

ДОГОВОР № 1 ММС-2021
на организацию горячего питания учащихся

г. Туймазы

«28» 09 2021 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 г. Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Муниципальный заказчик», в лице директора Боронникова И.Е., 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 МАОУ СОШ № 1 г. Туймазы о закупках товаров, работ и услуг 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 из многодетных и малообеспеченных семей среднего и старшего звена (5-11 классы) с 01.09.2021 г. по 31.12.2023 г. в МАОУ СОШ № 1 г. Туймазы - (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 момента заключения договора по 31.12.2023 г. по дням недели: понедельник, вторник, среда, четверг, пятница. Суббота, воскресенье, праздничные дни и каникулярное время услуга не предоставляется.
- 1.3. Место оказания услуг: 452750, РБ, г.Туймазы, ул. Ленина, д.34

2. ЦЕНА ДОГОВОРА

- 2.1. Цена настоящего Договора составляет **761 640 (семьсот шестьдесят одна тысяча шестьсот сорок) рублей 00 коп. 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. Оплата производится Муниципальным заказчиком в срок не более тридцати дней с даты подписания Муниципальным заказчиком документа о приемке и после предоставления Исполнителем счетов-фактур и актов выполненных работ, оформленных надлежащим образом.
- 3.4. Согласно п.2 ст. 425 ГК РФ условия настоящего договора действуют с « » 2021 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:
- организовывать 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-нCoV) с использованием всех доступных форм и средств;
- проводить ежедневный мониторинг причин отсутствия сотрудников на рабочем месте;
- при организации питания обучающихся, пищеблоку, 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 организованные поездки группами;
- сотрудников, находившихся в зарубежных турах, категорически не допускать в пищеблоку 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»

4.2. 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 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.

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-факт, 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 качества 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. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, 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, пени) 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. Пени 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). Пени 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 31.12.2023 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 основная общеобразовательная школа №1 г. Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан

Адрес: 452750, РБ, г. Туймазы, ул.Ленина, д. 34

Телефон: 2-13-76

ИНН: 0269013334 КПП: 026901001

ОГРН: 1020202215230

л/с: 30113000680

ЕКС 40102810045370000067

Отделение – НБ РБ г. Уфа

БИК 048073001

Директор

М.П.

/Боронников И.Е./

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

Генеральный директор

М.П.

/Аминева Т.М./



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Примерное меню блюд при организации горячего питания учащихся
на период сентябрь 2021 г. – декабрь 2023 г.

Наименование блюд	Выход (гр.)	Цена	01.09.2021 г. – 31.12. 2021 г.		01.01.2022 г. – 31.12.2022 г.		01.01.2023 г. – 31.12.2023 г.		Итого по договору, руб.
			Кол-во детодне й	Сумма, руб.	Кол-во детодне й	Сумма, руб.	Кол-во детодней	Сумма, руб.	
Завтрак									
Горячее блюдо (каша молочная)	180/3	11,75							
Хлеб пшеничный	30	1,46							
Хлеб ржаной	25	1,23							
Напиток	200	12,16							
Выпечка	50	15,40							
Фрукты	130	13,00							
Итого завтрак:		55,00							
Многодетные и малообеспеченн ые (среднее и старшее звено)			2584	142 120	5 632	309 760	5 632	309 760	761 640,00

Стоимость услуг всего: 761 640 (семьсот шестьдесят одна тысяча шестьсот сорок) рублей 00 коп. без НДС.



ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

1. Предмет договора: Организация горячего питания учащихся на _____ г. – _____ г.
2. Начало оказания услуг: с момента заключения договора по _____ г.
3. Срок оказания услуг: до _____ года.

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»; Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

Техническое задание

- Сроки оказания Услуг: с 01.09.2021 года по 31.12.2023 года.
- 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 в	Завтрак 7-11 лет (1-4 класс)	--	--	--
	обеда 7-11 лет (1-4 класс) для льготной категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды	--	--	--
	завтрак 11-18 лет (5-11 класс) для льготной категории обучающихся из многодетных малообеспеченных семей, 2021 г.	34	76	
	завтрак 11-18 лет (5-11 класс) для льготной категории обучающихся из многодетных малообеспеченных семей, 2022 г.	32	176	
	завтрак 11-18 лет (5-11 класс) для льготной категории обучающихся из многодетных малообеспеченных семей, 2023 г.	32	176	
	завтрак 11-18 лет (5-11 класс) для льготной категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды	--	--	--
	обеда 11-18 лет (5-11 класс) для льготной категории обучающихся (ТЖС)	--	--	--

*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.

1. Место (места) оказания Услуг:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 г Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан по адресу: 452750, РБ, г.Туймазы, ул Ленина, д.34

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

Смена	Возраст, лет	Класс	Рацион (прием пищи)	Время приема пищи
1 смена	7-11	1-4	Завтрак	
	7-11	1-4	Обед	
	11-18	5-11	Завтрак	
	11-18	5-11	Обед	
2 смена	7-11	1-4	Завтрак	
	7-11	1-4	Обед	
	11-18	5-11	Завтрак	
	11-18	5-11	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 МАОУ СОШ № 1 г. Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан, расположенного по адресу: 452750, РБ, г.Туймазы, ул. Ленина, д.34.

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.

ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ СТОРОН И ПОДПИСИ СТОРОН

Муниципальный заказчик:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №1 г. Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан

Адрес: 452750, РБ, г. Туймазы, ул. Ленина, д. 34
Телефон: 2-13-76
ИНН: 0269013334 КПП: 026901001
ОГРН: 1020202215230
л/с: 30113000680
ЕКС 40102810045370000067
Казначейский счет: 03234643806510000100
Отделение НБ РБ Банка России / УФК по РБ г. Уфа
БИК 018073401



Директор

/Боронников И.Е./

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



Генеральный директор

/Аминева Т.М./