

Договор № 23
на оказание услуг по организации питания

«01» июнь 2021г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа села Макарово муниципального района Ишимбайский район РБ, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Хисматуллиной Гульнары Римовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Юлгутлина Ш.Х., действующий от своего имени на основании Свидетельства, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

I. Предмет Договора

1. Исполнитель и Заказчик обязуются совместно организовать питание учащихся оздоровительного лагеря (в том числе рыбные, мясные и овощные полуфабрикаты, прошедшие первичную обработку в вакуумной упаковке). на сумму **126 315,00 рублей** за счет средств бюджета РБ в период **01.06.2021-26.06.2021г.**, из них: (50 детей*120,3 руб.*21 дн).

II. Обязанности сторон.

Заказчик обязуется:

2.1. Создать условия для выполнения исполнителем своих обязанностей, в том числе:

2.1.1. Предоставить Исполнителю по согласованию с Учредителем в аренду (в соответствии с п. 4.12.3 настоящего договора) на время действия договора специальные помещения для организации питания учащихся и сотрудников Заказчика в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности.

2.1.2. Предоставлять по согласованию с Учредителем в аренду на время действия договора (в соответствии с п. 4.12.3 настоящего договора) имеющееся холодильное и другое технологическое оборудование.

2.1.3. Осуществлять за свой счет охрану помещения, в котором хранятся материальные ценности, принадлежащие Исполнителю.

2.2. Вести учет питания обучающихся, получающих питание.

2.3. Обеспечивать расчистку и содержание подъездных путей до пищеблоков Заказчика.

2.4. Производить оплату за организацию питания в соответствии с условиями настоящего договора.

3. ПРАВА ЗАКАЗЧИКА

Заказчик имеет право:

3.1. Проводить ежедневную оценку качества готовой продукции посредством органолептической пробы, визуального осмотра, взвешивания.

3.2. Согласовывать график работы пищеблока с учетом установленного режима работы учреждения.

3.3. Участвовать и согласовывать примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели.

3.4. Организовывать общественный контроль качества питания, организуемого в учреждении Исполнителем.

3.5. Запрашивать и получать информацию по вопросам, связанным с организацией питания в Учреждении. Проводить совместные мероприятия, касающиеся вопросов взаимодействия, в порядке, установленном правовыми актами Сторон.

4. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

4.1. Обеспечивать качественным сбалансированным разнообразным питанием на основании примерного 10-дневного меню и разработанного с учетом санитарно-эпидемиологических норм и требований.

4.2. Выполнять натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания, руководствуясь нормами продуктов питания по типам учреждений и контингента детей. Набор продуктов для приготовления блюд должен подбираться с учётом соблюдения норм калорийности.

Использовать для приготовления блюд все необходимые продукты и полуфабрикаты надлежащего качества, которые должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

4.3. Производить калькуляцию блюд и составлять примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в учреждении для двух возрастных категорий: обучающиеся 7-10 лет и 11-18 лет. При составлении меню и расчетов калорийности Исполнитель обязуется соблюдать:

- оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов);
- учитывать национальные, территориальные, в том числе климатические, особенности питания населения и состояние здоровья обучающихся.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно санитарно-эпидемиологического законодательства.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

4.4. Исполнитель обязан обеспечивать наличие контрольных блюд в соответствии с меню ежедневно.

4.5. Обеспечивать технологию приготовления блюд в строгом соответствии с рецептурами блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений.

4.6. Предоставлять требуемую информацию по вопросам организации питания представителям общественных органов управления учреждения, уполномоченных контролировать качество питания в учреждении, в течение не более пяти рабочих дней с момента поступления обращения.

Обеспечивать свободный доступ представителям общественных органов управления учреждения, уполномоченных контролировать качество питания в учреждении, в помещения пищеблока не менее 1 раза в квартал в соответствии с установленным графиком контроля.

4.7. Обеспечивать пищеблок достаточным штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

4.8. Обеспечивать и нести расходы по проведению медицинских осмотров работников пищеблока: обязательных предварительных (при приеме на работу), периодических, ежедневных на гнойничковые заболевания; нести расходы по санитарно-гигиеническому обучению.

4.9. Не допускать в помещение пищеблока учреждения посторонних лиц.

4.10. Организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

4.11. Обеспечивать постоянный контроль за соблюдением работниками пищеблока правил внутреннего трудового распорядка Исполнителя, действующего законодательства, предпринимать меры по предотвращению хищений и иных противозаконных действий работников пищеблока в рабочее время.

4.12. Оказывать услуги с обеспечением сохранности предоставляемых в его пользование помещений, оборудования, инвентаря, мебели и их правильной эксплуатации, содержания данных помещений, оборудования, инвентаря, мебели в надлежащем санитарном состоянии, с проведением текущего и капитального ремонта.

Обеспечивать проведение Заказчиком мероприятий по инвентаризации имущества. При нарушении правил пользования ущерб, причиненный имуществу Заказчика по вине Исполнителя, подлежит возмещению в полном объеме.

4.12.1. Обеспечить проведение текущей, генеральной уборки пищеблока и обработку кухонной посуды в соответствии с действующими санитарными правилами (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18 мая 2010 г. N 58 "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям,

осуществляющим медицинскую деятельность", санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".

4.12.2. Использовать предоставленные помещения и оборудование, а также электрическую энергию, воду и иные источники энергии по назначению, указанному в пункте 1.1 настоящего договора.

4.12.3. В рамках исполнения договора Исполнитель принимает в использование площади и имущество, только для обеспечения питания обучающихся и сотрудников Заказчика, с оформлением договора аренды имущества в соответствии с п.п. «к» п.3.2. Постановления Правительства Республики Башкортостан от 29 декабря 2007 года N 403 «О порядке оформления прав пользования государственным имуществом Республики Башкортостан и об определении годовой арендной платы за пользование государственным имуществом Республики Башкортостан». Использование площади и имущества на иные цели не допускается. Не передавать имущество третьим лицам.

4.12.4. Обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности на пищеблоке Учреждения.

4.12.5. Содержать территорию, помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводить надлежащую санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, обеспечивающих соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний, проводить мероприятия по дезинсекции и дератизации предоставленных помещений.

4.12.6. При организации питания использовать одноразовую посуду и по мере необходимости доукомплектовывать пищеблок учреждения посудой, приборами из нержавеющей стали, кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, моющими и дезинфицирующими средствами, санитарной и специальной одеждой в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (СанПиН 2.4.5.-2409-08).

4.12.7. Нести ответственность за технику безопасности, охрану труда и противопожарную безопасность в используемых помещениях во время организации и проведения технологического процесса.

4.12.8. Самостоятельно организовывать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика.

4.12.9. Нести ответственность за жизнь и здоровье своих работников, работников Учреждения и детей во время организации и проведения технологического процесса.

4.12.10. В случае аварии оказывать необходимое содействие по устранению ее последствий.

4.12.11. Обеспечивать представителям Учреждения по первому требованию беспрепятственный доступ к имуществу для его осмотра и проверки соблюдения условий настоящего договора.

4.13. Производить возмещение стоимости коммунальных услуг, связанных с использованием указанных в пункте 2.1 настоящего договора помещений и оборудования, на основании показаний счетчиков учета энергии либо на основании расчетов потребляемых ресурсов соответствующих коммунальных услуг в сроки, установленные действующим законодательством.

4.14. Согласовывать с администрацией Заказчика график работы пищеблока.

4.15. Безвозмездно исправлять по требованию Заказчика все выявленные недостатки, допущенные Исполнителем, в течение дня, следующего за днем получения от Исполнителя данного требования.

4.16. Заключать договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовления блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

4.17. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

ежедневное меню,
ведомость контроля за рационом питания детей,
бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
бракеражный журнал готовой продукции,
журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
журнал витаминизации пищи,
журнал учета мероприятий по контролю,
протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и продуктов по показателям безопасности,
сборник технологических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
сопроводительные документы на поступающие продукты,
медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

5. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

5.1. Заказчик производит авансовые платежи в размере до 30% от стоимости услуг на основании счета, выставленного Исполнителем.

Окончательная оплата фактически оказанных услуг производится на основании акта об оказании услуг и счета, выставленного Исполнителем.

5.2. Оплата производится путем перечисления денежных средств на расчётный счет Исполнителя, указанный в п.9 настоящего договора.

5.3. В ходе исполнения договора по согласованию Сторон цена договора может быть изменена при изменении фактической численности детей (детодней) за отчетный период.

6. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ УСЛУГИ

6.1. Ежедневно представитель Исполнителя (заведующий производством) совместно с ответственным за организацию питания представителем Заказчика составляют акт (меню) о количестве и стоимости отпущенного за день питания.

6.2. Ежемесячно по истечении отчетного месяца Исполнитель представляет Заказчику на утверждение акт оказанных услуг за отчетный период (месяц) и счет-фактуру, в которой указывается цена, объем оказанных услуг, сведения по расходу продуктов за месяц в количестве и денежном эквиваленте.

Проверка акта оказанных услуг и счета-фактуры, представленных Исполнителем осуществляется Заказчиком в течение трех дней, после чего указанные документы подписываются Заказчиком и являются основанием для осуществления расчета.

6.3. По окончании действия настоящего договора Исполнитель представляет Заказчику акт сверки оказанных услуг.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.2. В случае виновного неисполнения обязанностей, предусмотренных в разделе 4 настоящего договора, Исполнитель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством.

7.3. В случае виновного неисполнения Заказчиком обязанностей раздела 2 настоящего договора последний возмещает Исполнителю понесенный ущерб в полном объеме.

7.4. Уплата неустойки, пени, штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

7.5. Споры и разногласия по настоящему договору решаются путем предъявления и рассмотрения претензий, направленных в письменной форме. Срок рассмотрения претензии – пять календарных дней. В случае отказа или отсутствия ответа споры подлежат разрешению в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

7.6. При поставке продуктов или полуфабрикатов ненадлежащего качества Исполнитель обязан отказаться от их получения.

7.7. Заказчик имеет право расторгнуть договор досрочно в одностороннем порядке в соответствии с п.8.4 настоящего договора при наступлении одного из следующих обстоятельств:

7.7.1. нарушение Исполнителем сроков обеспечения питанием;

7.7.2. нарушения Исполнителем технологических процессов хранения продуктов, повлекших за собой вспышку заболеваемости в Учреждении;

7.7.3. нарушения Исполнителем технологических процессов приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости в Учреждении.

7.8. При нарушении графика питания в учреждении Заказчика, т.е. не обеспечение питанием учащихся в соответствии с установленным режимом дня, Заказчик вправе требовать от Исполнителя уплаты штрафа в размере 5 тысяч (пяти тысяч) рублей за каждый факт нарушения графика питания, который подтверждается двусторонним актом.

В случае отказа Исполнителя от подписания акта или неявки для подписания такого акта, Заказчик делает отметку в акте об отказе от подписания акта Исполнителем, в этом случае акт считается действительным при наличии только одной подписи Заказчика.

7.9. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за исполнение обязательств по контракту и ведут поиск альтернативных способов выполнения контракта с письменным уведомлением другой стороны в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

8. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

8.1. Настоящий договор составлен в двух подлинных экземплярах по одному для каждой из сторон. Договор вступает в силу с момента его заключения и действует по 31.08.2021г., вплоть до полного исполнения финансовых обязательств.

8.2. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами и соответствуют действующему законодательству.

8.4. При наступлении одного из обстоятельств указанных в пункте 7.8. настоящего договора Заказчик имеет право расторгнуть договор при предварительном уведомлении Исполнителя не менее, чем за десять календарных дней до даты расторжения договора.

8.5. Все отдельные улучшения, произведенные на предоставляемых площадях Заказчика, по истечению срока действия договора остаются к Исполнителю, неотделимые – к Заказчику.

9. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

МБОУ СОШ с. Макарово
МР Ишимбайский район РБ
453232, РБ, Ишимбайский район,
с. Макарово, ул.Центральная, д.58
Тел. 7-35-25
ИНН 0226004656
КПП 026101001
ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА
БАШКОРТОСТАН БАНКА
РОССИИ/УФК по Республике Башкортостан
г. Уфа
БИК 018073401
Казн.сч. 03231643806310000100
ЕКС 40102810045370000067
Лицевой счет 20101159000
Лицевой счет 21101159000

/ Хисматуллина Г.Р./

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Индивидуальный предприниматель
Юлгутлина Шарифа Хамматовна
РБ, Ишимбайский район,
с. Макарово, ул.Речная, 73
тел. (34794)73-5-75, 73-5-62
8-927-925-03-29, 8-987-016-75-65
e-mail: Y1alic@mail.ru
ИНН 022602513609, ОГРН 309026133800012
р/с 40802310906000041655
к/с 30101310300000000601
Башкирское отделение № 8598 ПАО Сбербанк
БИК 048073601

/Юлгутлина Ш.Х./