

**Договор
на оказание услуг по организации питания для
обучающихся в МБОУ СОШ №1 «Гармония»**

г. Кумертау

«11» января 2021 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением английского языка «Гармония» городского округа город Кумертау Республики Башкортостан (далее МБОУ СОШ № 1 «Гармония» г.о. г. Кумертау), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Канунниковой Елены Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное унитарное предприятие «Межшкольный комбинат общественного питания» городского округа город Кумертау Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Марушко Елены Борисовны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем Стороны, заключили настоящий договор (далее по тексту – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему Договору Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услугу по организации питания для обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Средней общеобразовательной школы № 1 с углубленным изучением английского языка «Гармония» городского округа город Кумертау Республики Башкортостан (далее по тексту – Учреждение), находящегося по адресу: Республика Башкортостан, г. Кумертау, ул. Машиностроителей, 6 А (далее по тексту – услуги), в порядке и на условиях, определенных настоящим Договором.

1.2. Объем оказываемых услуг определяется исходя из фактического количества дней питания детей в месяц.

1.3. Оплата осуществляется по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя:

- средства родителей (законных представителей) через автоматическую систему учета «Школьная карта» ООО «Прогресс+» и других электронных платежных систем;
- через расчетный счет Заказчика.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Своими силами и надлежащим образом оказать полный объем услуг в соответствии с условиями настоящего Договора, требованиями нормативных правовых актов в сфере организации питания, в сроки, предусмотренные п. 6.1. настоящего Договора.

2.1.2. В день вступления в силу настоящего Договора:

предоставить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок Заказчика, находящийся по адресу, указанному в п.1.1. настоящего договора (далее по тексту – работники пищеблока Заказчика), с отметками о наличии медицинских книжек, установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т. ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров (освидетельствованиях) в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, а также отметкой о наличии справок о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования;

предоставить Заказчику на согласование утвержденное меню на организацию питания обучающихся Заказчика, рассчитанное не менее чем на 2 недели (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы учащихся (далее – примерное меню), с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания детей в общеобразовательных организациях в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

утверждать режим работы пищеблока совместно с Заказчиком.

2.1.3. Строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части использования оборудования пищеблока, инвентаря и посуды, условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню, к перевозке и приему в

общеобразовательные организации пищевых продуктов.

Обеспечить персонал пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем в соответствии с требованиями нормативных документов.

Предоставить в письменной форме по запросу Заказчика необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания обучающихся Заказчика, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций и о работнике Исполнителя, ответственном за участие в бракеражной комиссии Заказчика.

2.1.4. Использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона питания учащихся микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей учащимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у учащихся должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.1.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность

определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации, и только после проведения бракеражной комиссией бракеража сырых продуктов, с занесением записи о его результатах в журнал бракеража в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.6. Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и санитарными нормами, утвержденными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.1.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к технологическим процессам приготовления блюд.

2.1.8. Обеспечить рациональное и качественное питание, а также его безопасность для здоровья обучающихся Заказчика. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний, отравлений не допускать:

использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №1 к настоящему Договору; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили, а также мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.1.9. Соблюдать утвержденное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели и фактический рацион питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.10. Своевременно снабжать Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с примерным меню в объеме, необходимом для организации питания обучающихся Заказчика и для отбора суточной пробы готовой продукции.

Время завоза продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов с _____ до _____ часов.

2.1.11. С первого дня оказания услуг по настоящему Договору на каждое блюдо завести технологическую карту. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.1.12. Для обучающихся Заказчика разного возраста соблюдать возрастные объемы порций.

2.1.13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости

(плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться доштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Пробу отбирать в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предоставлять копии документов с результатами проведения лабораторных испытаний по запросу Заказчика.

2.1.14. Транспортировку пищевых продуктов проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Осуществлять доставку продуктов питания Заказчику в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель осуществляет перевозку скоропортящихся грузов и готовой продукции на специализированном транспорте в соответствии с условиями перевозки (транспортирования).

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого): сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

2.1.15. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.16. Осуществлять выдачу готовой пищи обучающимся после снятия соответствующих проб ответственным сотрудником Заказчика в соответствии с режимом питания обучающихся Заказчика, утвержденным локальным нормативным актом учреждения.

2.1.17. Обеспечивать функционирование пищеблока Заказчика в соответствии с нормами и требованиями, установленными на территории Российской Федерации, силами работников Исполнителя. На весь срок оказания услуг по настоящему Договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами. Обеспечить работников пищеблока Заказчика специальной одеждой. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока Заказчика правил личной гигиены, а также иных правил, установленных санитарными нормами, утвержденными нормативными правовыми актами Российской Федерации, противопожарными нормами, утвержденными нормативными правовыми актами Российской Федерации, на пищеблоке Заказчика. Не допускать к работе на пищеблоке Заказчика лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами.

Обеспечивать допуск к работе сотрудников пищеблока только после прохождения специальных инструктажей в соответствии с нормами, утвержденными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.1.18. Во избежание нарушения в оказании услуги Заказчику, обеспечить хранение 2-дневного запаса продуктов с сохранением их качественных характеристик.

2.1.19. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников пищеблока Заказчика.

2.1.20. Исполнитель принимает оборудование, инвентарь, кухонную посуду (с учетом норм боя), необходимые для исполнения условий настоящего договора согласно акту приема-передачи на ответственное хранение и использование.

2.1.21. Обеспечить использование предоставленных Заказчиком помещений, оборудования, столовой и кухонной посуды, электроэнергии, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации общественного питания обучающихся Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии, в случае ненадлежащей эксплуатации, повлекшей порчу (гибель) инвентаря и оборудования – возместить ущерб (при обязательном составлении акта, подписанного комиссией с представителями от Исполнителя и Заказчика или наличия экспертизы, выданной в соответствии с утвержденными нормативными правовыми актами Российской Федерации).

2.1.22. Следить за экономным расходованием электроэнергии, отопления, горячей и холодной воды.

2.1.23. Производить обучение сотрудников пищеблока Заказчика правилам эксплуатации технологического и холодильного оборудования, прохождение инструктажей работниками пищеблока Заказчика о соблюдении норм, правил и требований противопожарной и антитеррористической защищенности с отметкой в журналах инструктажей.

2.1.24. Осуществлять мытье кухонной посуды, кухонного инвентаря, рабочих столов на пищеблоке Заказчика, сбор пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, собственными моющими средствами, также обеспечить моющим инвентарем в соответствии с требованиями нормативных документов. Осуществлять сбор и вывоз отходов, возникших при оказании услуги по организации питания для обучающихся Заказчика, согласно норм и правил, действующих на территории Российской Федерации, в собственный контейнер и силами Исполнителя.

2.1.25. В помещении пищеблока Заказчика проводить уборку, обеспечивать чистоту в пищеблоке Учреждения Заказчика, согласно норм и правил, действующих на территории Российской Федерации.

2.1.26. Предоставлять по запросу Заказчика в срок не более 2 рабочих дней необходимую информацию для отчетов по организации питания обучающихся Заказчика, ведения мониторинга организации питания обучающихся, а также представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров, используемых при оказании услуг; сведения о составе (в том числе о назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (фасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию о подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; необходимые для приемки товара по качеству сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству и иные документы, связанные с оказанием услуг по настоящему Договору.

2.1.27. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в пищеблок Заказчика ответственных лиц Заказчика из состава бракеражной комиссии, утвержденного локальным нормативным актом Заказчика.

2.1.28. Исполнитель назначает приказом ответственного за пожарную безопасность на пищеблоке Заказчика.

2.1.29. Строго соблюдать пропускной режим на территории Учреждения в целях обеспечения антитеррористической защищенности, сохранности имущества всех участников образовательного процесса. Работники Исполнителя должны обеспечить пропуск транспортных средств для ввоза пищевых продуктов в пищеблок Заказчика, в соответствии с графиком завоза продуктов.

2.1.30. Постоянно следить за исправностью смесителей в моечных ваннах с подводкой холодной и горячей воды. Ремонт и замена неисправных частей смесителей производится за счет средств Исполнителя в случае выхода из строя работы смесителей по вине Исполнителя (при составлении акта, подписанного комиссией с представителями от Исполнителя и Заказчика).

2.1.31. размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. В день вступления в силу настоящего Договора:

обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в учреждении Заказчика;

осуществить проверку всех документов, представленных Исполнителем в отношении работников пищеблока Заказчика;

утвердить состав бракеражной комиссии (не менее трех человек), включив в ее состав представителей Заказчика, медицинского работника и работника Исполнителя, ответственного за участие в бракеражной комиссии;

согласовать меню, представленное Исполнителем;

назначить ответственных лиц за получение готовой пищи из пищеблока Заказчика;

назначить ответственное лицо, взаимодействующее с Исполнителем по организации услуги, указанной в разделе 1 настоящего договора, из числа работников Учреждения.

2.2.2. Обеспечить пищеблок технологическим, холодильным оборудованием, кухонным инвентарем, столовой и кухонной посудой. Обеспечить на день вступления в силу настоящего Договора поверку весоизмерительного оборудования. Обеспечить предоставление в соответствии с установленными нормами электроэнергии, отопления, горячей и холодной воды, связанных с организацией питания обучающихся Заказчика, при условии предоставления данных видов коммунальных услуг ресурсоснабжающими организациями.

2.2.3. Обеспечить осуществление бракеражной комиссией проверку качества готовых пищевых продуктов (бракераж готовых продуктов), поступающих Заказчику от Исполнителя с внесением записи в специальном журнале. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2.4. Выдачу готовой пищи производить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале.

2.2.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.2.6. Осуществлять следующие виды контроля и надзора за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя:

2.2.6.1. ежедневный контроль:

за надлежащей работой бракеражной комиссии;

за отпуском готовой продукции по заявке Заказчика;

за соблюдением технологии приготовления пищи;

за соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;

за соблюдением примерного меню;

за исправной работой оборудования на пищеблоке.

за гигиеническим состоянием объекта, передаваемого в аренду;

за состоянием здоровья обучающихся.

2.2.6.2. Систематический контроль:

за отпуском готовой продукции по заявке Заказчика;

за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

за сохранностью имущества, переданного Исполнителю для оказания услуг.

2.2.7. Для осуществления контроля соответствия результатов оказываемых услуг требованиям, изложенным в настоящем Договоре, Заказчик обязан:

посещать пищеблок в целях осуществления систематического контроля за организацией питания обучающихся;

проверять работоспособность технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, а также соблюдение работниками Исполнителя правил эксплуатации данного оборудования;

проверять соответствие фактического рациона питания обучающихся примерному меню;

своевременно получать требуемую информацию по организации питания обучающихся от Исполнителя;

проводить мониторинг среди родителей (законных представителей) обучающихся Заказчика об оценке ассортимента, спроса и качества отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

2.2.8. Не допускать привлечения к приготовлению, порционированию и раздаче готовых блюд и кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря работников Заказчика.

2.2.9. Осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя установленного режима пожарной безопасности в помещениях пищеблока, антитеррористической защищенности здания и территории.

2.2.10. Вести учет количества обучающихся, получающих питание в учреждении Заказчика путем заполнения соответствующих документов.

2.2.11. Подавать уточненные заявки о количестве обучающихся, которые будут питаться на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания работы пищеблока Заказчика.

2.2.12. Осуществлять приемку оказанных услуг в строгом соответствии с требованиями раздела 4 настоящего Договора.

2.2.14. Проводить инвентаризацию имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи не реже одного раза в квартал.

2.2.15. Приобретать за свой счет и обеспечить ведение соответствующей документации по организации питания для ведения и подготовки отчетных документов непосредственно необходимых Заказчику.

2.2.16. Обеспечить уборку территории учреждения от снега на пути следования Исполнителем к пищеблоку Заказчика для проведения погрузочно-разгрузочных работ.

2.2.17. Обеспечить персонал пищеблока моющими средствами для мытья столовых приборов и посуды для приема пищи.

3. Порядок действий Заказчика и Исполнителя при обнаружении недостатков оказанной услуги

3.1. Заказчик в случае обнаружения ненадлежащего исполнения либо неисполнения Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Договором, обязан оформить соответствующий акт выявленных недостатков. В акте должно быть отражено:

время и место его составления;

перечень недостатков, подлежащих устранению (выявленные недостатки в ходе оказания услуг);

пункт санитарных норм и правил, которые нарушил Исполнитель при оказании услуг (при возможности);

перечень имущества Заказчика, его стоимость (при причинении вреда имуществу Заказчика);

сроки устранения недостатков, а в случае причинения вреда имуществу Заказчика – сроки его ремонта либо замены за счет Исполнителя.

иные обстоятельства, связанные с ненадлежащим исполнением либо неисполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Договором

3.1.1. Акт составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию работником Заказчика, ответственным за организацию питания в учреждении Заказчика, руководителем Заказчика, медицинским работником (в случае установления некачественного оказания Исполнителем услуг) и работником Исполнителя, ответственным за организацию питания обучающихся Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания обучающихся Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. Отказ работника Исполнителя от подписи на акте подтверждает факт ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем условий настоящего Договора, отраженных в акте.

3.1.2. Акт подлежит направлению Исполнителю в течение 1 рабочего дня с момента его составления посредством почтовой либо факсимильной связи, либо путем его вручения Исполнителю.

3.2. Исполнитель в случае получения от Заказчика акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, в течение 1 (одного) рабочего дня обязан устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки, произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт об оказанных услугах для принятия Заказчиком услуг. В случае, если при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов, и (или) при проведении бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов выявлены недостатки в продовольственном сырье или пищевых продуктах, Исполнитель обязан произвести

замену указанных продуктов на аналогичные в течение 3 часов с момента получения акта выявленных недостатков.

3.3. В случае не предоставления Исполнителем Заказчику документов запрашиваемых Заказчиком, а также отчета об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, устранения выявленных недостатков, либо при нарушении срока замены продовольственного сырья и пищевых продуктов, невыполнение или ненадлежащее оказание услуг Исполнителем считается подтвержденным, согласно акту выявленных недостатков.

4. Срок действия Договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Исполнителем и Заказчиком и действует до «31» декабря 2021г., с последующей пролонгацией, если ни одна Сторон не заявила о расторжении договора не менее чем за 1 месяц до расторжения.

4.2. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с режимом питания обучающихся, кроме, выходных, нерабочих, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

5. Ответственность сторон

5.1. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность Исполнителя при оказании услуг по организации питания для обучающихся Заказчика в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.3. При наличии документально подтвержденной вины Исполнителя во внесении недостоверных или ошибочных данных в составленную им документацию по организации питания, контроль за достоверностью которой осуществляют государственные муниципальные органы и иных нарушений, следствием чего будет привлечение Заказчика к ответственности, последний вправе потребовать от Исполнителя в судебном порядке возмещения понесенных им убытков.

5.4. Работники Исполнителя и Заказчика, виновные в нарушении норм и правил, действующих на территории Российской Федерации, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.

6. Действие непреодолимой силы

6.1. Стороны, не исполнившие или ненадлежащим образом исполнившие обязательства по настоящему Договору, освобождаются от ответственности, если докажут, что надлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору оказалось невозможным вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы. При этом сроки выполнения обязательств по настоящему Договору соразмерно продлеваются на срок действия указанных обстоятельств.

6.2. Каждая из Сторон обязана письменно сообщить о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не позднее 1 рабочего дня с начала их действия.

6.3. Не уведомление либо несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не дает Сторонам право ссылаться при невозможности выполнить свои обязанности по настоящему Договору на наступление названных обстоятельств.

7. Порядок разрешения споров

7.1. Все споры или разногласия, возникшие между Сторонами по настоящему Договору и в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними и/или с соблюдением досудебного претензионного порядка. Срок официального ответа на претензию – 5 рабочих дней с момента ее получения.

7.2. В случае невозможности разрешения споров или разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

8. Порядок расторжения Договора

8.1. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения договора в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Договора. Срок предоставления ответа на предложение о расторжении настоящего Договора, направленного в соответствии с ч. 2 ст. 452 Гражданского кодекса РФ, составляет 3 рабочих дня.

9. Заключительные положения

9.1. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим Договором, регулируются действующим законодательством.

9.2. Стороны при изменении наименования, местонахождения, юридического адреса, банковских и иных реквизитов, или реорганизации обязаны не позднее 2 (двух) рабочих дней с даты осуществления таких изменений письменно сообщать друг другу о таких изменениях.

9.3. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями Сторон. Изменения в настоящий Договор вносятся по соглашению сторон в случае изменения размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг в случае уменьшения получателя бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

9.4. К настоящему Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1: Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.

Приложение №2: Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений.

10. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК

Адрес: РБ, г. Кумертау, ул. Машиностроителей, 6 А.
Телефон: +7 (347 61) 3-45-54
Банковские реквизиты: получатель УФК по РБ (ФУ Администрации ГО г. Кумертау РБ- МБОУ СОШ № 1 «Гармония», л.сч.20170070060)
ЕКС 40102810045370000067
к/с 03234643807230000100; БИК 0018073401
в Отделение - НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН
БАНКА РОССИИ/УФК по Республике
Башкортостан г.Уфа
ИНН 0262008720 КПП 026201001

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Адрес: РБ, г. Кумертау, ул. Салавата, 5.
Телефон: (34761) 4-46-99, 4-23-99
Банковские реквизиты:
ИНН 0262002855
КПП 026201001
БИК 048073770
р/с 40702810800230000373
к/с 30101810600000000770
филиал ОАО «Уралсиб» в г. Уфа г. Уфа

«» (Е.А. Канунникова)
2021 г.



«» (Е.Б. Марушко)
2021 г.



Перечень

продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ЗАКАЗЧИК



Е.А. Канунникова

ИСПОЛНИТЕЛЬ



Е.Б. Марушко

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации
питания детей от 7 до 18 лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные),	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков,	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2

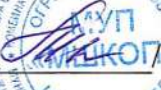
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

ЗАКАЗЧИК

 / Е.А. Канунникова



ИСПОЛНИТЕЛЬ

 Е.Б. Марушко



**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

Блюдо	Масса порций	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

ЗАКАЗЧИК

 / Е.А. Канунникова



ИСПОЛНИТЕЛЬ

 / Е.Б. Марушко

