительно качества, количества, ассортимента услуг, подписать акт приема-передачи услуг и передать один экземпляр Исполнителю.

4.2.2. Оплатить услуги после подписания сторонами актов приема-передачи услуг, универсальных передаточных актов, оформленных надлежащим образом.

4.2.3 Осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием учащихся, а именно:

- выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед ее раздачей;
- осуществлять контроль качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд для питания обучающихся.

4.2.4. Условия об обязанностях заказчика, регулируемых постановлением Правительства Российской Федерации от 29 марта 2023 г. N 498:

- Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ.

5.1. Моментом исполнения обязательств Исполнителем по оказанию услуг по настоящему Договору считается факт оказания данных услуг, что подтверждается актом приемки-передачи услуг.

5.2. Результаты приемки услуг по количеству и качеству оформляются путем подписания сторонами акта приема-передачи услуг. Исполнитель представляет Муниципальному заказчику акт приемки-передачи услуг, подписанный Исполнителем в 2 (двух) экземплярах в течение 2-х календарных дней с момента оказания услуг.

5.3. Оформление результатов приемки услуг осуществляется в течение одного дня с момента оказания услуг.

5.4 Не позднее 5 (пяти) календарных дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 5.2 договора, Муниципальный заказчик рассматривает результаты, осуществляет приемку услуг на предмет соответствия их объема и качества, согласно условиям настоящего договора.

5.5 В целях проверки оказанных Исполнителем услуг, в части их соответствия условиям договора, Муниципальным заказчиком проводится экспертиза. Такую экспертизу Муниципальный заказчик проводит своими силами (внутренняя экспертиза) или к ее проведению могут быть привлечены эксперты, экспертные организации в соответствии с требованиями действующего законодательства (внешняя экспертиза). По результатам экспертизы составляется Заключение проведения экспертизы оказанных услуг.

5.6 При отсутствии возражений по качеству и объему оказанных по договору услуг Муниципальный заказчик обязан подписать акт приемки-передачи услуг.

5.7 В случае получения от Муниципального заказчика запроса о предоставлении разъяснений в отношении результатов оказанных услуг, или мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг, или акта с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения, Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Муниципальному заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг или в срок, установленный в указанном акте, содержащем перечень выявленных недостатков, устранить полученные от Муниципального заказчика замечания, недостатки.

5.8 Подписанный акт приемки-передачи услуг и представленная Исполнителем Муниципальному заказчику счет-фактура является основанием для оплаты оказанных услуг.

6. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ.

6.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказываемых услуг в соответствии с действующими стандартами, наличием сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с российским законодательством. При выполнении работ, обязуется использовать только продукты, имеющие соответствующие сертификаты, удостоверение качества, ветеринарные справки – подтверждающие качество и безопасность продукта.

6.2. Качество оказываемых услуг по настоящему Договору и используемых при этом Исполнителем продуктов питания, должно соответствовать требованиям ГОСТов, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ.

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору, в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также, которые стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

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

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность, в соответствии с действующим Законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Муниципальный Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

8.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего за днем после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере, определенном в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, но не менее чем одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

8.4. За просрочку Муниципальным заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

8.5. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

8.6. За ненадлежащее исполнение Муниципальным заказчиком обязательств по Договору, за исключением просрочки исполнения обязательств, Поставщик вправе потребовать уплаты штрафа в размере 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн.руб.(включительно)..

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

8.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Муниципальным заказчиком обязательства, предусмотренного договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Муниципальным заказчиком обязательства, предусмотренного договором, Исполнитель вправе требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). 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. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Муниципальным заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего Договора, разрешаются Сторонами путем переговоров.

9.2. Если, по мнению одной из Сторон, не имеется возможности разрешить возникший между Сторонами спор, то он разрешается арбитражным судом Республики Башкортостан в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

10.1. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством

11. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

11.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания Договора и действует до 31.05.2026 г., а в части расчетов – до полного их завершения.

11.2. Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору, полностью или частично, третьему лицу.

11.3. Неотъемлемыми частями Договора являются:

- приложение № 1 «Спецификация»
- приложение № 2 «Описание объекта закупки»
- приложение № 3 «Техническое задание»

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ СТОРОН И ПОДПИСИ СТОРОН

Муниципальный заказчик:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Ильчимбетово муниципального района

Туймазинский район Республики Башкортостан

Адрес: 452776, РБ, Туймазинский район, с.

Ильчимбетово, ул. Советская, д. 1, тел. 38438

л/с 30113000440

ИНН 0269014419 КПП 026901001

ОГРН 1020202214922

ЕКС: 40102810045370000067

Казначейский счет: 03234643806510000100

ОКЦ № 6 УРАЛЬСКОГО ГУ БАНКА РОССИИ/УФК ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН г.Уфа БИК 018073401

Исполнитель:

Акционерное общество «Общепит»

Адрес: 452750, РБ, г. Туймазы, ул. Пугачева, 11

Телефон: 8(34782) 7-50-21

Электронная почта: Stolov9@mail.ru

ИНН: 0269030516

КПП: 026901001

ОГРН 1090269001393

ОКПО 12746785

р/с 40702810400170000231

Банк: Филиал ПАО «БАНК УРАЛСИБ» г.Уфа

ПАО «БАНК УРАЛСИБ»

к/с 30101810600000000770

БИК 048073770

Директор

М.П.

/Валиева А.Р./



Генеральный директор

М.П.

/Аминева Т.М./



СПЕЦИФИКАЦИЯ

В обоснование стоимости использовано рекомендательное письмо Министерства просвещения РБ № 09.1-11/316 от 08.12.2025 г.
Примерное меню блюд при организации горячего питания детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ 1-4классы)

Наименование блюд	Выход (гр.)	Цена			
			Кол-во детей	Кол-во дето-дней	Сумма, руб.
Завтрак					
Салат	60	7,88			
Горячее блюдо (мясное, рыбное)	90	53,82			
Гарнир	150/3	6,48			
Напиток	200	1,5			
Хлеб пшеничный	30	2,95			
Хлеб ржаной	20	1,78			
Итого завтрак:		74,41			
Обед					
Салат	60	8,5			
Горячее (1 блюдо)	200	10,1			
Горячее блюдо (мясное, рыбное)	90	50,44			
Гарнир	150	7,2			
Напиток	200	5,1			
Хлеб пшеничный	30	2,95			
Хлеб ржаной	20	1,78			
Итого обед:		86,07			
Итого за день		160,48	1	72	11554,56

Примерное меню блюд при организации горячего питания детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ 5-11классы)

Наименование блюд	Выход (гр.)	Цена			
			Кол-во детей	Кол-во дето-дней	Сумма, руб.
Завтрак					
Салат	100	11,5			
Горячее блюдо (мясное, рыбное)	100	55,84			
Гарнир	180	10,9			
Напиток	200	1,5			
Хлеб пшеничный	30	2,95			
Хлеб ржаной	20	1,78			
Итого завтрак:		84,47			
Обед					
Салат	100	11,5			
Горячее (1 блюдо)	250	12,1			
Горячее блюдо (мясное, рыбное)	100	51,4			
Гарнир	180	6,95			
Напиток	200	5,1			
Хлеб пшеничный	30	2,95			
Хлеб ржаной	30	2,64			
Итого обед:		92,64			
Итого за день		177,11	1	72	12751,92

Стоимость услуг всего: 24306 (двадцать четыре тысячи триста шесть) рублей 48 копейки, без НДС.

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЗАКАЗЧИК

Валиева А.Р.

ИСПОЛНИТЕЛЬ
АО « ОБЩЕПИТ »

Т.М.Аминсва

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

1. Предмет договора: Организация горячего питания учащихся
2. Начало оказания услуг: с 01.02.2026г.
- 3.Срок оказания услуг: до 31.05.2026года.

4. Оказание услуги по обеспечению горячим питанием производится в соответствии с требованиями законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, организацией и проведением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213 н/178.

5. Порядок формирования цены договора: Цена Договора включает общую стоимость всех услуг по организации Исполнителем питания и используемых при этом продуктов питания, их приобретение и доставку, приготовление горячего питания (в том числе и сопутствующих затрат, все налоги, в т.ч. НДС, сборы, отчисления), оплачиваемых Муниципальным заказчиком Исполнителю за полное выполнение Исполнителем своих обязательств по оказанию услуг.

6. Качество оказания услуг по организации горячего питания учащихся должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней). Составление меню из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Использование в приготовлении пищи витаминизированных продуктов.

Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные производителем и указанные в документах. Доставка продуктов питания специализированным транспортом.

7. Основные требования к услуге: Услуги должны быть оказаны с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и требований технических регламентов таможенного союза к производственным, административным помещениям столовой, обеденных залов, овощехранилищ; требований санитарного законодательства к оборудованию и инвентарю.

8. Услуги оказываются с использованием собственных продуктов, в полном соответствии с действующими нормативными документами. При оказании услуги, использовать только продукты, имеющие соответствующие сертификаты, удостоверение качества, ветеринарные справки, подтверждающие качество и безопасность продуктов.

9. Наличие личных медицинских книжек на каждого работника, прохождение профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации, ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы и т.д.), наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств.

10. Качество услуг должно соответствовать требованиям, установленным: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»; Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

Техническое задание

1. Сроки оказания Услуг: с 01.02.2026 года по 31.05.2026 года.
2. Объемы оказываемых Услуг:

Объект закупки	Наименование рациона питания	Кол-во детей*	Кол-во учебных дней	Кол-во рационов (приемов пищи)
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся	Завтрак + обед (1-4 класс) для льготной категории с ограниченными возможностями здоровья	1	72	
	Завтрак + обед (5-11 класс) для льготной категории с ограниченными возможностями здоровья	1	72	

*Точное количество рационов питания определяется в соответствии с заявкой Заказчика в зависимости от фактического количества детей. Заявка подается ответственным лицом Заказчика до 12-00 часов рабочего дня, предшествующего дню оказания услуги ответственному работнику Исполнителя на пищеблоке.

В день оказания услуги в срок до 08.30 часов допускается коррекция количества рационов питания с учетом количества фактически присутствующих обучающихся путем подачи уточненной заявки.

** состав и порядок предоставления определяется Заказчиком.

Место (места) оказания Услуг: 452776, РБ, Туймазинский район, с. Ильчимбетово, ул. Советская, д. 1

1. График выдачи готовых блюд (наименование учебного заведения):

Смена	Возраст, лет	Класс	Рацион (прием пищи)	Время приема пищи
	7-11	1-4	Завтрак+обед	72
	11-18	5-11	Завтрак+обед	
	7-11	1-4	Завтрак+обед	
	11-18	5-11	Завтрак+обед	

3. Содержание оказываемых услуг

Организация горячего питания обучающихся в виде завтраков, обедов, полдников (далее-рационы питания) осуществляется по утвержденному Исполнителем и согласованному Заказчиком примерному меню с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и Рекомендуемыми среднесуточными наборами продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет в соответствии с Методическими рекомендациями № МР 2.4.0179-20 и МР 2.4.0162-19.

При организации питания Исполнитель должен использовать методические рекомендации «О применении единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан» утвержденный Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей.

Организация горячего питания осуществляется силами Исполнителя, используя его продукты, транспортные средства, материальные ресурсы и кадры, необходимые для оказания Услуг.

Приготовление пищи должно осуществляться в пищеблоке, который должен отвечать требованиям действующих нормативных документов, в том числе требованиям Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1293-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, технических регламентов, иных соответствующих государственных стандартов и который должен быть оснащен необходимым технологическим оборудованием, инвентарем.

В целях оказания услуг, являющихся объектом настоящего Договора, Исполнителю предоставляется право пользования помещениями, технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения, необходимыми для организации питания, переданными Заказчиком в пользование Исполнителю на условиях договоров возмездного и безвозмездного пользования или иного договора, предусматривающие переход прав пользования в отношении государственного/муниципального имущества Заказчика с соблюдением требований статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 года №135-ФЗ «О защите конкуренции» (с возмещением Исполнителем коммунальных и эксплуатационных расходов), а именно возмездная аренда объектов муниципального нежилого фонда

МР ТР РБ, возмездная аренда движимого имущества, возмещение всех необходимых коммунальных платежей и эксплуатационных расходов.

Минимальный состав собственного и (или) арендованного имущества, необходимого для надлежащего и полноценного исполнения Исполнителем всех условий Договора в достаточном количестве на срок исполнения Договора.

При этом услуги оказываются: пищеблок школы. При оказании услуг используются очищенные овощи в вакуумной упаковке, мясные и рыбные полуфабрикаты, мучные изделия в индивидуальной упаковке которые доставляются к месту оказания услуг для дальнейшей тепловой обработки (мучные изделия – для раздачи) и приготовления готовых блюд.

Не менее чем за 5 дней до начала срока оказания Услуг Заказчик передает, а Исполнитель принимает помещения школьной столовой (и/или буфета) со всеми коммуникациями, исправным оборудованием и иным имуществом, а после окончания срока оказания услуг Исполнитель передает данный имущественный комплекс в целостности и сохранности, в срок не позднее 5 дней со дня окончания срока оказания услуг, а также возмещает Заказчику стоимость основных средств, другого имущества в случае их поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя.

Питание обучающихся обеспечивается организацией общественного питания Исполнителя соответствующей требованиям к технологическому и холодильному оборудованию, инвентарю, режиму обработки сырья, технологии приготовления пищи, правилам личной гигиены персонала, предъявляемых к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

Исполнитель несет ответственность за качество приобретаемых продуктов питания, иных товаров.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Исполнитель должен осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях в соответствии с рекомендуемыми номенклатурой, объемами и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований Санитарными правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20

Обязательное соответствие услуг горячего питания и процессов их производства, безопасности пищевых продуктов, предназначенных для питания детей, процессов их обработки, хранения, перевозки, реализации и утилизации следующим требованиям:

требования к безопасности оказания услуг:

Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на услуги общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности на основании САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛА И НОРМ САНПИН 2.3/2.4.3590-20

требования к качеству оказываемых Услуг:

требования, установленные нормативными документами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами, в том числе:

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34);
- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 года № 162);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 года №45);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» до 01.01.2021 года;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;
- МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации»

2.3.3. Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления продукции общественного питания, нормы закладки продуктов, в соответствии с действующими в Российской Федерации сборниками рецептур и технологическими нормативами в том числе Химический состав Российских пищевых продуктов, под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009 г.

В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых.

Условия об обязанностях исполнителя и заказчика, регулируемых постановлением Правительства Российской Федерации от 29 марта 2023 г. N 498:

- Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее – услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

- Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
- Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.
- Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.
- Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.
- Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.
- Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.
- Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.
- Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ СТОРОН И ПОДПИСИ СТОРОН

Муниципальный заказчик:

Исполнитель:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Ильчимбетово муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан
 Адрес: 452776, РБ, Туймазинский район, с. Ильчимбетово, ул. Советская, д. 1, тел. 38438
 л/с 30113000440
 ИНН 0269014419 КПП 026901001
 ОГРН 1020202214922
 ЕКС: 40102810045370000067
 Казначейский счет: 03234643806510000100
 ОКЦ № 6 УРАЛЬСКОГО ГУ БАНКА РОССИИ/УФК ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН г.Уфа БИК 018073401

Акционерное общество «Общепит»
 Адрес: 452750, РБ, г. Туймазы, ул. Пугачева, 11
 Телефон: 8(34782) 7-50-21
 Электронная почта: Stolov9@mail.ru
 ИНН: 0269030516
 КПП: 026901001
 ОГРН 1090269001393
 ОКПО 12746785
 р/с 40702810400170000231
 Банк: Филиал ПАО «БАНК УРАЛСИБ» г.Уфа
 ПАО «БАНК УРАЛСИБ»
 к/с 30101810600000000770
 БИК 048073770

Директор _____ / Валиева А.Р./
 М.П.

Генеральный директор _____ / Аминев Т.М./
 М.П.

